



Sur les rails de la Généalogie

Le canard de la section Généalogie UAICF de DIJON

n°39

SOMMAIRE

Page 1

- * Gros plan sur
- * Sommaire
- * Edito

Page 2

- * Vie de la section de Dijon
- * Relations de parenté entre les divers membres de la famille

Page 3

- * Suite de page 2

Page 4

- * Lire ou Consulter
- * Sortir
- * Jouer

Dossiers

Pages 5, 6, 7 et 8

- * Les paronymes
- * La rue Chaudronnerie
- * Les métiers à Dijon autrefois : les chaudronniers
- * Luxe, calme et volupté : le caviar
- * A. Parmentier, un honnête homme au service des autres

GROS PLAN SUR : DES ARCHIVES ET ENCORE DES ARCHIVES !

Nous recherchons tous activement dans les archives de l'État Civil les différents actes qui émaillent la vie de nos ancêtres : baptême et naissance, publication de bans, mariage, divorce, obit, sépulture ou décès. Nous pouvons aujourd'hui trouver un maximum de renseignements sur les sites Internet des Archives Départementales des lieux d'existence de nos aïeux puisque seuls quelques départements retardataires ou récalcitrants ne proposent pas ce service. Vous connaissez pour beaucoup d'entre-vous ces possibilités de recherches plus ou moins faciles selon les archives. Vous savez qu'il est également possible de compléter, d'habiller votre recherche généalogique en consultant les recensements de populations, les recensements militaires, qui sont aussi quelquefois numérisés sur certains sites d'archives. Mais si vous voulez vraiment connaître l'histoire de vos familles il vous faudra revenir vers les Archives Départementales voire Municipales pour consulter les archives notariales qui y sont conservées et qui vous donneront de multiples détails sur les différentes étapes de la vie et de la mort de vos ascendants : contrôle des actes puis tables de l'enregistrement pour localiser sans oublier les registres des insinuations et les « sommiers », contrats de mariage, donations, testaments, successions, partages, inventaires après décès, mais également : baux, amodiations et fermages, contrats de ventes, partages ou affairements d'associations (de communautés surtout dans le Centre et Centre Est), contrats d'apprentissage, contrats de remplacement pour ceux qui avaient « tiré un mauvais numéro », etc. Vous pourrez trouver de l'intérêt dans la consultation des listes électorales mais aussi des archives fiscales : estimés ou compoix et certificats d'habitantages, cherches de feux, rôles de la taille. Ne vous arrêtez pas là, les archives judiciaires vous renseigneront sur les jugements de tutelle et de curatelle et la nomination d'un Conseil de Famille, les jugements déclaratifs d'absence, retrouvez les dispenses de parenté qui vous délivrent un tableau généalogique des parents concernés, etc. Puis lancez-vous à la découverte des archives cadastrales, des archives militaires sans omettre de consulter les archives professionnelles diverses. Vous pouvez donc continuer de fréquenter les salles des archives départementales ou municipales, avec plus ou moins d'assiduité, selon vos envies de reconstituer la vie de vos ancêtres, au plus près de la réalité de leurs vies, afin de transmettre ce trésor de papier, de patience, d'obstination et d'amour à vos propres descendants !

Patricia PERROT

EDITO

Voici janvier qui amène avec lui l'année nouvelle. Nous souhaitons des vœux de bonheur, santé et prospérité à nos proches et nos amis. C'est aussi l'époque des bonnes résolutions, combien seront tenues ? En ce qui concerne la généalogie, nous avons une année pleine de projets, qui s'annonce dès janvier, avec la préparation de l'évènement que nous construisons pied à pied : le FORUM NATIONAL de GÉNÉALOGIE UAICF à DIJON les 14 et 15 Novembre 2014. Nous avons remarqué l'implication du plus grand nombre dans cette réalisation qui va nous permettre de montrer que la généalogie n'est pas qu'un loisir de croque-mort ! Je remercie, au nom de Bénigne et Daniel, tous ceux qui, dès à présent, retroussent leurs manches pour présenter aux visiteurs, que nous espérons nombreux, une manifestation intéressante et de qualité. Avec pour thème « Les Cheminots et leurs Familles pendant la Grande Guerre », nous pensons accueillir pour ce forum le travail varié des différentes sections généalogie de l'UAICF et les conférences de quelques invités de qualité.

Patricia.PERROT

Vie de la section de Dijon : Nos adhérents montrent une grande assiduité aux réunions du lundi depuis la reprise de septembre. Nous avons pu établir un calendrier de travail pour le premier semestre 2014. Il a été distribué aux adhérents. Il y a plusieurs réunions consacrées à la préparation du Forum National de Généalogie UAICF des 14 & 15 Novembre 2014 à Dijon. En cette année anniversaire du début de la guerre 1914-1918, le thème sera « LES CHEMINOTS ET LEURS FAMILLES PENDANT LA GRANDE GUERRE ». Ce qui permet de développer tout aussi bien autour des transports par rail que de la vie des soldats dans les tranchées mais également de la vie à l'arrière avec le développement de la place des femmes dans l'économie, mais aussi tout ce qui peut se greffer à cette guerre et à ses conséquences à tout point de vue. L'accord a été obtenu pour le budget prévisionnel et les réservations sont en cours au CRI de Dijon. Nous avons à déterminer le choix de la section pour la réalisation de panneaux. Une proposition de décortiquer le journal tenu au jour le jour par un soldat (dans la généalogie d'un de nos adhérents) retient l'unanimité, nous décidons donc de réaliser 4 panneaux sur LA GUERRE DE 1914-1918 DE L'INTERIEUR : parcours au jour le jour, le régiment et ses mouvements, comment le carnet a été retrouvé et pourquoi le soldat l'a-t-il écrit ?, etc. Nous présenterons également nos panneaux « Initiation à la généalogie » et nous continuons notre travail pour compléter notre base des cheminots en Côte d'Or en 1911 à partir des recensements. Jean-Louis Ponnavey nous prépare une conférence sur le capitaine LHUILLIER qui a emmené à la signature de l'armistice les premiers plénipotentiaires allemands le 07.11.1918. Nous avons d'ores et déjà l'assurance de la participation de plusieurs sections dont Paris (une conférence sera présentée par Henri Dropsy), Toulouse (qui va réaliser un travail sur un hôpital situé à côté de Toulouse qui a soigné des combattants blessés au front) et Lyon (travail sur la « mère » Bizolon qui a créé une soupe populaire en gare de Lyon Perrache pour les « poilus »). AM Dijon, AD 21 seront présentes. Ainsi que CGCO, Amis d'Agey. Mr Züber, du SARDO nous a proposé de préparer une conférence nous devons le rencontrer pour en déterminer le sujet. Tout comme Mr E. Bouyé des AD21 qui nous a également fait une proposition en ce sens. Les adhérents vont donc activement préparer ce forum en s'organisant en groupes de travail, nous avons prévu d'y consacrer nos réunions du lundi jusqu'aux vacances de février. S'il est nécessaire de passer plus de temps cela se fera sans problème. Les réunions suivantes seront consacrées en alternance à : Comment accéder aux archives en ligne ?, Saisir sa généalogie sur Hérédis, Archives Judiciaires : théorie puis pratique. Si nous arrivons à dérouler notre prévision de programme nous aurons pu répondre à plusieurs attentes exprimées par nos adhérents. Au travail donc pour réussir au mieux nos recherches personnelles mais aussi notre FORUM NATIONAL. P.P.

RELATIONS DE PARENTÉ ENTRE LES DIVERS MEMBRES DE LA FAMILLE

Lorsque nous effectuons notre généalogie nous mettons en exergue des relations de parenté entre les divers membres de la famille. Certaines sont évidentes et d'autres plus problématiques.

LES ASCENDANTS :

c'est celui ou ceux qui nous ont précédé : les parents, grands-parents, etc. Quand on devient parent soi-même on se retrouve ascendant tout en étant descendant !

Père, Mère, Grands-pères ou Aïeux, Grands-mères ou Aïeules, Arrières Grands-pères ou Bisaïeux, Arrières Grands-mères ou Bisaïeules, etc.

Mais aussi Beaux-pères et Belles-mères qui désignent les parents des conjoints et également les nouveaux conjoints des Père et Mère.

LES DESCENDANTS :

ce sont les enfants d'une personne puis leurs enfants et ainsi de suite.

Fils ou Filles, Petits-fils ou Petites-filles, Arrières Petits-fils ou Arrières Petites-filles, etc.

Les Beaux-fils ou Belles-filles désignent tout à la fois les conjoints des Fils ou des Filles (et peuvent alors se nommer Gendres ou Brus) mais également les descendants du conjoint ou de la conjointe.

Les enfants qui ont :

Un Père et une Mère en commun
Un Père en commun
Une Mère en commun
Été nourris par la même Nourrice

sont dits **GERMAINS**
sont dits **CONSANGUINS**
sont dits **UTÉRINS**
sont dits **DE LAIT**.

LES COLLATÉRAUX :

Ce sont tous les parents qui ont avec une personne un ascendant commun.

Ascendant Commun : Père et/ou Mère

Frères ou Sœurs,
leurs enfants : Neveux ou Nièces,
leurs petits-enfants : Petits Neveux ou Nièces et ainsi de suite.

Ascendant commun : Grand-père et/ou Grand-mère

Oncles et Tantes (Enfants des Grands-parents et Frères et Sœurs des Parents),
leurs enfants : Cousins Germains (Petits-enfants des Grands-parents et Neveux et Nièces des Parents),
leurs petits-enfants : Petits Cousins ou Cousines et ainsi de suite.

Ascendant commun : Arrière Grand-père et/ou Grand-mère

Grands Oncles et Grandes Tantes (Enfants des Arrières Grands-parents, Frères et Sœurs des Grands-parents et Oncles et Tantes des Parents),
leurs enfants : Oncles et Tantes à la Mode de Bretagne ou de Bourgogne (Petits-enfants des Arrières Grands-parents, Neveux et Nièces des Grands-parents, Cousins Germains des Parents et des Oncles et Tantes),
leurs petits-enfants : Cousins et Cousines issus de Germains et ainsi de suite.

L'IMPLEXE :

Mesure le degré de cousinage et de consanguinité, par une formule mathématique entre le nombre théorique d'ancêtres et le nombre réel d'ancêtres retrouvés, du fait de mariages entre cousins. Si vos parents étaient cousins germains, votre nombre d'aïeux sera bien de 4 mais vos bisaïeux seront 6 au lieu de 8 puisque cela signifie que deux de vos grands parents sont frère et sœur et donc il n'y a plus qu'un couple d'arrières grands-parents de ce côté-là.

DEGRÉ DE PARENTÉ :

En généalogie, le degré sert à mesurer le lien de parenté qui lie deux individus entre eux, en comptabilisant le nombre de générations qui les séparent, ceci s'apprécie différemment suivant que l'on interprète le droit canon ou le droit civil.

Dans le droit canon (Eglise Catholique), c'est le nombre de générations qui sépare deux individus d'une famille de leurs ancêtres communs. Ainsi, dans le cas du paragraphe précédent, en droit canon vos parents sont cousins au 2^{ème} degré car les cousins germains sont séparés par 2 générations des grands parents ou aïeux qui sont les auteurs communs.

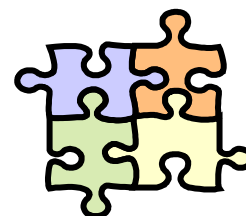
En droit civil, c'est la somme des générations qui sépare chacun des parents considérés, de leurs ancêtres communs. En droit civil ils sont parents au 4^{ème} degré, car pour les cousins germains, les auteurs communs sont les grands-parents qui ont 2 générations qui les séparent du premier de cujus puis on redescend jusqu'au second de cujus qui est petit-enfant de ceux-ci donc également 2 générations que l'on additionne, soit 4 générations, cousins au 4^{ème} degré.

Sources : *Familium*, Robert De MOT, éd. DUCULOT; *Dictionnaire guide de généalogie*, Michel GASSE, éd. J.P.GISSEROT, Sur les rails de la généalogie n°3 page 3-décembre 2004.

Rédaction et mise en page de Patricia PERROT



Lire, sortir, jouer!



LIRE OU CONSULTER : ces sites Internet pour obtenir des informations sur vos soldats de 1914-18 (ou d'autres périodes)

« www.memorial-genweb.org » : relevés de monuments aux morts, soldats et victimes civiles, français et étrangers.

« www.memoiredeshommes.sga.defense.gouv.fr » : ce site qui a fêté ses dix ans a changé de présentation. Sont ajoutés les soldats de la guerre de 1870, la composition des régiments du 1er empire et les livres de marche de 1914-1918.

« www.servicehistorique.sga.defense.gouv.fr » : site du SHD Service Historique de la Défense où on trouve les dossiers de pensions militaires des officiers. Il est indispensable de préparer une visite au château de Vincennes (RDV/délai 2/3 sem.) en consultant ce site.

« exploitation.samha@fr.oleane.com » ou, « samha.ssa@fr.oleane.com » : SAMHA (Service Archives Médicales et Hospitalières des Armées) détient des archives hospitalières depuis 1789 jusqu'à il y a 5 ans : . Tél. 05 55 12 12 46 ou 05 55 12 12 40 (accueil).

« www.cheminsdememoire.gouv.fr » : ce site, permet, par région, de trouver un mémorial dédié à la guerre 14/18, un musée, une nécropole ou un monument historique.

« www.canadp-archivesenligne.paris.fr » : pour rechercher un conscrit de la région parisienne par les tables des états signalétiques et des services militaires de la Seine (1875-1913)

« www.leonore.gouv.fr » : répertoire des dossiers des bénéficiaires de la Légion d'Honneur depuis sa création en 1802 et décédés avant 1977. Les dossiers répertoriés sont conservés aux Archives Nationales ou à la Grande Chancellerie de la Légion d'Honneur.

« les.guillotines.free.fr » : les guillotins, condamnés à mort, à la déportation et à l'emprisonnement pendant la période révolutionnaire en France.

« chtimiste.com », nombreuses photos de groupes de soldats classés par régiments. Cartes et plans des principales batailles de 14-18. Nombreux carnets de guerre, carnets de campagne, mémoires et témoignages de Poilus.

« cimetiere-de-france.fr » : cela peut être intéressant de chercher si un ancêtre est enterré à l'endroit où l'on pense ou non, même si toutes les communes n'ont pas encore entré les données relatives aux sépultures de leur cimetière.

« www.stehelene.org » : pour respecter le vœu exprimé par Napoléon 1er dans son testament du 15 avril 1821 à Ste Hélène, Napoléon III crée par ordonnance du 12 août 1857 la médaille de Ste Hélène. Elle concerne les 405 000 soldats encore vivants qui ont combattu aux côtés de l'Empereur. Le site en a retrouvé aujourd'hui 207 000.

« prisonniers-de-guerre-1914-1918.chez-alice.fr » : lieux de détentions, listes de camps, cartes et photos.

« premiere-guerre-mondiale-1914-1918.com » : histoire, chronologie, photos, dessins, vidéos sur la guerre

JOUER : Solution de : quel objet donne son nom au collectionneur.

L'**appertophiliste** collectionne les **ouvre-boîtes**. Le **buticulamicrophile** ce sont les **bouteilles miniatures** (d'alcool). Le **cucullaphile**, les cagoules (*quelqu'un m'a suggéré les femmes, allez savoir pourquoi !*). Les **agrafes de vêtements** sont collectionnées par le **fibulanomisiphile**. Le **glandophile** s'intéresse aux **balles de fronde**. Et les **tortues** sont réservées aux **khélonéphiles**. Bien sûr, le **nanipabullophile** est fan de **nains de jardin à brouette**. Les **buvards publicitaires** sont très prisés des **papibeverophiles**. Le **suidéophile** trouve que tout est bon dans les **cochons**. Les **objets en rapport avec la bière** sont objets de la collection du **tégestophile** (attention les **sous bocks de bière** sont réservés aux **cervalobélophiles** !).

Nous contacter à généalogie UAICF Dijon, 12 rue de l'Arquebuse 21000 DIJON « uaicfdijon@laposte.net »
NOM Prénom..... actif retraité ayant droit
Adresse.....

DOSSIER

Sur les rails de la Généalogie

Le canard de la section Généalogie UAICF de DIJON

n°39

Vocabulaire : Les paronymes

Ce terme vient du grec *paronymos*, qui veut dire "qui porte un nom semblable". Ce sont des mots qui n'ont pas le même sens mais dont la ressemblance avec d'autres entraîne souvent des confusions. Par exemple *conjoncture et conjecture, éruption et irruption, embrasser et embraser, s'enlacer et s'en lasser, emménager et aménager, à l'attention de et à l'intention de, etc*

Lorsque l'on rapproche des paronymes dans une phrase on obtient une *paronomase*. Elle a été utilisée pour des expressions ou des proverbes : "Qui se ressemble s'assemble" ou "Qui vole un œuf vole un bœuf".

Les écrivains ou les chanteurs l'utilisent souvent comme par exemple le rappeur Seth Gueko, dans "Avocat libre": - "Je rappe comme si je revenais de **l'au-delà, mec**, Je veux mourir en paix comme ceux qui ont bu **l'eau de la Mecque**"

Un Nom, une rue : la rue Chaudronnerie

Elle existe depuis le Moyen âge et porta sur une partie le nom de Chaudronnerie, entre les actuelles rues Vannerie et Jean-Jacques Rousseau, car la corporation des chaudronniers y déployait ses étals. Elle porta les noms de rue de la Draperie, puis du Griffon entre les actuelles rues Jean-Jacques Rousseau et Verrerie. Elle prit le nom de Chaudronnerie dans sa totalité à l'occasion de la délibération du Conseil municipal du 18 janvier 1831.

Les métiers à Dijon autrefois : Les CHAUDRONNIERS

Le métier de chaudronnier est aussi ancien que le métal ; dès que celui-ci fut découvert, on fabriqua avec des récipients pour cuire l'eau ou les aliments. Ceux-ci furent appelés chaudrons et par extension ceux qui les fabriquaient étaient les chaudronniers. Ces chaudrons étaient en cuivre, un des plus anciens métaux. Cela remonte au V^e millénaire avant notre ère. Par la suite il y eut les batteurs de cuivre et les dinandiers (1). Cette profession exigeait au moyen âge une grande aptitude, car elle était considérée comme de l'Art. C'est pourquoi à Dijon il y eut des statuts dès le 7 mars 1437, appelés "*Ordonnances sur le mestier de Chaudronniers*" constitués de 12 articles disant en substance : que chaque ouvrier expert et approuvé par les Prud'hommes et jurés dudit métier pourront tenir et lever ouvreure (boutique) et s'entremettre du métier de chaudronnier à Dijon en faisant un chef-d'œuvre suffisant et en payant les droits d'entrée de 60 sols tournois. Nul marchand étranger ou maignien (2) ne devra vendre des marchandises dudit métier sans qu'elles aient été visitées par les jurés ni prendre un étal tant que les marchands ne sont pas assemblés. Tout contrevenant est passible d'une amende de 20 sols.

Malgré ces ordonnances, les "maigniens" (2), qui sont des gens entreprenants et pour la plupart étrangers à la ville, empiètent sur le métier, et récriminent contre les jurés qui les poursuivent et se font parfois même insulter dans leurs fonctions. Dès 1441, les "maigiens de Clermont" et d'autres, qui voulaient procéder contre les chaudronniers, sont invités à se conformer aux statuts. Les confiscations et les amendes se succèdent et "si l'on ne fait de bonne cuisine à Dijon, ce n'est pas la faute des jurés qui se montrent très exigeants dans la nature des ustensiles de ménage" et font parfois des saisies. Une requête des maîtres chaudronniers demande l'expulsion des vagabonds qui exercent leur métier à leur grand préjudice et aux détriment de ceux qui les emploient. La chambre de ville délibère que les chaudronniers étrangers n'auront l'autorisation de vendre que pendant les foires. Mais les

magniens considérés comme gênants dans l'exercice du métier vont bientôt se voir déclarer d'utilité professionnelle pour le paiement des impôts. Au commencement du XVIII^e siècle et pour la plus grande prospérité des officiers royaux, les maîtres *rabilleurs* sont réunis à la corporation des maîtres chaudronniers. En 1732, de nouveaux statuts en 23 articles sont délivrés aux *chaudronniers, boitiers et ferratiers*. Ils prennent l'engagement de ne tenir aucun article de fondeurs. Les rabilleurs, comme par le passé, ne pourront pas débiter des marchandises neuves et ne seront imposés que pour un tiers du rôle total. Les forains se conformeront aux règlements des foires et marchés. La confrérie, établie à Saint-Michel, prend saint Éloi pour patron.

En 1758, les *forestiers-pochers* attaquèrent les chaudronniers au motif de concurrence. Ceux-ci se vengèrent en faisant saisir en 1766, une tourtière chez les potiers d'étain. Cette tourtière était en fer battu imitant le cuivre "étamée dedans et peinte en rouge par le dehors". La pièce à conviction fut brisée à coups de marteau.

La même année parurent de nouveaux statuts et une nouvelle dénomination : les *chaudronniers-poëliers*, qui "eurent le droit d'étamer par le feu toutes espèces d'ouvrages en cuivre rouge, blanc ou laiton, et de les raccommoier, comme marmites, casseroles, braisières, passoires, tourtières, pourtonnières, poêlons, chaudrons, chaudières, bassinoires, bassins, trapes, poissonnières, cuillères à dégraissere, écumoirs, lèchefrites, bassins de balances, fourgs de campagne, arrosoirs, fontaines, cuvettes, alambics, lampes d'église, bénitiers, goupillons, encensoirs, navettes, chandeliers d'église et de table, porte-mouchettes, patons et carames, coquemards, cafetières, teyères, éguières, chaufferettes, réchauds, bassins, cruches à lait, trompettes, cors de chasse, moules à pâtisserie de toutes espèces et tous autres ouvrages qui pourront être fabriqués en laiton, cuivre rouge, blanc, plané, embouti, étiré ou retrainé". La manière de bien étamer est sévèrement recommandée et il est défendu de vendre séparément les pièces de rapport à moins qu'elles ne soient adhérentes aux ouvrages ; ces pièces de "rapport" sont du domaine des forestiers-pochers.

En guise de chef-d'œuvre, l'aspirant étranger devait faire : "Un alambic à tête de mort contenant environ cinq pintes, ou une fontaine et sa cuvette, lesquels alambics, fontaines ou cuvettes seront tirés de pièces plates ; l'alambic sera fait, savoir : la cucurbite ou poire d'une seule pièce, la tête de mort avec son canon de quatorze pouces de longueur sur quatre pouces d'ouverture d'une autre pièce, la rafraichissoire aussi d'une seule pièce et ce tuyeau qui sera au moins d'un pied, d'une seule pièce et tout sera embouti, étiré et retrainé jusqu'à perfection, sans trou, cassure ny soudure. La fontaine sera à pan et à bourse tirée d'une pièce plate avec la cuvette assortissante, tirée d'une autre pièce plate, aussi sans cassure, trou ny soudure".

L'aspirant de la ville devra faire : "Une lampe d'église ou un coquemard ovale d'environ une pinte tiré de pièce plate ; la lampe d'église aura un pied de gros rouge et sera à double culot suivant le dessin qui sera donné à l'aspirant. Le coquemard sera de trois pièces, savoir : le corps à carré vif en haut et en bas d'un pouce d'épaule portant son pied et son fond lancé avec la moulure d'une pièce et le couvercle portant son endein avec gland au-dessus aussi d'une pièce".

Les fils de maîtres devaient faire quant à eux, "un bénitier ou une cafetière portant son bec et ses trois pieds suivant le dessin qui sera donné". L'apprentissage était que de trois ans et le compagnonnage d'un an seulement. Au bout de quatre ans on pouvait donc passer maître et savoir fabriquer toute cette série d'ustensiles.

Ces statuts importants en 42 articles ne furent pas longtemps en vigueur, car les chaudronniers furent réunis aux serruriers et aux *forestiers-pochers* en 1786, sous le patronage de saint Pierre es Liens.

(1) Le nom de dinandier vient de la ville belge de Dinant où étaient fabriqués dès le XII^e siècle les plus beaux ouvrages de cuivre jaune. Un ouvrier "basteur de la ville de Dignan", nommé Vathelet Dauvain vint s'établir à Dijon après le pillage et l'incendie de sa ville par Philippe le Bon, en 1466.(2) Nom donné aux étameurs.

Sources : AV Chapuis, *les anciennes corporations dijonnaises*; AM série G *Recherches effectuées et rédigées par Jean-Louis PONNAVOY, mises en page par Patricia PERROT*



LUXE, CALME et VOLUPTÉ

Synonyme de luxe depuis des siècles, les perles noires du caviar (nom persan) sont originaires d'Iran ou de Russie. Il était alors consommé par les riverains de la Mer Caspienne avant de devenir un met princier. Le luxe résidait dans la rapidité à amener ce produit frais à la cour par coursier à cheval et relais de poste pour satisfaire le Tsar.

On ne trouve sa trace, en France, dans les écrits, qu'au XIV^{ème} siècle, lorsque François Rabelais vante, dans ses récits pantagruéliques, les mérites de l'esturgeon et de ses œufs (Pantagruel, 1553). A la fois d'eaux douces ou salées, c'est l'un des plus vieux poissons du monde. En 1769, le naturaliste français Valmont de Bomare écrivait : « à Bordeaux, le caviar est si commun que tout le monde en mange. » Ce n'était pas le cas réellement; le caviar ne faisait pas l'unanimité surtout chez les pêcheurs girondins qui n'avaient encore pas eu l'idée de saler les œufs et préféraient les utiliser comme appât pour la pêche ou les donner en nourriture aux poules ou aux canards ! Le même Valmont de Bomare explique, en 1764, dans le « dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle », comment réaliser une excellente « colle à poisson » à partir des esturgeons beluga !

Puis Paris s'intéressa à ce drôle de produit et la production atteignit les 5 tonnes par an, sur les rives de la Gironde en 1920, « années folles » aussi pour le caviar avec l'arrivée massive d'« exilés Russes blancs » à Paris. L'utilisation du terme « caviar » est réservée dans l'hexagone aux seuls œufs fécondés d'esturgeons, depuis l'arrêté du 24 Novembre 1962 . Avec l'intensification de la pêche, il y avait un risque de voir disparaître ce poisson. Elle fut donc interdite en 1982, le caviar devant désormais être fabriqué à partir d'esturgeons d'élevage.

En 2010, les pays de l'Union Européenne, dont la France, interdirent la commercialisation sur leur sol, du caviar sauvage de la mer Caspienne, russe ou iranien.

Avec 20 tonnes par an, la France est avec l'Italie, l'un des deux principaux pays producteurs européens. L'« acipenser baeri de Sibérie », variété d'esturgeon la mieux adaptée au climat en Aquitaine, première région productrice de caviar au monde, est élevé aux pieds des grands châteaux viticoles du Médoc.

La fabrication du caviar peut requérir jusqu'à treize opérations. Lorsque les femelles esturgeon sont matures sexuellement, vers 7/8 ans, les œufs sont récupérés; la roque représente environ 15 à 18% de la masse du poisson. Elle est tamisée, lavée puis égouttée. On trie alors les œufs en fonction de leurs fermeté, grosseur et couleur. Puis le salage est un moment délicat qui permet d'exprimer des saveurs de noisettes, longues en bouche, particulières à ces fameux petits grains noirs. Pour terminer, la mise en boîte, opération délicate. La maturation doit être optimale et il est pour cela préférable de laisser respirer le grain.

Les hommes ont pu relever le défi de produire du caviar en réalisant l'élevage des esturgeons. Produit du savoir-faire des hommes à travers les âges, le caviar est une véritable œuvre d'art culinaire, même si son prix le classe invariablement dans les produits de luxe.

Sources : www.prunier.com/histoire ; www.petrossian.fr/histoire d'une entreprise familiale centenaire ; by LYRIA magazine #déc.2012.janv.fév.2013.

Recherches effectuées, rédigées et mises en page par P.P.

Antoine Augustin PARMENTIER, ***un honnête homme au service des autres***

Tour à tour pharmacien, militaire, agronome, chimiste, œnologue, nutritionniste et hygiéniste, il n'avait qu'une seule ambition : supprimer les famines pour faire le bonheur des hommes, en améliorant l'alimentation et instaurant une vraie hygiène publique.

Né le 12 août 1737 à Montdidier(02) ce fils de Jean-Baptiste, marchand linge et de Marie-Euphrosine Million, fille d'épicier, fait son apprentissage en pharmacie avant d'entrer dans l'armée qui a besoin d'apothicaires.

Son intérêt pour la pomme de terre lui vient quand, prisonnier en Allemagne pendant la guerre de sept Ans, il découvre que cette pomme de terre qu'il mange en bouillie le préserve des maladies. En France, elle est utilisée pour nourrir les cochons et a si mauvaise réputation qu'on l'accuse de véhiculer des maladies comme la lèpre.

Parmentier pressent la capacité de juguler les disettes avec ce tubercule et s'attelle à le réhabiliter à son retour en France. Par ruse d'abord, offrant quelques fleurs à Louis XVI et à Marie-Antoinette qui les arborent en boutonnière et en coiffure ! Puis, le roi y ayant goûté, encourage la plantation sur des terrains militaires et déclare : « **la France vous remerciera un jour d'avoir trouvé le pain des pauvres** ». Parmentier suit la voie tracée avant lui, avec moins de succès, par François Mustel (agronome Rouennais) et Henri Louis Duhamel du Monceau (physicien, botaniste et agronome).

Il proposera diverses façons d'accommoder la pomme de terre, s'intéressera aussi aux qualités nutritives de la châtaigne et du maïs, à l'analyse des eaux de la Seine. Il se penche sur les méthodes de conservation des aliments et préconise la conservation de la viande par le froid et la cuisson des aliments qui composent les soupes bon marché et nourrissantes. Il travaille également sur l'amélioration de la technique des conserves alimentaires par ébullition découverte par Nicolas Appert, en 1795 et publiée en 1810. Il travaille aussi sur le maïs, l'opium et l'ergot de seigle –mais aussi sur la fabrication du sucre de betterave-.

En parallèle, il poursuit une carrière militaire comme pharmacien en chef de l'armée de Normandie et de Bretagne. Bonaparte le nomme premier pharmacien des armées en 1800. Il fait adopter la vaccination antivariolique par l'armée et s'occupe de l'hygiène à bord des bateaux de la Marine. Sous le Directoire et le Consulat savant écouté et respecté il participe aux entreprises humanitaires de l'époque et siège dans les commissions qui traitent d'agriculture, d'hygiène, de salubrité et de lutte contre les épidémies.

Officier de la Légion d'Honneur, il meurt le 17 décembre 1813, à Paris, à plus de 73 ans après avoir consacré toute sa vie à ses recherches, sans femme ni enfants. Il est inhumé au cimetière du Père Lachaise à Paris, dans le caveau familial, où, 200 ans après sa mort, sa tombe est encore entretenue par des sociétés de pharmaciens, et sur laquelle des visiteurs déposent régulièrement des plants de cette pomme de terre qu'il rendit si célèbre !

Sources : bicentenaire-parmentier.fr ; ouvrages de Anne Muratori Philip ; Viva n°290, page 26, décembre 2013. *Recherches effectuées, rédigées et mises en page par P.P.*