

## 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° 71 – février 2014

## « Anne Charlotte de Lorraine, une princesse européenne au siècle des Lumières »

*17 mai 2014 : une journée d'étude exceptionnelle*

La Société d'Histoire de Remiremont et de sa région célébrera le 17 mai 2014 le tricentenaire de la naissance d'Anne-Charlotte de Lorraine, dernière enfant du duc Léopold. On se souvient qu'en 1996 notre association avait déjà évoqué la mémoire de cette illustre princesse à qui la ville de Remiremont est redevable de son plus bel édifice, le splendide palais abbatial, actuel hôtel de ville, élevé entre 1752 et 1754. Une grande exposition avait alors été organisée à l'Espace du Volontaire et une biographie rédigée par Pierre Heili avait été publiée. Depuis 1996 de nombreux documents ont été découverts et permettent d'éclairer d'un jour nouveau la vie et la personnalité de l'abbesse de Remiremont, ce qui justifie une nouvelle manifestation en son honneur. Le musée Charles de Bruyères de Remiremont proposera une exposition sur les portraits d'Anne-Charlotte qui se tiendra du 12



Portrait d'Anne Charlotte de Lorraine,  
gravure, 1745, coll. privée.

mai au 21 septembre. Aux mêmes dates on pourra voir une autre exposition sur le Palais abbatial aux Archives municipales. Quant à la Société d'Histoire, elle organise une journée d'études le 17 mai 2014 au centre culturel avec le programme que nous avons le plaisir de vous communiquer.

## Programme

9 heures : accueil des participants

9 h 15 : début des conférences

**Annette Laumon** : *Anne-Charlotte de Lorraine et Madame de Graffigny*

**Alain Petiot** : *De Lunéville à Mons. L'entourage lorrain de la princesse Anne-Charlotte.*

**Renate Zedinger** : *Les séjours d'Anne-Charlotte de Lorraine à Vienne.*

**Françoise Boquillon** : *L'administration du chapitre de Remiremont pendant l'abbatiate d'Anne-Charlotte de Lorraine.*

**Mireille Bouvet** : *L'aménagement du chœur des Dames dans l'église collégiale de Remiremont par l'architecte Gentillâtre sous l'abbatiate d'Anne-Charlotte de Lorraine.*

12 heures : déjeuner libre. Possibilité de visiter l'église abbatiale.

14 h 30 : reprise des conférences

**Pierre Heili** : *Anne-Charlotte de Lorraine épistolière.*

**Aurélia Bénas** : *La construction du palais abbatial de Remiremont.*

**Aurélien Vacheret** : *Les portraits d'Anne-Charlotte de Lorraine.*

16 h 00 : Visite de l'exposition du Musée Charles de Bruyères

16 h 45 : Visite de l'exposition des Archives municipales

17 h 30 : Réception au grand salon de l'hôtel de ville

**La participation à cette journée est libre et gratuite**

## Les chanoinesses de Remiremont : un cas de conscience.

Si la définition que donne Littré du terme *casuistique* est neutre (« partie de la théologie morale qui s'occupe des cas de conscience »), celle qu'il donne de *casuiste* (« théologien qui s'applique à résoudre les cas ou les difficultés de conscience par les règles de la raison et du christianisme ») l'est moins, en particulier à cause du choix des exemples qui illustrent la définition, empruntés principalement à Pascal, adversaire résolu des casuistes en général et des Jésuites en particulier.

Qualifier un raisonnement de « casuistique » n'est pas une manière d'en vanter l'excellence, tant le terme est devenu péjoratif. La casuistique n'est pourtant qu'une branche de la théologie morale, qui considère les principes généraux (règles de conduite) ou similaires (jurisprudence) dans leurs rapports avec des situations particulières (les « cas »). La casuistique cherche à accommoder la morale à la nature pécheresse de l'homme, sans porter de jugements définitifs. Plusieurs passages des Évangiles ressortissent à cet exercice (Luc 6, 7-11 ; Jean 8, 3-11, par exemple).

L'âge classique a produit de volumineux traités de casuistique, qui sont souvent – contre toute attente – d'une lecture intéressante<sup>1</sup>, tant les auteurs ont cherché à envisager toutes les situations possibles, même les plus improbables ou les plus saugrenues<sup>2</sup>.

Jacques de Saintebeuve (1613-1677) fut un casuiste expert et renommé, dont les *Résolutions de plusieurs cas de conscience touchant la morale et la discipline de l'Église* contiennent un passage entier consacré au chapitre de Remiremont<sup>3</sup> :

### CCLXIII<sup>e</sup> CAS

*Si une Chanoinesse de Remiremont peut en conscience recevoir de l'argent des parents d'une damoiselle qu'elle aura adoptée pour sa nièce : et si les prébendes de ces Chanoinesses sont des bénéfices, ou de simples places fondées pour élever chrétiennement des damoiselles.*

---

<sup>1</sup> Sur l'intérêt que l'historien peut prendre à ces traités, voir Marcel Bernos, « Des sources maltraitées pour l'époque moderne. Manuels de confession et recueils de cas de conscience », *Revue d'Histoire de l'Église de France*, LXXXVI, 2000, p. 479-492.

<sup>2</sup> On retrouve cette tournure d'esprit, mais sécularisée, dans une nouvelle de Pierre Louÿs, « Un cas juridique sans précédent », qui propose la question suivante : « Comment un mariage régulier, conclu avec le consentement des deux parties, peut-il entraîner, par des nécessités immédiates et inéluctables, de la part de l'un des conjoints et avec la complicité de l'autre, les crimes de rapt, de séquestration, de proxénétisme, d'attentat à la pudeur, de viol répété, d'inceste, d'adultère et de polygamie ? ».

<sup>3</sup> Paris, Guillaume Desprez et Jean Desessartz, 1715, tome I, p. 649-652. L'orthographe d'époque a été modernisée.

Les Dames Chanoinesses de Remiremont ne font aucun vœu, et ne sont engagées dans cet état qu'autant qu'il leur plaît, pouvant se retirer et se marier quand bon leur semble.

La seule et unique façon d'entrer dans ce corps, et qui s'est toujours pratiquée depuis la fondation de ce Chapitre, est qu'une Dame Chanoinesse adopte une fille pour sa nièce, après que ces preuves de noblesse ont été faites, la fait recevoir au Chapitre, et donner la coiffure ; et alors cette fille est réputée habile à posséder une prébende, quand il y en a de vacante : et sans cette adoption et ces autres formes, l'on ne peut conférer ces sortes de bénéfices.

Lesdites Dames en faisant cette adoption ne s'engagent point à céder leur prébende, et la peuvent garder toute leur vie, sans qu'on leur puisse rien demander, et ne font aucune part de leur revenu ; et souvent les filles adoptées, ont plutôt des prébendes vacantes casuellement, et conférées par le Chapitre, que celles des Dames qui les ont adoptées pour nièces. Ordinairement les parents de la fille adoptée font quelque présent à la Dame Chanoinesse, de leur pur mouvement et sans aucune induction ; de sorte que ledit présent n'est qu'une honnêteté qui se fait par bienséance selon la coutume et la pratique ancienne.

L'on demande au Conseil si cette pratique ne blesse point la conscience.

Les Docteurs en théologie soussignés sont d'avis, que cette pratique, quoiqu'ancienne, blesse la conscience :

Non pas à cause que ce serait donner et recevoir de l'argent pour l'entrée dans la religion (car les Chanoinesses de Remiremont sont des Chanoinesses séculières, et par-conséquent elles ne sont pas religieuses, suivant ce qui est dit au canon 12 du synode d'Augsbourg en 1548 [...] et au concile de Cologne en 1536 [...]).

Mais parce que ce serait donner de l'argent à une personne qui le recevrait à cause qu'elle donnerait un droit pour pouvoir posséder un bénéfice, puisque ces prébendes sont des bénéfices, selon qu'il est exposé, et que l'on ne peut donner ni recevoir de l'argent pour ce que ce droit a été donné, sans blesser sa conscience ; cela ne se pouvant faire sans commettre simonie, ou au moins une apparence de simonie.

Et quand ces prébendes ne seraient pas, à proprement parler, des bénéfices, mais seulement des places fondées pour l'éducation chrétienne de quelques damoiselles jusqu'à ce qu'on les marie ; cette pratique blesserait encore la conscience : car ce serait un commerce honteux, ou au moins une apparence d'un commerce honteux, contraire à l'intention des fondateurs, et non moins défendu que celui des principalités<sup>4</sup> et des bourses des collèges.

---

<sup>4</sup> Sous l'Ancien Régime, office de principal dans un collège.

Il est inutile de dire, que le présent qui se fait par les parents de la fille adoptée à la Chanoinesse qui l'adopte, se fait par eux de leur propre mouvement et sans aucune induction.

Car l'intention n'est pas gratuite moralement parlant, quand c'est une pratique commune et une ancienne coutume que celle qui adopte reçoit un présent des parents de l'adoptée. De plus, quand l'intention serait gratuite de part et d'autre, on présumera toujours que cette adoption n'est pas gratuite, attendu la coutume. Ainsi cette pratique aurait l'apparence de simonie, supposé que ces prébendes soient des bénéfices ; ou d'un trafic sordide, supposé qu'elles ne fussent que des places pour l'éducation des damoiselles nobles, comme les bourses des collèges sont des places fondées pour l'éducation des pauvres écoliers.

*Délibéré à Paris ce 27 avril 1667.*

Il a semblé intéressant de reproduire ce texte, que les ouvrages consacrés à l'insigne Chapitre de Remiremont ne mentionnent pas, dans la mesure où Jacques de Saintebeuve n'a rien d'un théologien « local ». Casuiste apprécié et consulté, il raisonne au point de vue de l'Église universelle<sup>5</sup>. Qu'il consacre un développement entier au Chapitre de Remiremont en souligne le caractère particulier. Son analyse ne porte pas sur le fonctionnement du Chapitre lui-même, mais sur le « présent » offert à la dame chanoinesse par les parents de la « nièce » : dans quelle mesure, s'est demandé Saintebeuve, ce cadeau est-il fait en toute liberté et ne peut-on l'assimiler à de la simonie<sup>6</sup> ? Nous constatons ici que, loin de la réputation de laxisme qui entoure sa science, le casuiste s'est montré sévère à l'égard de l'insigne Chapitre.

**Gilles Banderier**

Académie des Sciences, Lettres et Arts d'Alsace

---

<sup>5</sup> Voir Pierre Cariou, *Les Idéautés casuistiques. Un directeur de conscience au XVII<sup>e</sup> siècle en France : Jacques de Saintebeuve (1613-1677)*, Paris, H. Champion, 1979.

<sup>6</sup> De Simon le magicien, qui avait voulu corrompre saint Pierre et saint Paul (cf. Actes des Apôtres 8, 9-24). La simonie se définit comme « une espèce de contrat sacrilège, par lequel on achète ou on vend quelque chose de spirituel, comme l'ordination, ou d'attaché au spirituel, comme le sont les bénéfices qui ont un rapport essentiel à un office ecclésiastique » (*Conférences ecclésiastiques du diocèse d'Angers, sur les cas réservés*, Angers – Paris, Pierre-Louis Dubé, H. L. Guerin et L. F. Delatour, 1767, t. I, p. 332).

## Les grenouilles - les escargots - les écrevisses

On a vu dans l'article consacré au pâté de truite que nos cours d'eau avaient en abondance «truitelles et écrevisses».

Dans les époques anciennes, les ducs de Lorraine, Charles III en 1597, Henri II en 1617, avaient pris des mesures pour protéger le peuplement piscicole. Par ordonnances, ils avaient fixé les dates permises pour la pêche des truites et des ombres du 15 mars au 1er novembre, et l'on ne pouvait mettre en vente ces mêmes poissons si leurs dimensions, entre tête et queue, étaient inférieures à six pouces de longueur (16,8 centimètres) «en Voges», neuf pouces (25,2 centimètres) «en Barrois».

Les écrevisses, quand à elles, ne pouvaient être pêchées en dessous de deux pouces (5,6 centimètres). Ces dispositions seront renouvelées en 1705, et bien d'autres fois, par le Duc Léopold. Concernant les grenouilles et les escargots, les archives locales ne mentionnent que les premières. Pourtant, n'en doutons pas, ces deux petites bestioles étaient fort appréciées des personnes fortunées, ainsi que des bribeurs des campagnes.

L'abbé Henri Grégoire a rédigé à Paris vers 1800 une notice sur notre département, d'après des notes prises lors de ses différents séjours dans les Vosges, notamment en 1787, quand il rendit visite au pasteur Oberlin au Ban de la Roche. Il écrit ainsi ceci : « Les écrevisses, la truite et plusieurs espèces de poissons inconnus ailleurs, tels que le hurlin (*perche*) et la renay (*truite*) étaient autrefois très communs. Leur rareté les réservent actuellement aux tables des personnes aisées ». Il poursuit en déclarant qu'à « Remiremont on tire des environs de Bâle et de Porrentruy de l'escargot qui est un mets très recherché. Dans la ci-devant Lorraine et l'Alsace, on mange également (*comme à Vienne*) beaucoup de grenouilles dont on fait des tourtes et des bouillons excellents pour la poitrine »<sup>7</sup>.

Avant lui, on peut prendre connaissance de l'abondance de la réserve piscicole dans des documents un peu plus anciens : « La rivière de Mozelle (*Moselotte*) coulant le long du Ban de Vagney [...] abonde en truites, renés (*truites d'une autre espèce?*), ombres, lottes, brochets et vilins(?). Les ruisseaux de Rochesson, Sapois, Menaurupt, de la Coline de Presle, de Contrexard, de Pubas et de Cleurie sont peuplés de truitelles et quelques un d'écrevisses<sup>8</sup>.

---

7. Abbé Henri Grégoire, Promenade dans les Vosges, Bibliothèque de Nancy, N° 352.

8. ADV B 4438 et B 4439, année 1762.

## Les grenouilles

Une seule mention des cathernes<sup>9</sup> de l'abbesse fait l'objet de ce produit, en 1642, une année qui bénéficie d'un suivi des comptes sans discontinuité. Le 22 du mois de mars, cette remarque laconique, sans précision de quantité, y figure : « ... pour des grenouilles icy .... 2 frans 4 gros »<sup>10</sup>. On ignore comment et à quel moment on les mangeait en ce temps.

Le témoignage de Grégoire qui écrit que les grenouilles sont mangées en tourte et en bouillon s'avère utile, mais on dispose également d'une autre information issue de la correspondance de Sarah Newton, une personnalité très en vogue dans les milieux qui comptent au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Celle-ci nous apprend ainsi qu'à Plombières, on servait des pâtés de grenouilles aux curistes. Elle le relate dans un courrier adressé à ses proches, en même temps qu'elle nous éclaire sur les habitudes des gens qui viennent prendre les eaux.

Comme toute bonne citoyenne d'Outre-Manche, alors que la soupe de tortue, la panse de brebis farcie, sont des curiosités, anglaise pour la première, écossaise pour la seconde, elle n'a pas du tout apprécié les grenouilles. Écoutons son verbiage : « Il fait bon être gourmand dans ce lieu ... les baigneurs ne font pas de petit-déjeuner, mais l'on prend un déjeuner qui est servi à 10 heures ». « Madame de Coigny m'a fait manger à (ce) déjeuner des grenouilles dans un pâté. Je ne savais pas ce que c'était et pourtant j'ai trouvé cela mauvais. Je ne comprenais pas ces petits os, craignant que ce ne soit des oiseaux dont je ne veux pas manger, parce que cela me fait trop de peine ». « Tout préjugé anglais mis à part, je trouve les grenouilles un pauvre manger, gluant, mollasse et fade »<sup>11</sup>.

Bon, le verdict est sans appel, la belle trouve ce mets répugnant ! On peut presque s'en réjouir, on en aura plus pour nous ! Car aujourd'hui, qu'en est-il de la réserve disponible ? Les grenouilles fraîches sont toujours consommées, mais elles se font très rares, et particulièrement chères. De trop rares restaurants servent des grenouilles fraîches à l'époque propice, mais seuls les initiés, clients privilégiés, prévenus par un appel téléphonique discret, sont admis à leur table. Imagine-t-on seulement, pourtant, la chasse fabuleuse qui en était faite « dans le temps » ?

Je me rappelle mon enfance, lorsque l'on fanait en bordure de ruisseaux, quand par de petits coups habiles de râteau, on ramenait les grenouilles imprudentes sur la berge. Maman, avec dextérité, « telle une vraie pro », les « chopait » par les pattes postérieures, les assommait sur la queue du râteau (*un râteau n'a pas un manche, mais une queue*), et leur faisait passer en un instant de vie à trépas, en introduisant une brindille sèche et rigide

---

9. Catherine : livre de dépenses de bouche tenu par le maître- d'hôtel de l'abbesse du chapitre Saint-Pierre de Remiremont.

10. ADV 2 M I 284 R 92 (G 1259) Comptes de l'hostel de l'abbesse.

11. Jean Vartier; La Vie Quotidienne En Lorraine au XIX<sup>e</sup> siècle.

dans la colonne vertébrale. Ensuite, toujours professionnelle, elle les dépeçait et on les mettait au frais dans un panier placé sous une touffe d'herbes ou sous un bosquet ombragé. Dâme, il valait mieux éviter la curiosité des envieux. Le soir était fête, les cuisses de ces belles, bien grillées, assaisonnées d'herbes et d'ail, faisaient notre bonheur. Minou et les poules se régalaient de la tête et du poitrail. Pas de jaloux !

Mon petit frère et moi essayions bien de compléter la réserve, on pêchait alors dans les «rigoles» au moyen d'un fil de coton muni d'une épingle à tête recourbée et garnie d'un emballage de bonbon doré ou de couleur rouge. Le procédé n'était pas coûteux mais totalement inefficace. Le plus curieux de l'histoire, on va le voir dans la transcription qui en est faite, c'est que la même méthode, enfin peu ou prou identique, était préconisée par le «Ménagier de Paris» à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>12</sup>.

Certaines personnes de mon village, qui faisaient volontiers profession de braconniers permanents et qui étaient plus douées que mon frère et moi, ramenaient des lessiveuses débordantes de grenouilles chaque soir en saison. Quel trafic ! On comprend qu'avec un tel régime les grenouilles soient si rares aujourd'hui chez nous, et que celles que l'on trouve sur le marché parlent couramment le chinois.

## Recettes de cuisses et de tourte de grenouille

### 1. Recette de cuisses de grenouille du Ménagier de Paris

« Pour prendre des grenouilles, aiez (*ayez*) une ligne et un ameçon avec esche de char (*petit morceau de viande*) ou d'un drap vermeil (*étoffe rouge*), et icelles renouilles (*grenouilles*) prises, coupez les à travers parmi le corps emprés les cuisses et vuidiez ce qu'il y sera emprés le cul, et prenez desdictes renouilles les deux cuisses, coupez les piés (*pieds*) et lesdictes cuisses pelez toutes crues, puis aiez eaue froide et les lavez ; et ce les cuisses demeurent une nuict en eaue froide, de tant sont-elles meilleures et plus tendres. Et ainsi trempées, soient lavées en eaue tiède, puis mises et essuites en une touaille (*essuyées dans une toile*) ; lesdictes cuisses ainsi lavées et essuites, soient en farine touillées, id est enfarinées et puis frites en huile, sain ou autre liqueur (*saindoux ou autres graisse de friture*), et soient mises en une escuelle (*écuelle*) et de la poudre<sup>13</sup> dessus.

---

12. 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.

13. Poudre : poudre d'épices. Le même Ménagier de Paris donne aussi des recettes de «pouldre» qui entrent à la fois dans des préparations pour la cuisine mais aussi pour aromatiser des boissons, vins ou hypocras. Ce sont généralement, suivant les cas, des mélanges comprenant gingembre, fleur de cannelle, cannelle triée à la dent, girofle, graine de paradis, garingal (ou garigal), noix muguettes, macis, espic nardy, etc, le tout réduit en poudre. Si on ajoute du sucre à ces diverses poudres, cela s'appelle alors de la «pouldre de Duc».

## 2. Tourte de grenouilles, façon moderne

Faire pocher à frémissement les cuisses de grenouilles dans une eau bien aromatisée d'herbes. Refroidir et désosser, puis faire sauter ces « jambonnettes » dans du beurre avec ail et persil hachés, champignons émincés.

Verser ensuite dans une préparation à base de crème fraîche épaisse, jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade.

Foncer en pâte feuilletée un moule à tarte, garnir, puis couvrir d'un couvercle de pâte, dorer à l'œuf et cuire au four.

## Les escargots

Les escargotières de la préhistoire sont bien connues du public. Certaines contiennent parfois plus de 3000 mètres cubes de coquilles, quantité considérable, pourtant il s'agit ici d'une importance moyenne, puisque les plus vastes contiennent jusqu'à 7000 mètres cubes. Celles d'Algérie et de Tunisie ont fait l'objet de fouilles approfondies qui montrent que ces escargotières contiennent également de nombreux débris osseux, ces petites bêtes représentant environ 35 à 40 %. Seulement 3 % de ces coquilles sont calcinées, ce qui indique une cuisson à l'eau. Dans la France actuelle, c'est au cours des VIII<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> millénaires avant Jésus-Christ que l'escargot entre pour une part importante dans l'alimentation, avec le cerf, le sanglier et le chevreuil.

Dans la grande cuisine romaine de l'antiquité, suivant en cela les préceptes diététiques de Celse, un véritable nutritionniste avant l'heure, on utilise l'escargot de façon fréquente. Celse, au premier siècle de notre ère, dans son ouvrage « De Medicina », préconise aux romains de la cité d'imiter les gens du commun. « Il est bon de ne s'abstenir d'aucun des types d'aliments dont le peuple fait usage », écrit-il, et l'escargot figure dans son traité à un repas de funérailles.

Lors du voyage organisé par la Société d'Histoire de Remiremont en Suisse et en Allemagne, sur le site d'Augusta Raurica, notre guide a évoqué les repas consommés par les riches patriciens du lieu. Les recettes raffinées consommées dans les familles riches tiraient leurs recettes du célèbre épicurien Marcus Gavius Apicius, personnage vivant sous l'Empereur Tibère, vers 14-37 après Jésus-Christ. On y parle d'un plat d'escargots gavés au lait qui figurait dans un menu, après des œufs, et avant du poulet. A noter également que ce menu mentionnait un soufflé de truite.

Plus proche de nous, on dispose encore du témoignage de l'abbé Grégoire, déjà vu, qui écrit qu'à Remiremont l'escargot était un mets très recherché.

Quand j'étais gamin, on en ramassait en quantité, et après les avoir fait « dégorger » dans le sel et le vinaigre, nettoyés, blanchis, lavés et cuits pendant de longues heures, ils étaient fricassés, tout comme les grenouilles. Enfin, ça, c'étaient les gros, ceux dit « de Bourgogne

»<sup>14</sup>. Les « petits gris », mal nommés puisqu'ils ont la coquille jaune, traités de la même façon, garnissaient les omelettes.

Ça aussi, « c'était moû bon, vinra ! », et cette méthode de préparation et d'utilisation de l'escargot figure à peu près dans les mêmes termes, toujours dans le *Ménagier de Paris*, qui propose cette recette des « limassons pour gens riches ».

## Recettes de limassons (pour gens riches)

« Limassons que l'on dit escargols convient prendre à matin. Prenez des limassons jeunes, petits, qui ont coquilles noires, des vignes<sup>15</sup> ou des seurs (*sureaux*), puis lavez en tant d'eaue qu'ils ne gettent (*jettent*) plus d'escume, puis les lavez une fois en sel et vinaigre et mettez cuire en eaue.

Puis il convient trair (*extraire*) iceux limassons de la coquerette (*coquille*) au bout d'une espingle ou aiguille (*aiguille*) et puis leur devez oster la queue qui est noire car c'est leur m... de (*l'intestin*) et puis lavez et mettre cuire et bouilir (*bouillir*) en eaue et puis les mettre en un plat ou escuelle à mangiez au pain (*manger avec du pain*).

Et aussi dient aucuns (*certain disent*) qu'ils sont meilleurs frits en huile et oignon ou autre liqueur (*autre graisse de friture*) après qu'ils sont ainsi cuis que dit est dessus (*cuits comme indiqué ci-dessus*), et sont mengiés à la pouldre (*poudre d'épices*) et sont pour riches gens ». La façon de manger les escargots, assaisonnés d'un beurre à l'ail et au persil après les avoir remis dans leurs coquilles n'était pas connue dans mon enfance à la campagne. Ces escargots dit «à la bourguignonne», servis dans les restaurants, figurent dans l'Escoffier<sup>16</sup> qui propose quatre autres recettes.

## Les écrevisses

Encore une fois, les mentions sont brèves et rares, concernant ces petites bêtes qui pourtant abondaient dans les ruisseaux, mais aussi vraisemblablement dans les lacs de Gérardmer et Longemer, ainsi que dans les étangs qui étaient très nombreux.

En 1561, le comptable de l'abbesse met en dépense deux frans qui sont donné à Nicolas Chambratte « pour 300 écrevisses pour le Grand-Mercredi (*mercredi des Cendres*)<sup>17</sup> ».

Puis, il faut attendre le 19 septembre 1614, pour que soit mentionné de nouveau un repas d'écrevisses : « vendredy 19 septembre; à ung hom (*un homme*) de fougerolle pour deux cents d'Ecrevisses ... 18 gros » (*ce n'est vraiment pas cher*)<sup>18</sup>. Cette rubrique dans les cathernes de l'abbesse, qui relate que ses officiers d'hôtel acceptent d'un quidam des

---

14. On en trouve encore, mais je ne vous direz pas où.

15. Les escargots de vigne sont les meilleurs, la vraie saison pour les manger va d'octobre à avril. Passée cette époque ils sont amers.

16. Auguste Escoffier, *Le Guide Culinaire*, Paris, 1902.

17. ADV G 1148; Compte de l'abbesse.

18. ADV 2 M I 284 R 91 Comptes de l'hostel de l'abbesse.

denrées de bouche, démontre que l'on faisait alors assez peu de cas des ordonnances concernant la chasse et la pêche.

A de multiples reprises on trouve de ces mentions qui prouvent que les habitants de Remiremont et des lieux voisins approvisionnaient la table de Madame de provisions prélevées sur la nature, en ce temps généreuse. Dans l'article consacré au pâté de truite, on se souvient que l'abbesse, ayant séjourné au Val-d'Ajol en 1614, avait chargé « ung paysan du lieu » de pourvoir la table en gibier.

La meilleure saison pour les écrevisses va de juin à octobre. Prenez de préférence celles qui ont les pattes rouges et le dessus du corps vert. Retirez d'abord la nageoire du milieu de la queue qui amènera avec elle le petit boyau noir et amer. Lavez bien vos écrevisses à plusieurs eaux.

Cuire dans un court-bouillon de vin blanc pendant environ ¼ d'heure.

Retirez du feu et laissez-les dans leur cuisson pendant un moment.

Dans la cuisine d'autrefois, les écrevisses étaient généralement employées en garniture. Ainsi on se souvient que dans la recette du pâté d'anguilles, le couvercle était fait de ces petites bestioles : « pongnez les piés des escrevices (*prenez les queues d'écrevisses*), et faites un joly couvescle 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*)<sup>19</sup>.

A l'époque contemporaine on a pu voir aussi que les écrevisses se servaient, dans les repas festifs, à un endroit du menu qui nous semble aujourd'hui ubuesque.

Le 6 août 1860, un banquet est donné à l'occasion du vote du chemin de fer de Remiremont à Épinal. C'est assez impressionnant, même si, tout de même, il est important de savoir qu'en ce temps, chacun des plats n'était pas servi à chacune des tables, aussi les convives ne mangeaient que ce qui était servi à la leur. Il y a dans ce repas dix-huit plats, et les écrevisses à la mousse y occupent la onzième position<sup>20</sup>.

Dans une livraison de notre bulletin de liaison, un autre vieux menu est proposé par Pierre Heili<sup>21</sup>. Il s'agit du banquet des associations médicales des Vosges, servi à Remiremont le 9 septembre 1885, menu à l'ancienne, lithographié par Victor Jacquot.

Après dix plats, les écrevisses du Mouzon y figurent avec un brochet froid de Longemer au bleu, après que les convives aient déjà dégusté, entre autre, de la quiche de Remiremont, des andouillettes, un pâté de truites et de la tête de veau en tortue. On savait vivre en ce temps béni, encore faut-il penser que l'on est dans le même cas de figure que pour le repas précédent. Toujours au XIX<sup>e</sup> siècle, le 7 octobre 1893, l'épouse de Jules Méline recevait à la table familiale des invités qui ont dégusté des écrevisses au huitième plat, cette fois entre le

---

19. Romarici Mons, N° 66, décembre 2012.

20. Pierre Heili, Joson, l'almanach des Vosgiens, page 184 et suivantes, 1986.

21. Romarici Mons, N° 65, septembre 2012.

pâté de gibier, la salade, et le bavarois kirsch<sup>22</sup>. Plus tard, en 1909, pour la fête fédérale des vétérans et des anciens combattants de 1870-1871, le buisson d'écrevisses est présenté en neuvième position, entre la galantine de volaille et le savarin au rhum<sup>23</sup>.

**Jean-Marie Lambert**



*Un pâtissier  
enfourne des tourtes  
pour la cuisson.  
Château d'Issogne  
(Italie), fresque du  
XV<sup>e</sup> siècle, cl. J.M.  
Lambert.*

*A noter que la pelle  
d'enfournement  
semble faite de métal  
et non de bois.*

---

## Henri Reichert nous a quittés

Monsieur Henri Reichert, membre de notre société depuis de nombreuses années, s'est éteint le 18 décembre 2013 à Saulxures-sur-Moselotte à l'âge de 93 ans. Passionné par le patrimoine de sa petite ville, il en était l'historien attitré. C'est ainsi qu'il avait contribué par la communication de ses sources à l'article consacré à Saulxures publié dans le magazine « Causons-en ! » dans son n° 36 de février 2008. A sa famille nous présentons nos sincères condoléances.



---

22. Romarici Mons, N° 61, août 2011.

23. Romarici Mons, N° 57, novembre 2011.

**Disponibles :**

**3 numéros exceptionnels  
du Pays de Remiremont**

**240 pages**

**111 illustrations**

**1 index alphabétique**

**2991 familles étudiées :**

avec les noms et professions, la composition de la famille, ses réserves de grains, les surfaces cultivées, leur niveau d'imposition

**Dans 54 communes :**

Arches, Archettes, Bains-les-Bains, Basse-sur-le Rupt, Bellefontaine, La Bresse, Bussang, La Chapelle-aux-Bois, Le Clerjus, Cleurie, Cornimont, Dinozé, Dommartin-lès-Remiremont, Dounoux, Eloyes, Ferdrupt, Fontenoy-le-Château, La Forge, Fresse-sur-Moselle, Gérardmer, Gerbamont, Le Girmont, Hadol, Jarménil, Laveline-du-Houx, Liézey, Le Ménil, Plombières-les-Bains, Pouxoux, Ramonchamp, Raon-aux-Bois, Remiremont, Rochesson, Rupt-sur-Moselle, Saint-Amé, Saint-Etienne-lès-Remiremont, Saint-Maurice-sur-Moselle, Saint-Nabord, Sapois, Saulxures-sur-Moselotte, Le Syndicat, Tendon, Thiéfosse, Le Thillot, Le Tholy, Uriménil, Uzemain, Vagney, Le Val-d'Ajol, Vecoux, Ventron, Les Voivres, Xamontarupt, Xertigny, Xonrupt-Longemer

*Un document unique*

*pour la généalogie*

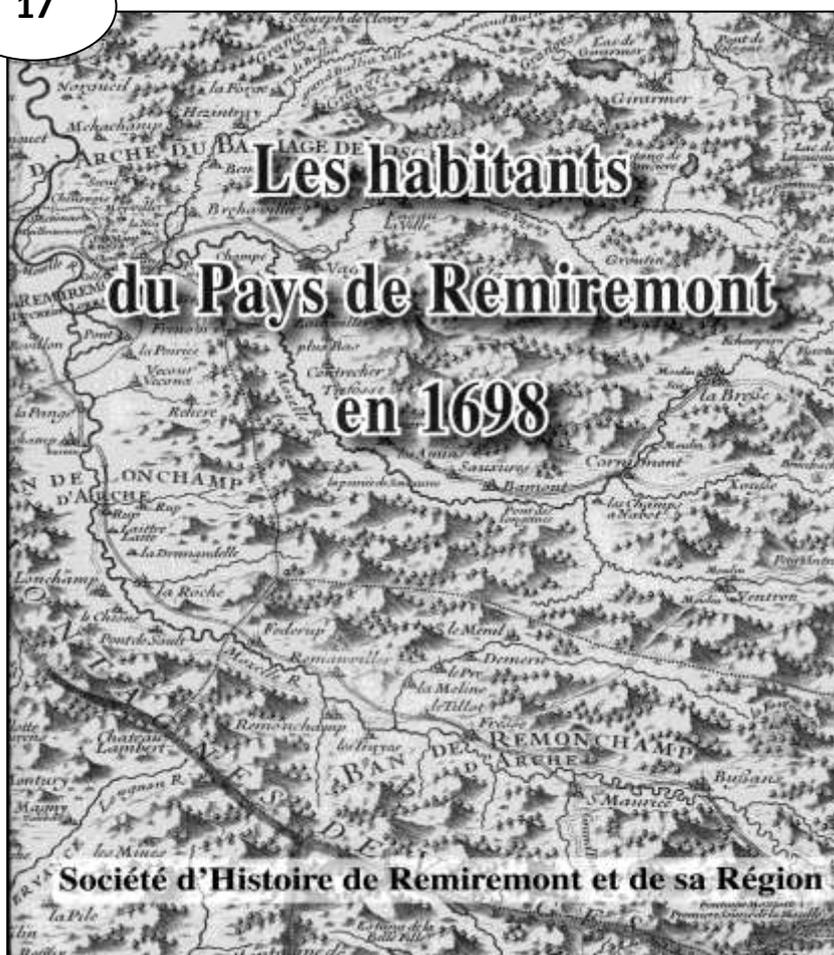
*et l'histoire des familles*

*grâce à la publication intégrale*

*de ce recensement nominatif des familles*

*de notre région*

17



**Commandes :**

Prix de vente public : 25 Euros + 4 euros pour expédition par la poste (port offert aux membres à jour de leur cotisation)

Adresser la commande au siège :

**31, rue des Prêtres – 88200 Remiremont**

Avec chèque à l'ordre de la

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

**Pour ne pas oublier les 1 800 000 prisonniers français dans les stalags et les oflags de la deuxième guerre mondiale et pour évoquer aussi, à l'heure de l'Europe, les nombreux prisonniers de guerre allemands détenus plusieurs années dans les Vosges.**

104 pages

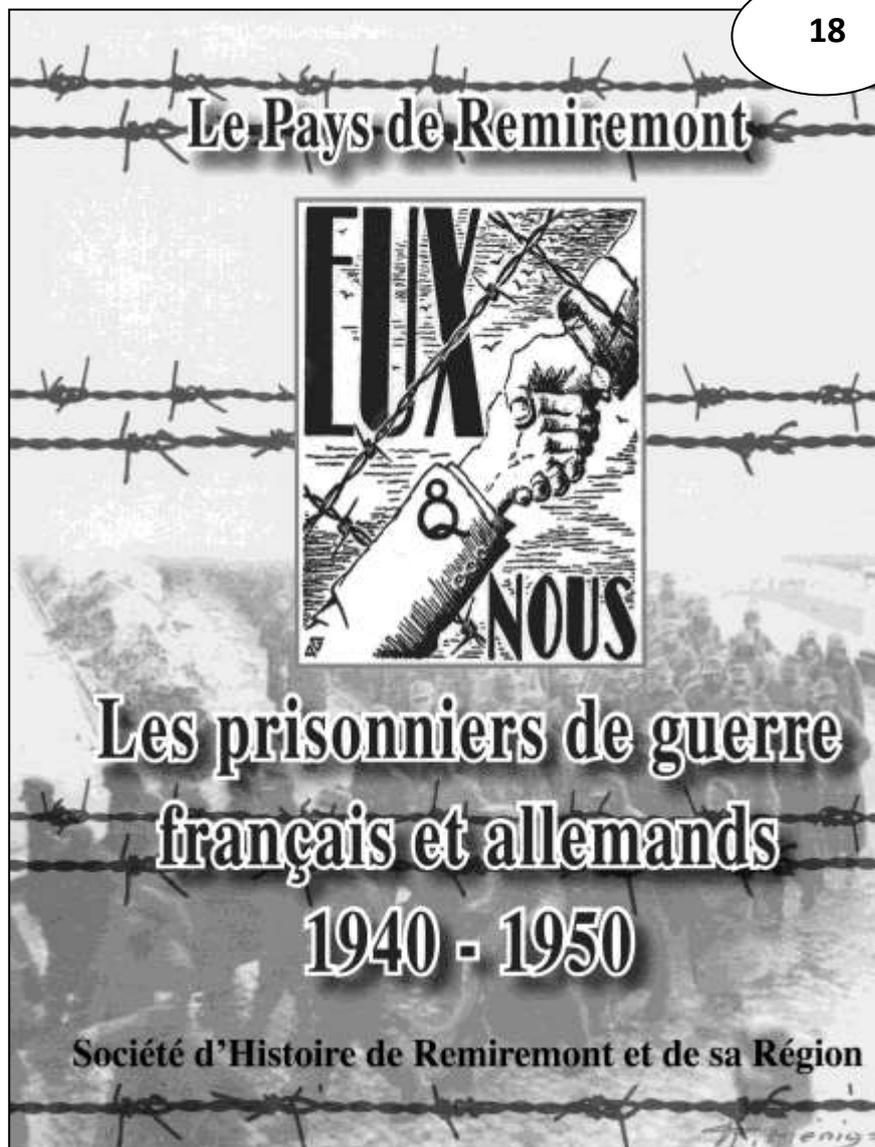
52 illustrations

1 bibliographie

**Sommaire :**

- **Les prisonniers de guerre de Remiremont de 1840 à 1950 :** qui sont-ils ?  
Comment sont-ils revenus ?  
Comment ont-ils constitué la puissante amicale « Eux et nous » ?  
*Pierre Heili*
- **Jules Marcel Lambert, prisonnier au stalag IVC :**  
le parcours singulier d'un habitant du Syndicat.  
*Jean Marie Lambert*
- **Le témoignage de Maurice Guillot, PG romarimontain.**  
*Maurice Guillot*
- **Le camp de prisonniers de guerre allemands de Pouxoux de 1944 à 1948.**  
*Henri Ortholan*
- **Du mur de la Méditerranée à Pouxoux et à Remiremont : la destinée d'un soldat allemand de la 2<sup>ème</sup> guerre mondiale.**  
*Henri Ortholan*
- **Les A.C.R. (Ateliers de Construction de Remiremont).**  
*Philippe Althoffer*

18



**Commandes :**

Prix de vente public : 18 Euros + 4 euros pour expédition par la poste (port offert aux membres à jour de leur cotisation)

Adresser la commande au siège :

**31, rue des Prêtres – 88200 Remiremont**

Avec chèque à l'ordre de la

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

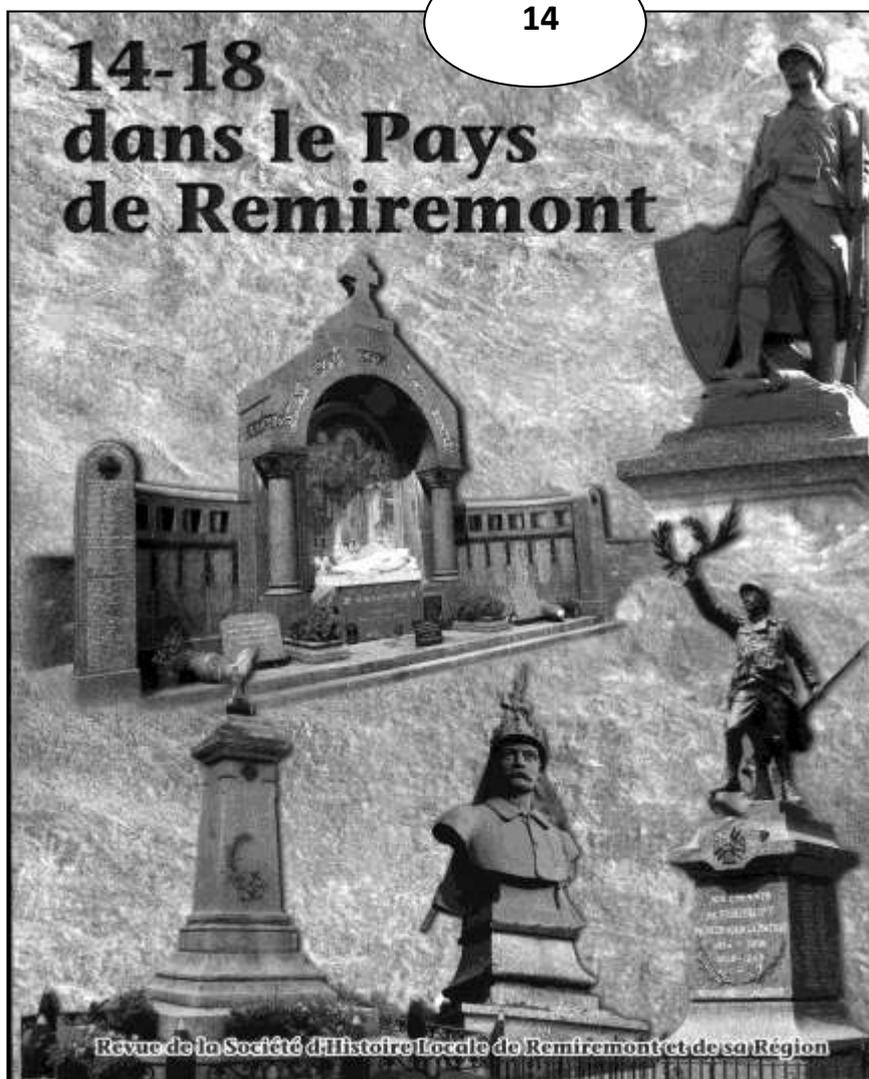
**En cette année de commémoration du début de la Grande Guerre,  
nous proposons à nouveau ce numéro du Pays de Remiremont  
dédié aux soldats  
pris dans la tourmente des combats meurtriers  
et aux populations locales alors si proches du front.**

126 pages  
Couverture couleur  
109 illustrations,  
dont 21 en couleurs

**Sommaire :**

- Une excursion scolaire de Maxonrupt à Mulhouse quelques jours avant la déclaration de guerre.  
*Sous la direction de M. Godot*
- Le 5<sup>e</sup> BCP.  
*Jean-Aimé Morizot*
- Le 15<sup>e</sup> BCP.  
*Historique Berger-Levrault*
- Les lettres du sergent Méline. Extraits.
- La Grande Guerre à Remiremont, à travers les principales délibérations et arrêtés du Conseil Municipal.
- Les monuments aux morts des communes du Pays de Remiremont.  
*Pierre Heili, Jean-Aimé Morizot, Philippe Althoffer, Pierre Mathieu, André Lecoanet, Xavier Martin, Jean-Marie Lambert, Roger Perrin, Gérard Dupré*
- Le livre d'honneur de Vecoux.  
*Gérard Dupré*

14



**Commandes :**

**Prix spécial centenaire** de la Grande Guerre : 10 Euros + 4 euros pour expédition par la poste (port offert aux membres à jour de leur cotisation)

Adresser la commande au siège :

**31, rue des Prêtres – 88200 Remiremont**

Avec chèque à l'ordre de la

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

## Les 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.*

**Samedi 15 mars 2014** à 15h.00, au Centre culturel de Remiremont :

**Assemblée Générale de la Société d'Histoire**, suivie du verre de l'amitié.

**Mardi 1<sup>er</sup> avril 2014** à 15h.00, à l'Hôtel de Ville de Remiremont, salle des  
Abbesses,

**et samedi 12 avril 2014**, à 15h.00, à La Maison de La Bresse (7a rue de la Clairie),  
Conférence par **Michel Claudel** :

**« Le procès des Frères enseignants marianistes de La Bresse et de  
Plombières, au Tribunal Correctionnel de Remiremont, en 1903 ».**

**Mercredi 17 mai**, de 9h.00 à 12h.00 et de 14h.00 à 17h.00, Centre Culturel de  
Remiremont :

Journée d'étude

**« Anne Charlotte de Lorraine,  
une princesse européenne au siècle des Lumières »**

(programme à l'intérieur de ce Romarici Mons).

**Mardi 27 mai 2014** à 20h.00, Centre Culturel de Remiremont,

Conférence par **Gérard Dupré** :

**« Les vitraux réalisés par les ateliers du maître verrier Gabriel Loire  
dans les Vosges après la Seconde Guerre Mondiale ».**

**Fin juin** (dates à préciser) :

**Circuit de visites des réalisations de Gabriel Loire dans les Vosges** (plaine et  
montagne)

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

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