



n°48



Sur les rails de la Généalogie

Le canard de la section Généalogie UAICF de DIJON

AVRIL,
MAI,
JUN
2016

GROS PLAN SUR : « BONNE FÊTE MAMAN, BONNE FÊTE PAPA »

À la fin du mois de mai (ou au début de juin), on fête les Mères en France comme dans beaucoup de pays du monde. [En Argentine, c'est au mois d'octobre]. Dès le XVI^e siècle, Outre-manche on fêtait Mothering Sunday, fixé au début du carême, jour pour lequel les domestiques étaient autorisés à retourner chez leur mère. On dit qu'en France l'idée originelle reviendrait à Napoléon mais la première célébration date du 16 juin 1918 à Lyon. En 1926, un décret fixe la date du dernier dimanche du mois de mai, décalée d'une semaine si elle coïncide avec Pentecôte, mais ne rencontre pas un grand succès. Puis, le maréchal Pétain et le régime de Vichy instituent « la journée nationale des mères » le 25 Mai 1941 car cela correspond à leur politique de la famille et à la devise de ce régime « Travail, Famille, Patrie » avec en parallèle une incitation forte à la natalité et une pénalisation accrue des avortements clandestins allant jusqu'à la peine de mort [30.07.1943-M.L.Giraud]. Aux États-unis, elle est instaurée par le président Wilson en 1914 comme un jour de congé; imité par le Mexique et le Canada. La Chine la réserve aux mères de moins de 35 ans. Cette célébration traditionnelle est aujourd'hui devenue un important business au point qu'elle a entraîné la naissance de la fête des pères, des grands-mères et des grands-pères, sans oublier la Saint-Valentin. La fête des pères était à l'origine fêtée le 19 mars à la Saint Joseph, fête de la paternité. C'est aux USA que la fête des pères moderne est née, à l'initiative de Sonora Smart Dodd qui voulait honorer son père veuf, lequel avait élevé seul ses 6 enfants. Célébrée la première fois le 19 juin 1910 à Spokane elle est tombée dans l'anonymat et a même eu l'opposition du Congrès qui craignait que cela ne devienne un barnum commercial comme la fête des mères. Après la proclamation officielle, en 1966 du président américain Lyndon Johnson, Richard Nixon décide en 1972 de fixer le jour férié du Father's Day au 3^e dimanche de juin. En France la première célébration officielle a eu lieu en 1952 par décret, suite au lancement fait en 1950 par le fabricant de briquet Flaminaire, de Redon en Bretagne. La fête des Grands-mères a été créée en 1987 par la marque de café grand-mère le premier dimanche de mars. Et en 2008 est apparue la fête des Grands-pères le premier dimanche d'octobre. « BONNE FÊTE MAMAN », (dites-le avec des fleurs...), BONNE FÊTE PAPA, (et avec des bonbons ...c'est tellement bon !).

Patricia Perrot

EDITO

Il y a douze ans, j'ai fait un rêve... J'ai rêvé de fabriquer un journal au sein de notre section généalogie, pour créer un lien entre les adhérents de la section, de l'association, ainsi que d'autres membres d'associations généalogiques et au-delà. D'abord quatre pages, balbutiantes, limite scolaires, et ce journal existe toujours douze ans après, huit pages avec des articles variés, en rapport avec l'Histoire, de nos ancêtres, cheminots ou non et un sujet d'actualité, avec un peu d'humour (enfin je l'espère !) et un soupçon de poil à gratter pour nourrir la discussion. Quelques uns de nos adhérents me confient leurs textes, comme Jean-Louis, Daniel, Max ou Nadine. J'espère que cela continuera, afin de vous offrir ce canard original, sans prétention, seulement de vous faire réfléchir en vous distrayant. Dans le numéro entre vos mains, le gros plan sur la « tarte à la crème » de la Fête des mères (ou comment devant la publicité outrageuse et vulgaire, je préfère le collier de nouilles et le revendique !) ; Un voyage dans un merveilleux pays d'Amérique Centrale, le Panama : ses chapeaux mondialement connus, son remarquable canal et ses « p'tits papiers » !!! Le dossier est une succincte ballade gastronomique en région Bourgogne Franche-Comté, petit prélude à nos panneaux en préparation pour le Forum UAICF de généalogie de novembre à Toulouse. Quelques suggestions de lectures choisies, et un mot croisé pour nos amateurs.

Patricia Perrot

Vie de la section :

Depuis le début de l'année nos adhérents sont très régulièrement présents aux rendez-vous du lundi après-midi. Nous avons eu le plaisir de voir nos collègues de Besançon nous rejoindre le premier lundi du mois avec assiduité. Les recherches pour préparer le forum de novembre à Toulouse sont bien avancées, et nous devons maintenant mettre en forme afin de réaliser les panneaux pour cette manifestation nationale de l'UAICF. Nous avons choisi comme thème « les fromages de Bourgogne Franche-Comté », afin de coordonner les efforts de nos adhérents de Dijon, de Dôle et de Besançon. Une équipe prépare également une conférence sous l'égide de Daniel et de Nadine. Les personnes demandeuses de formation Hérédiss sont assidues aux réunions mensuelles, Daniel leur a concocté un rendez-vous aux archives du Bien Public pour vérifier des sources journalistiques, en rapport avec le Chanoine Kir ayant servi de fil rouge au travail de cette année. Une visite du cimetière des Péjoces aura lieu fin mai, commentée par Jean-Louis, pour les adhérents disponibles. Un déplacement est prévu début juin, aux archives du Jura, situées à Lons-le-Saunier, à l'emplacement des anciennes salines de Montmorot, pour les adhérents qui ont des recherches à y faire, il s'effectuera en voiture personnelle, comme habituellement pour ces archives. Du rangement et du tri a déjà été entrepris dans nos armoires, par Bénigne, Patricia et Jean-Louis, même s'il reste encore du travail à effectuer. Nous nous retrouverons pour notre barbecue, le 6 juin, entre généalogistes bourguignons et francs comtois de l'UAICF, chacun participant aux entrées, desserts et boissons. La dernière réunion avant les vacances d'été est prévue le lundi 27 juin. Nous avons fixé la date de la reprise au lundi 5 septembre, le calendrier des réunions sera bientôt adressé aux adhérents, maintien du rendez-vous mensuel de formation Hérédiss et réunions de septembre jusqu'au Forum consacrées à sa préparation. P.Perrot

12 ANS DÉJÀ, LE CANARD EST TOUJOURS VIVANT !

Voici le numéro 48 de votre canard « Sur les Rails de la Généalogie ».

Douze ans déjà que vous êtes des lecteurs fidèles. Il est grand temps de vous narrer les discussions qui se sont tenues lors de sa création afin de lui trouver un nom. Un nom qui fasse référence à la fois à la généalogie, au chemin de fer (quand deux cheminots se rencontrent, de quoi parlent-ils ?), mais avec l'idée de mouvement, de marche vers l'avenir. Voici pêle-mêle quelques titres qui ont été proposés lors de cette réunion : « *Le Train des Familles* », « *La Famille du Train* », « *La Famille Nombreuse du Train* », « *Généalogie de la Famille du Train* ». Ces différentes propositions faisaient référence à la généalogie, à la famille, à la mémoire du chemin de fer. D'autres titres comme « *Eurogénéalogie* », « *Généalogie des Trains Sans Frontières* », mettaient l'accent sur le chemin de fer qui sillonne partout en Europe et ailleurs comme nos familles qui ont souvent des ramifications dans différents pays. Un instant nous avons hésité pour « *La Généalogie Mène Grand Train* », mais nous avons craint que ce titre ne suscite une énième polémique comme celles qui voient régulièrement le jour sur le statut cheminot (dont le grand public ne connaît que les avantages et n'appréhende pas le dixième des inconvénients). C'est « **Sur les Rails de la Généalogie** » qui a eu notre choix, cela parle de rails donc de trains, tant à vapeur que de TGV, de mouvement, du sens de la vie qui avance, de voyage au fil des rails, que de généalogie et pas seulement cheminote !

Je vous invite à découvrir, lire, partager et commenter les articles de votre canard qui pourrait avoir pour devise ce proverbe chinois :

« *Oublier ses ancêtres, c'est être un ruisseau sans source, un arbre sans racines* ». P. P.

DE QUOI PANAMA EST LE NOM ?

Panama, un chapeau de paille blanc qui évoque le soleil brûlant d'Amérique du Sud... une certaine élégance masculine décontractée, un temps suspendu. Très en vogue vers 1900, il a d'abord été porté par les paysans et les ouvriers pour se protéger du soleil et ne s'est jamais vraiment démodé, il connaît un regain de jeunesse en ce début de XXI^e siècle. Connu surtout dans sa forme à large bord borsalino il se distingue par sa grande finesse. Traditionnellement de couleur ivoire (ou blanc) garni d'un ruban marron ou noir, entièrement réalisé en fibres naturelles à la main, ce chapeau est le fruit d'une rencontre harmonieuse entre nature (beauté de la palme de carludovica palmata) et culture (tissage en brisa, menva, montecristi savoir-faire des artisans qui tissent assis à Cuenca, debout à Montecristi ou penché sur l'ouvrage). D'origine équatorienne, des recherches archéologiques en ont découverts datant de 4000 av. J.C.. Pendant la construction du canal de Panama son nom s'est imposé car il équipa les ouvriers du monde entier ayant participé à sa construction. Auparavant le « panama hat » s'appelait « sombrero de paja toquilla » (chapeau de paille).

Panama, un canal, un projet fou et mégalo, une réalisation technique audacieuse, un scandale pharamineux qui agita la France dans les années 1890-93. Le canal traverse l'isthme de Panama et relie l'Océan Pacifique à l'Océan Atlantique. Son concept date du début du XVI^e siècle : en 1534, Charles Quint suggère qu'un canal à Panama aiderait le voyage des navires allant au Pérou ou en Équateur ; Sa première représentation est indiquée sur la carte des Conseils du missionnaire breton Michel le Nobletz vers 1630. Première tentative de construction d'un canal sous l'impulsion du français Ferdinand de Lesseps qui réalise une collecte géante de fonds à la Bourse de Paris. Pour construire les 77 km du canal, beaucoup de difficultés : tremblement de terre en 1882, épidémie de fièvre jaune, paludisme, crues dévastatrices du Rio Chagres, glissements de terrain. Les administrateurs se trouvent emportés par le scandale médiatique, financier et judiciaire provoqué par les agissements du financier Jacques de Reinach (modèle du banquier d'Emile Zola dans l'Argent) qui soudoya des journalistes pour obtenir illégalement le soutien de personnalités politiques : Gustave Eiffel sera condamné à de la prison en première instance en 1893. N'oublions pas les 25000 ouvriers qui périrent pendant la construction reprise pour les États-unis par G. W. Goethals d'après l'étude de l'ingénieur français Godin de Lépinay. Le vapeur SS Ancon sera le 15 août 1914 le premier bateau à franchir deux lacs artificiels, plusieurs canaux améliorés et artificiels et trois ensembles d'écluses.

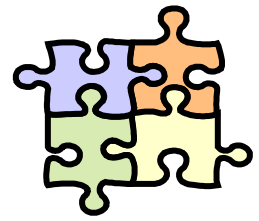
Panama, des papiers... des papers... « Panama papers » et « sans papiers ». C'est à cause des premiers que le nombre des seconds augmente. L'impéritie des premiers provoque en cascade la misère des travailleurs, le déménagement et la fermeture des lieux de production. Ce scandale mondial lié à des sociétés offshore situées au Panama est la mise en place de pratiques d'évasion fiscale et de blanchiment d'argent par le cabinet d'avocats Mossack Fonseca. Ce scandale implique des milliardaires, des célébrités, des sportifs de haut niveau, des chefs d'État, des membres de gouvernement, des hommes politiques d'environ 40 pays. Ces citoyens du monde des affaires qui dans leurs pays respectifs ne paient pas les impôts qu'ils devraient payer, se permettent de donner leur avis partout et sur tout et organisent la paupérisation du reste des citoyens de leur nation et du monde par extension. Mais aussi des institutions bancaires qui ont facilité la mise en place d'un système complexe de sociétés écrans et de trusts fiduciaires afin de construire un mur de secret quasi impénétrable sur les pratiques illégales d'individus cachés derrière des opérations dites légales et anodines ! Merci au lanceur d'alerte (surnommé John Doe) qui a fourni 11,5 millions de documents confidentiels de 1970 à 2015 du cabinet Mossack Fonseca aux journalistes de différents pays.

Panama, à nous tous de faire que ce scandale des panama papers, ne se noie pas dans le canal et que les responsables portent le chapeau de leur incurie et incivisme !

Patricia Perrot



Lire, sortir, jouer!



LIRE : *L'architecture considérée sous le rapport de l'art, des moeurs et de la législation*, Claude Nicolas Ledoux , 1804, éd. Hermann 2014 : « L'architecte, plus que tout autre, a vocation par son art à transformer la société, mieux à en produire de nouvelles. Il suscite et met en forme les utopies, les conduit dans le champ du possible, c'est un passeur dont l'action conduit ses contemporains vers le bonheur. » Le bâtisseur des 46 barrières de Paris et de la Saline Royale d'Arc et Senans nous livre son testament d'artiste : un texte illustré de 125 constructions de Ledoux qui rend accessible le surprenant discours enflammé, prophétique, paternaliste et généreux de cet architecte illuminé et génial, sa réflexion sociale et philosophique sur l'architecture.

Dictionnaire des corsaires et pirates, Gilbert Buti et Philippe Hrodej, CNRS Éditions 2013 : « Barbaresques, boucaniers, flibustiers, guerres de course, abordages, razzias, butins, partages de prises, chasses au trésor, canonnades... Corsaires et pirates jalonnent de leurs exploits la vie maritime et peuplent notre imaginaire. Voici le premier dictionnaire historique sur ces aventuriers des mers : près de 600 entrées, l'œuvre monumentale, des meilleurs spécialistes pour faire revivre Drake, Jean Bart, Surcouf, Duguay-Trouin, Dragut, Barberousse, et les oubliés de l'histoire, les discrets mais indispensables armateurs. Un voyage dans le temps et à travers les océans et la visite des principaux lieux associés à la course et à la piraterie, d'Alger aux Caraïbes, en passant par Boston, La Rochelle, Dunkerque, Salé, Saint-Malo jusqu'au golfe d'Aden, Sainte-Marie de Madagascar et les eaux de l'Asie du Sud-Est. *Pour ne pas parler de ceux qui par leur avidité sans limite sont en train de réduire notre monde à une peau de chagrin, dont le butin est très souvent dissimulé en quelque "paradis" fiscal, à l'abri des quelques milliards d'êtres humains qu'ils ont réduits à la misère. Espérons que quelques flibustiers contemporains sauront les débusquer pour la défense de la liberté et de la solidarité.*

JOUER : Mots croisés du n° 48

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
a												
b		■		■							■	
c					■			■				
d		■							■		■	
e					■						■	
f				■	■							
g			■							■		■
h						■		■	■			
i												
j			■									

Horizontalement : **a.** Militant. **b.** Image. **c.** Impôt versé à l'église jusqu'en 1789. Équipe de foot protégée par la Bonne Mère ! Interjection d'appel. **d.** Détermine. **e.** N'est pas commun. Usa.. **f.** Entre la tête et le tronc, en désordre ! Niée. **g.** De droite à gauche, unité d'angle. Dommage. **h.** Impériale ? Croyance en désordre. **i.** Qui travaille du cerveau ! **j.** Conjonction. Enrôlés. **Verticalement** : **1.** Travail du fer. **2.** Validant. **3.** Place d'une chose. Rongeur sans voyelle. **4.** La première. De bas en haut : succomba. **5.** 99 en romains. Engin de locomotion. **6.** Maladie infectieuse épidémique. Son enlèvement provoqua la guerre de Troie (phonétique). **7.** Atelier, magasin de défense. **8.** Saint de la Manche. Organe en crise ! Consonne doublée. **9.** Fondation culturelle parisienne au moucharabieh réalisé par Jean Nouvel. Impayée. Lettres de lettre. **10.** Défenseur. Accord. **11.** Influence. **12.** Moment de l'Histoire. 3ème personne du masculin pluriel.

Solution du précédent numéro : les homonymes. (1) **Haire** : chemise de crin que l'on revêt pour faire pénitence. **Ère** : époque fixe à dater de laquelle on compte les années. **Air** : mélange gazeux qui enveloppe la terre et est indispensable à la respiration des animaux. **Aire** : nid d'aigle. **Hère** : homme chétif, de peu d'importance, pauvre diable. **Erres** : traces du cerf. (2) **Arrhes** : argent donné d'avance pour assurer l'exécution d'un marché. **Art** : méthode pour faire une chose d'après certaines règles, adresse, talent, métier. **Hart** : lien d'osier. **Are** : unité de mesure pour les terres. (3) **Coq** : oiseau de basse-cour. **Coque** : enveloppe de l'oeuf. **Coke** : matière combustible résultant de la distillation de la houille. (4) **Laït** : liquide dont se nourrissent les jeunes animaux. **Laie** : femelle du sanglier. **Lai** : domestique laïc d'un couvent. **Laid** : désagréable à la vue. **Lai** : composition poétique dont l'origine remonte aux Gaulois. **Legs** : don fait par testament. **Lé** : largeur, lisière d'une étoffe.

ISSN 2417-467X. Directeur de la publication : M. Claude Vogel. **Rédactrice en chef** : Mme Patricia Perrot. **Comité de rédaction** : P. Perrot, B. Dupaquier, J.L. Ponnafoy, P. Genoud. **Éditeur et imprimeur** : UAICF Dijon Artistique 12 rue de l'Arquebuse 21000 Dijon. « uaicfdijon21@gmail.com ». **Réunions** : rue Léon Mauris 21000Dijon. Contact pour accord de reproduction de nos articles : « uaicfgenealogie21@gmail.com ».

LA BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ, NOTRE RÉGION

Les dernières élections régionales ont acté la constitution de nouvelles régions moins nombreuses qui regroupent d'anciennes régions. Nous sommes donc aujourd'hui habitants de la région Bourgogne Franche-Comté et ce dossier vous emmène sur les pas de quelques fleurons gastronomiques de cette belle région d'où un grand nombre de nos ancêtres sont originaires.

LES ORIGINES DU JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE

Cette spécialité bourguignonne daterait de l'époque médiévale. Lors de la « Saint cochon », les porcs étaient abattus et la viande fraîche était consommée uniquement ce jour de l'année. Puis, les jambons et autres pièces de viande étaient conservés au saloir durant l'hiver. Ce plat populaire était ensuite préparé par les familles bourguignonnes avec la viande de porc conservée au saloir.

Le véritable jambon persillé de Bourgogne est élaboré dans le plus grand respect de la tradition, à partir de jambons, d'épaules et de couennes de porcs rigoureusement sélectionnés. S'y ajoutent du vin blanc de Bourgogne (aligoté si possible), de l'ail, du persil, du vinaigre et d'autres épices et condiments au goût et au choix de celle ou celui qui le prépare.

Le jambon persillé de Bourgogne est aussi appelé « jambon de Pâques ».



LE COMTÉ DE FRANCHE-COMTÉ...UN SACRÉ CARACTÈRE !

En Franche-Comté, le fromage emblématique est le comté parfois appelé « gruyère de comté ». L'origine de son nom vient du Moyen-Age. Les officiers gruyers collectaient les impôts et géraient les forêts, de leur côté les fermiers et les fromagers avaient besoin de beaucoup de bois pour la chauffe du lait, ils devaient donc traiter avec ces officiers gruyers ce qui a donné le surnom du fromage. Le comté est cité par des auteurs comme Pline mais aussi Victor Hugo. Le lait provient de la production des vaches Montbéliarde et Pie Rouge de l'Est, il est ensuite apporté aux fruitières. On distingue des crus dans le comté comme dans le vin, le goût variant selon la provenance du fromage et l'origine du lait.



Plus le comté est affiné, meilleur il est, jeune son intérêt gustatif est moindre. Le comté fait très bon accord avec le vin jaune du Jura mais aussi avec un vin rouge léger ou un vin d'Arbois rosé.

PETITE HISTOIRE DES FRUITIÈRES DE FRANCHE-COMTÉ :

À travers la fruitière, la coopération a permis de mettre en place un système original de production. Cette histoire qui commence dans les années 1260 a su passer les siècles et les écueils. Cette situation vient de loin, d'un temps qu'on appelle Moyen-Age : un des maîtres du pays, Jean de Chalon-Arlay, prend une décision moderne qui autorise des paysans à mettre leur production de lait en commun, à s'associer. C'est la naissance des « fructeries ». Nous sommes dans les années 1260/1280. L'épopée des fruitières et de la coopération commence.



Le Comté est fabriqué dans les fromageries de village, appelées fruitières, sur les territoires de la Franche-Comté : Jura et Doubs sans oublier l'Ain voisin. Celles-ci reçoivent chaque jour le lait récolté dans les exploitations alentours. Le lait est versé dans des cuves en cuivre pour y être chauffé. Se répète alors un rituel immuable. Le fromager ajoute de la présure naturelle qui transformera le lait en un caillé, qui sera ensuite brassé et chauffé à 54 degrés pendant 60 minutes. Le contenu est ensuite soutiré, déversé, et pressé dans les moules à Comté. Quelques heures plus tard, l'ouverture de ce moule délivrera une nouvelle meule de Comté encore blanche et souple qui partira bientôt pour un long séjour en cave d'affinage. Pour produire une meule de Comté de 40 Kg, il faut 450 litres de lait !

Un système d'organisation envié par de nombreuses filières françaises, qui évolue lentement jusqu'à la deuxième partie du XXe siècle - période où ce qui n'est pas moderne ne peut décemment continuer à exister - . Dans ces années 1970, tandis que les AOC commencent réellement à se structurer, le monde des fruitières est en crise, « c'est le temps des vendeurs de lait ». Nombre de fruitières mettent la clef sous la porte, crise des structures d'affinage coopératif. La société change, les campagnes veulent leur part de confort... moderne. Dans la cuisine, on range la vieille table en bois massif au grenier pour la remplacer par du mobilier en formica. Les modes alimentaires se modifient. Pain, patates, vin, matières grasses : l'inquisition alimentaire écrème. Cette mutation agricole est rude, normes et règlements en tout genre apparaissent pour plomber le tout. Dans l'interprofession du Comté, une idée fait son chemin pour rebondir : ne pas se considérer comme de simples producteurs de lait, mais avant tout de fromages et se l'approprier encore plus. Quelques longues années plus tard, le qualificatif moderne s'applique aux fruitières et à la coopération. Le bâtiment de la fruitière, modèle de citoyenneté locale, est une grande fierté dans un village, à côté de la mairie, de l'école, de l'église. .

Des coopérateurs acteurs de leur avenir. Des produits AOC de référence, avec bien sûr le Comté en figure de proue. Des entreprises qui ne sont pas délocalisables. Un prix du lait parmi les plus forts de France, peu dépendant des accords nationaux. La fruitière est le symbole, la coopération reste l'outil. Si les sociétaires sont propriétaires de leur outil de travail, un poids énorme pèse sur les administrateurs (dont le président), fonctions intégralement bénévoles. Code du travail, audits en tout genre (sanitaires, commerciaux), textes réglementaires évoluant en permanence. Il ne s'agit plus simplement de constituer un couple solide avec le fromager et de pérenniser des liens avec l'affineur, il faut assurer le revenu des sociétaires, gérer l'entreprise avec le personnel, nouer des relations avec quantité d'organismes et surtout veiller à l'ambiance.

L'histoire a commencé dans les années 1260, autant dire qu'il est nécessaire de regarder l'évolution sur le long terme et se rendre réellement compte des avantages que procure la fruitière. Le système a su progresser dans l'adversité et s'adapter sans se renier, bien au contraire. Aujourd'hui, il y a un ordinateur sur la vieille table en bois redescendue du grenier...

Sources : www.jura-tourism.com , www.comte.com , <https://fr.wikipedia.org/wiki/Fruitière>

LA MOUTARDE DE DIJON...NOUS MONTE AU NEZ !

L'origine géographique de la moutarde reste imprécise. Certains chercheurs situent ses origines en Afghanistan entre 5500 et 2300 av. JC. Mille ans après les Sumériens (3000 ans av. JC) à qui on doit les premières traces de moutarde, de nombreuses civilisations cultivent cette espèce (Égyptiens, Grecs, Romains...). Il y a environ 4000 ans, les Romains l'introduisirent en Gaule. Dans l'ancien testament, l'apôtre Matthieu, nous en parle dans la parabole du grain de sénevé (graine de moutarde - Brassica ou Sinapis).



Sur l'ensemble des épices et condiments, la moutarde est le troisième produit le plus consommé dans le monde après le sel et le poivre. En Inde, les graines de moutarde sont souvent cuites entières pour donner une saveur particulière à l'huile. L'huile extraite des graines est utilisée pour la cuisine au Bengale. La recette de la moutarde : du vinaigre mélangé à l'eau est versé sur des graines de sénevé réduites en farine, blutées ou tamisées et meulées. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés, par exemple du sucre, du miel, du vinaigre, du vin ou du lait. La particularité de la moutarde de Dijon c'est d'utiliser des graines de sénevé noires ou brunes. La moutarde requiert deux ingrédients indispensables à sa fabrication : le vinaigre et la graine de moutarde. En Bourgogne où la recette de la moutarde s'est développée on trouve dans la même zone géographique des vignes et des cultures de céréales. Des inventaires après décès, du Moyen-âge, révèlent parmi les ustensiles de cuisine un moulin à moutarde pour écraser le sénevé dans du vin aigre pour assaisonner les mets. Le moindre épicier de village fabriquait de la moutarde et son pot de moutarde original.

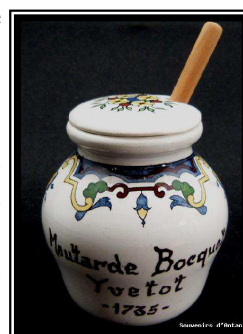
Dans les manuscrits les mots *Mustum*, *Mustardum*, *Mustarum* remplacent le mot *Sinapsis*. Pourquoi ? Parce que le vin nouveau, *Mustum*, venait de se substituer partout au vinaigre *Acetum*, seul utilisé chez les Romains, pour délayer la moutarde. *Mustum Ardens*, ce mot est l'une des versions de l'étymologie du mot Moutarde. Le facétieux bourguignon Tabourot des Accords en propose une amusante dans ses Bigarrures : « le roi Charles VI, en remerciement des bons et loyaux services de ses fidèles Dijonnais, venus à son secours, leur donna des armes et un cri qui serait devenu la devise de la ville de Dijon et inscrit sur un étendard de la manière suivante : « Moulte me Tarde ». Les Français, ignorant le mot « me », ne lurent que Moutarde et pensèrent avoir affaire à la troupe des moutardiers de Dijon ». Cette explication fantaisiste prouve que la ville de Dijon était fort célèbre au XVI^e siècle pour sa moutarde. Le succès de la moutarde fait écrire à Voltaire dans une phrase contre le cléricisme : « À choisir, j'aurais plus confiance dans une vieille bigote à la moutarde que dans un pot de moutarde à la bigote ».

Au XIV^e siècle, les ducs de Bourgogne sont très friands de cette sauce piquante. Reconnus dès 1412 à Paris, la ville de Dijon impose à la profession de moutardier, en 1634, les premiers « *statuts et ordres sur le mestier de vinaigrier et moutardier de la Ville de Dijon* », pour garantir la qualité de la moutarde de Dijon. Chaque membre est inspecté pour vérifier l'état du matériel, la qualité du vinaigre et du sénevé, la compétence des apprentis et des compagnons ; Un droit d'entrée est acquitté pour chaque nouveau maître et nouvel apprenti. Puis révision des statuts en 1711 : institution d'un brevet d'apprentissage, les maîtres doivent obligatoirement assister aux assemblées, les amendes augmentent, l'exercice de la profession est réglementé pour en exclure les forains et les particuliers. Vers 1752, le dijonnais, Jean Naigeon, substitue le verjus au vinaigre : cette recette fait la renommée de la moutarde de Dijon. Verjus : raisins qui ne parviennent jamais à maturité et conservent avec leur verdeur un degré acide qui donne à la moutarde son piquant. Au XVIII^e siècle la Moutarde parisienne et dijonnaise se concurrencent. Les familles Bordin, Maille à Paris rivalisent avec Naigeon à Dijon. De nouvelles recettes se font jour pour gagner la clientèle : moutarde au citron, à la capucine, aux truffes, ... En 1853, Maurice Grey présente, à l'Académie de Dijon, une machine destinée à améliorer le rendement de la production. En 1937, un grand procès, au sujet de l'appellation « moutarde de Dijon », oppose deux moutardiers parisiens et deux moutardiers dijonnais. La cour de cassation statua que l'appellation cor-

respondait à une recette et non à un terroir. La dénomination « moutarde de Dijon » est la garantie d'observance d'un procédé de fabrication, défini par un décret de 1937, toujours en vigueur ; Cette moutarde est fabriquée avec des graines de moutarde noires ou brunes, blutées ou tamisées.

On peut dire que certains fabricants ont marqué leur époque : *Jacquemin* à Meursault, *Charles Dumont*¹ [qui dépose en 1905 une « moutarde fine des ducs de Bourgogne » fabriquée au vinaigre fin suivant les prescriptions de l'ordonnance des échevins de la ville de Dijon du 10 Août 1390.], *Bornier* [devenue Européenne de Condiments à Couchey avec sa marque « Téméraire » créée en 1816 en hommage au duc Charles, grand amateur de moutarde], *Julien Mack* ou *Parizot* à Dijon, *Fallot* [à Beaune depuis 1928]. Trois personnalités dijonnaises ont joué un rôle majeur dans l'histoire de la moutarde de Dijon : *Jean Naigeon* qui remplace le vinaigre par le verjus et ancre l'activité dans les terroirs à vigne; *Maurice Grey* et l'invention de sa machine qui permet un plus grand rendement avec une plus grande infrastructure. Et *Raymond Sachot* qui arrive en 1931 dans la société *Bizouard* (successeur de *Naigeon* et *Fremiet*) et importe les techniques économiques américaines (électrification des usines, adaptation des conditionnements aux goûts de la clientèle). Il fait également profiter la société de son sens inné de la communication et de la publicité, en 1934, il impose le nom « *Amora* ». Il a fait passer l'activité des moutardiers de l'artisanat à l'industrie. Le XX^e siècle voit la disparition des petits moutardiers au profit des grands : *Amora*, *Grey-Poupon*, *Maille*... Après la seconde guerre mondiale, on trouvait en France, environ 160 fabricants de moutarde ; Il n'y en avait plus que 6 en 2002. Autrefois, la graine de moutarde poussait en abondance localement. Au XIX^e siècle, le sénévé était cultivé sur les sols utilisés par les charbonniers du Morvan et de l'Auxois, pour carboniser le bois produisant le charbon de bois pour les premières usines sidérurgiques de Bourgogne (*Buffon*, *Le Creusot*, *Montbard*). Les charbonniers ont disparu depuis longtemps et la graine de moutarde est aujourd'hui importée à 90% du Canada. On assiste ces dernières années à une réintroduction d'une production régionale.

Un grand soin est pris pour l'emballage, avec des pots de moutarde en faïence blanche, fermés par un épais bouchon en liège, recouvert d'une capsule en étain, scellée à la cire. Ils constituent d'ailleurs aujourd'hui, un thème très prisé par les collectionneurs. Les plus rares sont ceux des épiciers de villages. On trouvait des distributeurs de moutarde aux comptoirs des distributeurs, auprès desquels la ménagère venait remplir son verre. Verre qui devient par la suite l'emballage de la moutarde avec des déclinaisons diverses propices aux collectionneurs . Les vertus thérapeutiques de la moutarde ont été exploitées depuis l'Antiquité. Le cataplasme sinapisé est connu depuis *Paul d'Égine* (dit « l'Accoucheur », VII^e siècle). Au XVIII^e siècle les médecins les plus illustres conseillent ce répulsif (la moutarde possède la propriété de générer un afflux de sang dans une région déterminée du corps de manière à dégager un organe atteint de congestion ou d'inflammation). Le cataplasme à la moutarde reste difficile à fabriquer par l'apothicaire, le pharmacien *Paul Jean Rigollot* a le génie de coller sur un papier la farine de moutarde et invente le papier moutarde *Rigollot*, présentée à l'Exposition universelle de 1867. La farine de moutarde s'emploie aussi en bains sinapisés. Outre ses vertus révulsives, elle favorise la digestion. En 2004, une IGP (indication géographique protégée) est demandée pour la « Moutarde de Bourgogne » constituée de graine cultivée en Bourgogne et de verjus à base de vin de Bourgogne.



Recherches, Rédaction et mise en forme de Patricia Perrot.

1 : Charles Dumont, industriel producteur de moutarde , a été maire de Dijon de 1908 à 1919.

Sources : expositions, « moutarde à Dijon » du 21 avril au 30 septembre 1984 et « il n'est moutarde qu'à Dijon ? » du 13 juillet au 19 septembre 2005, Musée de la Vie Bourguignonne, Dijon. *Decloquement Française* : « Moutardes et Moutardiers », 1983, « Moutarde en Bourgogne », 2002, « Petit traité savant de la Moutarde », 2005. *Garnier Joseph*, « Essai sur l'histoire de la Moutarde de Dijon », 1860. *Landry Philippe*, « Les Moulins de Bourgogne », Pays de Bourgogne n°109, déc.2000. **Crédits Photos** : page 5, « cuisineactuelle.fr », « comte-morbier.com », page 6, *P.Perrot*, visite du fort des Rous-ses, 2015, page 7 « lesplacards-de-mameannie.over-blog.com », page 8, « vaisselle-et-faïence-ancienne.com » .