

LE PAYS D'AUGE À TRAVERS...



JARDINS SAVOUREUX EN PAYS D'AUGE TOME 2

« Il invite le lecteur à se mettre aux fourneaux », c'est ce qui est écrit sur la 4^e de couverture, et l'invitation n'est pas surfaite. Les témoignages qui s'égrènent au long des 95 pages sont autant de curiosités culinaires qu'une approche simple, sans artifice de l'art de préparer les repas.

Tout commence avec la soupe qui est bonne « quand on met de bonnes choses dedans ». Vérité vraie, bien bonne à lire et à suivre. Evocation du tapioca et surtout de ces petites lettres qui permettaient d'écrire son nom autour de l'assiette, et faisaient passer la soupe avec gaieté. Témoignages, réminiscences d'un temps pas si loin ou après la soupe, hop ! les enfants, au lit !

L'art d'engraisser les animaux avec des précautions est rapporté dans les pages suivantes : du « sec pour les lapins », les lavures de laiterie pour les cochons, car de la qualité de l'élevage vient la qualité de la viande. Le plat principal c'est le fricot, qui « randouille au coin

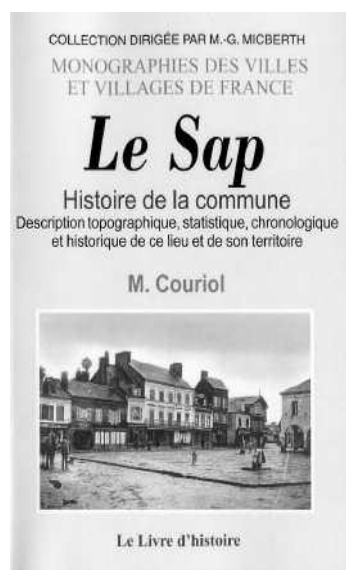
du feu », quand immanquablement le poulet est sacrifié le dimanche, accompagné de pommes de terre (frites ou purée) ou de haricots verts. Un classique. Pour accompagner les plats, on cuit les légumes, haricots cocos, salsifis à la crème et même topinambour glissés dans le pot au feu. On finit par le miracle de la salade de jardin, toute croquante et fraîche dont l'assaisonnement s'enrichit des cives et de vinaigre de cidre. Au dessert,, pommes et poires triomphent sur les tables normandes, cuites, crues, en tarte, en confiture en compagnie de gaufres et de miel.

Pour faire glisser le tout, il y a la boisson, avec le petit baril de cidre qui suit le travailleur au champ. Et savez-vous, il y a même la recette de la frênette, dont j'ai gardé le goût, cette acidité légère accompagnée d'un pétillant de bulles très fines.

Un livre curieux et délicieux tout à la fois, imprimé sur un papier kraft qui ajoute une saveur rustique et dont les illustrations, puisées dans une imagerie populaire, agrémentent avec humour et délicatesse la lecture.

Le travail réalisé par l'association Montviette Nature en Pays d'Auge trouve ici un écho des plus riches.

Montviette Nature en Pays d'Auge, mars 2008, 96 p.



LE SAP, HISTOIRE DE LA COMMUNE. DESCRIPTION TOPOGRAPHIQUE, STATISTIQUE, CHRONOLOGIQUE ET HISTORIQUE DE CE LIEU ET DE SON TERRITOIRE.

La première édition date de 1860, et le Livre d'Histoire nous en redonne une édition conforme à la première.

La ville du Sap est une ville augeonne, située aux confins sud, c'est une cité riche de son passé et qui offre aux curieux des découvertes architecturales et paysagères. L'ouvrage de Couriol est celui d'un érudit du XIX^e siècle où sous sa plume on retrouve un style oublié « Le territoire de cette commune est légèrement écharpé du sud au nord, par une concavité naissant à la forêt de Chaumort ». Puis après les descriptions minutieuses des lieux, suit une histoire chronologique de la cité qui



*Une banque au cœur
du patrimoine régional.*

CIC Banque BSD-CIN

cic.fr

Parce que le monde bouge

Nos conseillers disponibles au 02 31 53 33 11.

commence avec les Romains et les druides, se prolonge avec l'installation des moines, puis traverse les grands mouvements de notre histoire.

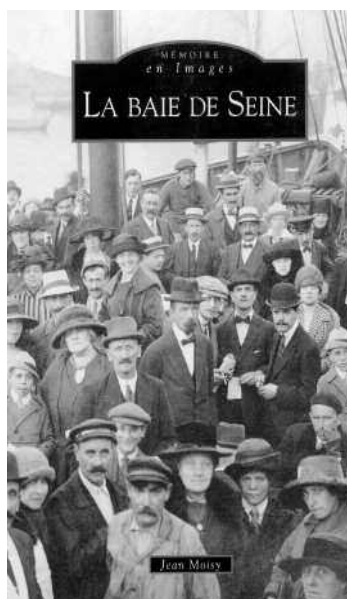
Un livre de référence pour tous ceux qui s'intéresse à l'histoire locale et qui en plus voudrait découvrir le Sap.

M. Couriol, *Le Livre d'Histoire*, 2008, 29 euros

LA BAIE DE LA SEINE

Jean Moisy ouvre avec ces images rares et des commentaires très éclairés une page de la vie sur la côte. Il fut un temps où la voiture n'était pas le seul moyen de se déplacer pour aller sur l'autre rive de la Seine. Durant l'été un service régulier de bateaux permettait de se rendre au Havre ou bien de faciliter le séjour des Havrais sur la côte entre Honfleur et Trouville.

C'est que le Havre est la grande



ville, la plus proche de la ruche des baigneurs qui estivent de la côte de Grâce à la côte Fleurie. On prend le bateau pour aller faire une excursion et découvrir les quartiers pittoresques du grand port, on y va aussi pour

faire ses courses, les magasins de l'autre côté sont moins chers et mieux achalandés. Les bateaux chargent des passagers mais font aussi le transport de marchandises, animaux, produits agricoles (cidres pommes, beurre) traversent la baie.

Et puis Jean Moisy nous promène sur les deux rives de Sainte Adresse au havre « en perpétuelle expansion », pour se retrouver après une traversée en navette, sur les quais de Honfleur, ou de Trouville. Evocation aussi des stations balnéaires qui jalonnent la côte.

Le choix remarquable de cartes postales fait de ce nouvel opus une excellente balade des deux côtés de la Seine.

Par Jean Moisy, collection *Mémoires en images*, Editions Alan Sutton, 19,90 euros

Françoise Dutour

Hommage à Herman Cornelis de Lint

Un grand ami du Pays d' Auge vient de nous quitter. Rien ne destinait Herman Cornelis de Lint, citoyen néerlandais, né à la Haye le 31 octobre 1941, à s'intéresser à notre petite région. Et pourtant il restera dans notre souvenir comme un de ces hommes ou de ces femmes qui auront bien mérité d'elle. Herman Cornelis de Lint avait acquis, il y a une dizaine d'années, le manoir de Criqueboeuf à Bonneboscq, anciennement propriété de Yul Brynner, bel exemple d'architecture augeronne à pans de bois, dont malheureusement l'état exigeait de lourds travaux de restauration.

Tout en faisant appel aux hommes de l'art les plus confirmés pour réaliser ces travaux, Herman Cornelis de Lint s'est investi personnellement dans leur exécution, s'assurant que chaque détail, chaque geste respectait l'esprit de cette architecture qu'il aimait tant, car comme l'a si bien exprimé madame Michèle Bertrand-Durtis, « Son œil aiguisé ne se contentait pas dans les restaurations de bâtiments anciens de copier de l'ancien. Il soulignait les infimes détails, les marques de l'outil de l'artisan, la patine, les proportions retrouvées. S'y ajoutait son souci de la qualité paysagère.... »

Son amour du Pays d'Auge dont il avait fait sa terre d'élection l'avait conduit à créer une fondation qui porte son nom et qui, depuis 2005, décerne un prix destiné à couronner les travaux de restauration respectant à la lettre le savoir faire et l'architecture augeronne traditionnels. Jusqu'au bout, en dépit d'un deuil récent qui l'avait profondément affecté et du combat contre une maladie inexorable, il aura consacré le plus clair de son temps et de ses moyens au Pays d'Auge.

Les pouvoirs publics avaient reconnu ses mérites en lui décernant le grade de chevalier des arts et des lettres. Tous les amis du Pays d'Auge rendent aujourd'hui un hommage ému à cet authentique augeron trop tôt disparu et assurent sa femme, ses enfants et toute sa famille de leur profonde sympathie dans cette douloureuse circonstance.

Gérard PRUVOST