



53^{ème} congrès des
Sociétés historiques et archéologiques
de Normandie



Alençon

Halle aux toiles, du 17 au 20 octobre 2018.

*De la fourche à la fourchette,
pour une histoire normande de l'alimentation.*



6e foire exposition de Vimoutiers, 1927, stand du syndicat des producteurs de vrai camembert de Normandie.

PROGRAMME

❖ Mercredi 17 octobre

13 h 15 : Accueil des congressistes.

14 h 00 Discours de bienvenue :

- M. **Christophe de BALORRE**, président du conseil départemental de l'Orne,
- M. **Emmanuel DARCISSAC**, maire d'Alençon,
- Mme **Odile LECONTE**, présidente de la SHAO,
- M. **François NEVEUX**, président de la FSHAN.

14 h 15 Conférence inaugurale : Que mangeait-on au Moyen Âge ? Comment bien répondre à une mauvaise question par **Alban GAUTIER**, professeur à l'université de Caen

Quelques boissons des Normands

15 h 00 **Guy LECLERC**, *Société historique et archéologique de l'Orne*, La consommation de vin dans l'Antiquité chez les Esuviens.

15 h 20 **Jean-Claude VIEL**, *Cercle d'Études vernonnais*, Que buvait-on dans les châteaux du comte d'Évreux vers 1370 ?

15 h 40 **Benoît NOËL**, *Société historique de Lisieux*, Du « Coup du milieu » au « Trou normand moléculaire ».

16 h 00 Discussion.

16 h 15 Pause.

17 h 00 Départ pour la visite du quartier de la mairie et de l'hôtel de ville.

18 h 30 Réception à l'hôtel de ville d'Alençon.

❖ Jeudi 18 octobre

Consommation et représentation sociale

9 h 00 **Dominique CLIQUET**, *Service régional de l'Archéologie de Normandie*, « Qu'y a-t-il au menu Monsieur Néandertal ? » La nourriture carnée des Néandertaliens en Normandie de 250 000 ans à 80 000 ans.

9 h 20 **François NEVEUX**, *Société des antiquaires de Normandie*, Que peut-on savoir de l'alimentation des Bayeusains à la fin du Moyen Âge ?

9 h 40 **Yannick ROSE**, *Société historique et archéologique de l'Orne*, Henri IV à Alençon, une histoire de dinde !

10 h Discussion

10 h 15 Pause

10 h 45 **Bernard BODINIER**, *Société d'Études diverses de Louviers*, Cuisine et cave : des marqueurs sociaux dans la Normandie du XVIII^e siècle.

11 h 05 **Marc-Alphonse FORGET**, *Société d'Histoire et d'Archéologie de la Manche, section de Saint-Lô*, Comment se nourrissait-on dans une ferme du Coutançais au début du XX^e siècle : l'autoproduction, l'autoconsommation, l'auto transformation, les achats externes.

11 h 25 **Nicolas ABRAHAM**, *Archives départementales de la Manche*, « Qu'est-ce qu'on mange ? » : voyage à travers la collection de menus des archives départementales de la Manche.

11 h 45 Discussion.

12 h Fin de séance.

14 h 00 **Rémi PÉZERIL**, *Les Amis du Donjon*, Les parlers normands liés à la nourriture.

La restauration collective

14 h 20 **Jean BABOUX**, *Cercle d'Études vernonnais*, La nourriture des « escoliers » du collège Saint-Lazare de Vernon au XVIII^e siècle.

14 h 40 **Franck BEAUVALET**, *Société libre d'Agriculture, Sciences, Arts, Belles Lettres de l'Eure*, Quand la table s'invite à la communale : la restauration scolaire dans l'Eure sous la III^e République.

15 h **Chantal CARPENTIER**, *Cercle d'Action et d'Études normandes*, L'œuvre des cantines scolaires du Havre.

15 h 20 Discussion.

15 h 40 Pause

16 h 30 Visite de l'exposition des collections de la SHAO aux Archives départementales de l'Orne, sous la conduite de M. **Jean-Pascal FOUCHER**, directeur des Archives départementales.

18 h 00 Réception au conseil départemental.

20 h 00 Dîner du congrès.

❖ **Vendredi 19 octobre**

La transformation des produits alimentaires

9 h 20 **Manuel MARTIN**, *Archives de Fécamp*, L'évolution de la production alimentaire en lien avec la grande pêche.

9 h 40 **Thierry VINCENT**, *Centre Havrais de Recherche historique*, Du vivier au marchand de poissons : les casiers de pêche, une tradition normande ?

10 h **Henry DECAËNS**, *Les Amis du Mont Saint-Michel*, La vérité sur l'omelette de la Mère Poulard.

10 h 20 Discussion.

10 h 35 Pause.

11 h 05 **Yves ROTH**, *Société historique et archéologique de l'Orne*, Le monastère de Soligny-la-Trappe du milieu du XIX^e siècle au début du XX^e siècle, agriculture et nourriture.

11 h 25 **Jean BOURIENNE**, *Centre Havrais de Recherche Historique*, *Montivilliers, hier, aujourd'hui, demain*, Le chaudron des moniales : la confiterie des Carmélites du Havre.

11 h 45 Discussion.

12 h Fin de séance.

L'alimentation en temps de crise

14 h 00 **Alain BECCHIA**, *Société de l'Histoire d'Elbeuf*, Comment alimenter une population urbaine durant la Révolution ? Le cas d'Elbeuf.

14 h 20 **Alain PONCHEL**, *Société historique et archéologique de l'Orne*, L'alimentation à Alençon durant la Grande Guerre.

14 h 40 **André GOUDEAU**, *Cercle d'Études vernonnais*, Un service communal pendant la Grande Guerre : la boucherie municipale d'Évreux.

15 h Discussion.

15 h 15 Pause.

15 h 45 **Patrick BIRÉE**, *Société historique et archéologique de l'Orne*, Quels grains pour quelles farines ? Entre contraintes et libertés, l'activité des meuneries ornaïses pendant la Seconde Guerre mondiale.

16 h 05 **Patrick BIRÉE** et **Thérèse GAILLARD**, *Société historique et archéologique de l'Orne*, Guerre et pain dans l'Orne pendant la Seconde Guerre mondiale, chercher son pain quotidien.

16 h 25 Discussion.

16 h 40 Pause.

17 h 00 Départ pour la seconde visite d'Alençon.

20 h 30 Concert d'orgue à l'église Notre-Dame par François Neveux.

❖ Samedi 20 octobre

La commercialisation des produits alimentaires

9 h 00 **Yannick ROSE**, *Société historique et archéologique de l'Orne*, Boucheries et Halle de la Boucherie à Alençon : évocation autour d'un texte de 1629.

9 h 20 **Odile LECONTE**, *Société historique et archéologique de l'Orne*, Les marchés alimentaires d'Alençon aux XIX^e et XX^e siècles.

9 h 40 **Sophie MONTAGNE CHAMBOLLE**, *Société historique et archéologique de l'Orne*, La foire au boudin de Mortagne.

10 h Discussion

10 h 15 Pause

10 h 45 **Bernard BODINIER**, *Société d'Études diverses de Louviers*, La fin des bistrots.

11 h 05 **Georges-Robert BOTTIN**, *Société d'Archéologie et d'Histoire de la Manche*, Migrations et implantation des limonadiers, confiseurs et pâtisseries en Normandie au XIX^e siècle.

11 h 25 **Emmanuel GAUTIER**, *Société historique de Lisieux*, Le Beurre Gautier de Lisieux : succès d'une « start-up » de l'alimentation normande de 1870 à 1982.

11 h 45 Discussion.

12 h Fin de séance

Alimentation et religion

14 h00 **Nicolas TROTIN**, *Société parisienne d'Histoire et d'Archéologie normandes*, Prêcher l'Eucharistie au Beau XVI^e siècle. L'exemple du dominicain ébroïcien Guillaume Pépin (†1533).

14 h 20 **Chantal ADIGARD**, *Société d'Histoire du Protestantisme en Normandie*, « Prenez et mangez [...], prenez et buvez [...] », en Normandie dans la clandestinité.

14 h 40 **Nicolas TROTIN**, *Société parisienne d'Histoire et d'Archéologie normandes*, *Ecce Panis angelorum*. Exposition et conservation des espèces eucharistiques en Normandie orientale à l'époque moderne.

15 h00 **Fabrice PONCET**, *Association d'Histoire des Sociétés rurales*, Les mutations du carême en Basse-Normandie (1801-1965).

15 h 20 Discussion.

15 h 40 Pause.

16 h Conclusions du congrès par **François NEVEUX**, président de la FSHAN.

16 h 20 Fin du congrès.