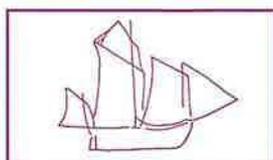


BERNIÈRES OPTIQUE NOUVELLE



Bernières
Optique
Nouvelle



N° 48 - Juin 2016

LES PUBLICATIONS DE B.O.N.

- **NOUS AVONS VECU LE 6 JUIN 1944 Á BERNIERES** REEDITION
Recueil de 104 pages, en bichromie, 32 illustrations.
Réédition à tirage limité. Format 21 x 29,7 cm 15€
- **BERTHELEMY** 15 €
Recueil de 24 pages en en couleurs sur la vie et l'œuvre du peintre Pierre Emile Berthélémy. Tirage limité.
- **HISTOIRE D'UNE MAISON** 15 € NOUVEAU
Recueil de 48 pages en couleurs présentant l'histoire de 12 maisons de Bernières. Nombreuses illustrations.
- **MEMOIRE D'UNE ÉPOQUE, tome 2 « Mer et Plage »** 9 €
Recueil de 46 reproductions de cartes postales anciennes de 1900 à 1939, avec plan et commentaires.
- **Pierre-Emile BERTHELEMY, Peintre des rivages normands** 28 €
Catalogue de l'exposition présentée au Musée Maritime de l'Île de Tatihou en 2007
Format 26 x 29 cm, en en couleurs, 128 pages
- **CARTES POSTALES :**
Reproduction de cartes anciennes 0,60 € unitaire
Cartes contemporaines en couleurs 0,60 € unitaire
Cartes "Berthélémy" en couleurs 0,60 € unitaire
- **MEMOIRE DE LA GRANDE GUERRE** 15 € NOUVEAU
Recueil de 72 pages en quadrichromie, format 21 x 29,7 cm.
Nombreuses illustrations
- **ITINERAIRES DU PATRIMOINE : N.D. de BERNIÈRES** 3,00 €
Plaquette sur l'église de Bernières en couleur réalisée en collaboration avec la Direction Régionale des Affaires Culturelles de Basse-Normandie
- **CHEMINEMENT DES CANADIENS LE 6 JUIN 1944 DANS BERNIÈRES** 1,50 €
Livret de 8 pages en couleurs et avec plan retraçant la progression des Canadiens le 6 juin 1944 dans les rues de Bernières
- **A LA DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE HISTORIQUE DE BERNIERES** 1,50 €
Livret de 8 pages en couleur set avec plan pour parcourir un itinéraire jalonné de panneaux explicatifs faisant découvrir différents aspects de la richesse patrimoniale de Bernières

Toutes ces publications sont disponibles au siège de l'Association ainsi qu'en différents autres points (liste sur demande).

Sommaire

- 2 - Comment sont-ils arrivés à Bernières ?
- 4 - Quand la Grande-Rue changea de nom
- 5 - Une nouvelle publication de B.O.N. : Louis Harant
- 6 - Modillons et gargouilles, voyage au pays de l'imaginaire
- 10 - La teurgoule, une histoire de corsaires
- 13 - Une exposition à ne pas manquer : les Impressionnistes ...
- 14 - Le sémaphore de Bernières ou histoire de la surveillance des côtes
- 21 - La Normandie, mais quels fromages !
- 26 - Compte-rendu de la dernière A.G. de B.O.N

BERNIERES OPTIQUE NOUVELLE

Association régie par la loi de 1901.

Siège social :

114, rue du Rgt de la Chaudière
14990 - Bernières-sur-Mer

www.bernieresoptiquenouvelle.fr

Composition du Bureau:

•Président :

Jean-Paul MAYER

•Vice-présidents:

Jean CUISENIER

Annick FLOHIC

•Secrétaire:

Jacqueline BEEN

•Secrétaire adjointe :

Annie de GERY

•Trésorier :

Stéphane MANDELKERN

•Trésorier adjoint :

Pierre BESSON

•Rédacteur en chef et maquette:

Jean-Paul Mayer

•Rédacteurs:

Pierre BESSON - Claude GEHIN -

Annie de GERY - Jean-Paul MAYER -

Imprimeur : Imprimerie Anquetil
312 616 550 B RCS CONDE
14110 Condé-sur-Noireau
Tél. : 02 31 69 04 26

I HAD A DREAM ...

Une belle petite plage qui serait amoureusement labourée, avec ses sillons parallèles si bien tracés, avec sa jolie place commémorative, éradiquée de toute cette végétation si envahissante, aux pelouses méticuleusement remplacées par un impeccable revêtement de béton, si facile à entretenir par le ruissellement de la pluie.

Un si joli village aux trottoirs qui seraient couverts de mousses et de plantes folles, pouvant accueillir, de façon durable et permanente, nos amies les bêtes et leurs inopportuns et naturels fardeaux.

Un si joli village dont la toiture de la magnifique église serait lentement et sûrement recouverte d'une belle et dense flore, la plus diversifiée possible. Voire même des arbustes, pourquoi pas, qui pourraient s'y développer et croître en toute sérénité ?...

Et si l'entrée de ce si joli village était ornée d'une haie d'honneur constituée de fiers camping-cars pour accueillir une foule admirative ...

Et si ce si joli village était parsemé d'une multitude de superbes pots de fleurs en plastique multicolore ...

Et si ...

Mais non, stop ... je rêvais, un tel village ne pourrait exister. Et s'il le pouvait, ce ne serait assurément pas un rêve mais un petit cauchemar au quotidien.

Allons, il faut me lever, me secouer, me reprendre, j'ai un édito à écrire et je n'en ai pas encore trouvé le sujet !

Jean-Paul MAYER

Comment sont-ils arrivés à Bernières ?...

Propos recueillis par Annie de GERY

Longtemps la physionomie de la population de Bernières est restée stable : familles d'agriculteurs implantées parfois depuis plusieurs siècles et jusqu'à nos jours, propriétaires descendants ou successeurs des grands domaines fieffés, artisans liés à l'activité maritime, au travail de la pierre ou du bâtiment. Avec l'apparition de nouveaux moyens de transport, train puis automobile, avec celle des congés payés, sont arrivés les vacanciers décidant parfois d'y passer leur retraite et les migrants venus de communes voisines ou de régions plus éloignées, en quête d'espace et de tranquillité.

Commençons ici, dans ce n°48 de BON, une série de portraits rapides retraçant les chemins par lesquels quelques habitants actuels, pris au hasard, sont arrivés à Bernières.



Claude G. : Mon père, grand admirateur de Louis Pasteur avait, jeune marié, d'abord choisi de vivre à Garches où avait vécu Pasteur, de 1884 à sa mort en 1895 ; il a aussi choisi, comme Pasteur l'avait fait au siècle précédent, Saint-Aubin-sur-Mer, pour en faire son lieu traditionnel de vacances. L'achat d'une maison en bord de mer était tentant mais les tarifs un peu élevés. Une intéressante occasion s'est alors présentée, face à la mer, une drôle de maison, pleine d'un charme néo-normand...mais à Bernières. Et hop ! Voilà la famille installée depuis plus de soixante années, reportant sur notre village cet affectueux penchant pour Pasteur.

Myriam M. : J'ai épousé un passionné de pêche en mer. On est en 2003 et tous deux cherchons l'endroit propice. Un ami signale, dans le quartier du Grand Parc, une maison qui se libère, maison récente qui, ô surprise, est construite sur l'exact modèle de la maison de mes parents dans laquelle j'ai vécu. J'y retrouve ses marques, conclue « Bernières c'est magique » ...et l'affaire est faite.



Claude B. : Mes grands-parents habitaient à Saint-Aubin, rue des Bains. Dès l'âge d'un mois, en 1947, j'y passe toutes mes vacances. Adolescent, l'été sur la plage, je travaille au club Mickey, d'abord à Saint-Aubin, puis je deviens responsable du Club de Bernières jusqu'en 1980 et continue à y venir chaque été durant ma vie professionnelle. Les amis, les relations, la plage, la décision est prise : je m'installera à Bernières pour ma retraite. Décision tenue et l'amour de Bernières a suivi.



Annick F. : Moitié bretonne, mariée à un Breton, rien a priori ne laissait prévoir ma venue sur la Côte de Nacre, sauf peut-être une arrière grand'mère qui passait toutes ses vacances à Luc-sur-Mer !

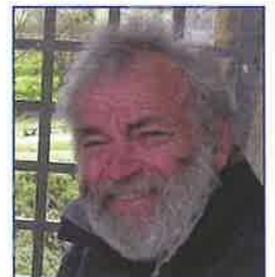
De la région parisienne où se situait l'activité professionnelle de mon mari, je l'ai suivi, « muté » dans le Calvados. C'est grand le Calvados, mais nous choisissons tous deux le bord de mer. On visite partout sur la côte, mais la balade à Bernières, les cabines, les odeurs, le bourg ancien, l'église déclenchent le coup de foudre et l'achat opportun en 1986 d'une maison pleine d'histoire. Depuis l'amour s'est confirmé.

Jean-Paul M. : 1945 c'est le retour de mon père, prisonnier de guerre. A Paris, c'est toujours le rationnement, les tickets d'alimentation. La Normandie toute proche apparaît comme un éden alimentaire et, de surcroît, pour le bébé du retour, l'air sera bon et vivifiant. Le train met le bord de mer à 3 heures de Paris-Saint-Lazare. En 1948, ce train dépose ma famille en gare de Bernières, petit coin si proche de Paris. Ceci se renouvellera chaque année pour passer les trois mois de vacances « en location » jusqu'au jour du grand saut où j'achète la location ! Les baignades avec les amis bernierais et parisiens retrouvés chaque année, les fêtes locales, les flirts sur la plage, ont été le fondement d'un intérêt et d'un amour qui ne se sont jamais démentis, depuis bien plus de soixante ans !



Serge L. : Depuis trois générations ! Dans les années 1930, mes grands-parents, traiteurs à Paris au célèbre marché Saint-Honoré, prennent l'habitude de location estivale à Bernières, c'est facile d'accès depuis Paris par le train. Mon grand-père s'est lié d'amitié avec Hervé Léguillon, avocat cultivé, conseiller municipal et résident permanent. Comme lui, il a été gazé à la guerre de 14-18. La famille est grande, cinq enfants, et il achète à Hervé Léguillon un terrain rue du Castel (actuelle rue Hervé Léguillon) pour y construire une maison de vacances qui devient maison de famille où l'on se retrouve. Un des sept petits -enfants naît à Bernières ! Ah! Les souvenirs des grandes vacances, du 1er juillet au 15 octobre : au départ, un véritable déménagement, 2 ou 3 malles expédiées à Bernières, livrées à domicile par le chef de gare qui se faisait porteur. A l'arrivée, les exclamations à Douvres quand la mer enfin se montrait et au retour, les mêmes malles plus les poires du jardin qui n'étaient pas encore mûres ! Mes parents s'installent définitivement à Bernières en 1976, plusieurs de leurs enfants devenus adultes s'installent autour d'eux : maison de vacances puis de retraite pour certains, maison permanente pour une autre après un mariage avec un Bernierais ...rencontré sans doute au cours des vacances.

Daniel L. : Depuis deux générations ! Mes parents, en région parisienne, cherchent un lieu de week-end et prospectent la côte proche de Paris...A Bernières enfin, qui est bien desservi, un terrain est à vendre pas très cher rue de l'Ancien Havre au bord d'un ruisseau et, pendant douze ans, mon père, entrepreneur en maçonnerie, y conduit sa famille en voiture. Une caravane est installée sur le terrain. Je me plais tant à Bernières que je fais mes études à Caen et les joyeuses fins de semaine avec les copains se succèdent. Quand il est question de vendre ce terrain, je refuse, tombé vraiment amoureux du village ; mon père finit par me le donner ! Le temps libre en camping dure jusqu'en 1985 ; alors avec mon épouse, je m'investis pour construire pierre à pierre une maison, résidence secondaire et, de plus en plus sous le charme, nous nous y installons définitivement en 2003 après que ma femme, qui se croyait citadine invétérée, ait été, elle aussi, « séduite par le charme du village ».



A suivre !

Quand la Grande-Rue changea de nom...

Par Annie de Géry

En avril 1948, alors que le Régiment de la Chaudière et le Royal Berkshire Regiment avaient déjà donné leur nom respectivement à la rue de la Mer et à la rue des Ormes, Ernest Prodhomme, alors conseiller municipal, en qualité de président de l'Association des combattants-prisonniers de guerre de Bernières-sur-mer, a écrit au maire de Bernières pour lui proposer d'attribuer à une partie de la Grande-Rue le nom du Général Leclerc¹.

La retranscription de cette lettre datée du 15 avril, donne l'occasion de rappeler l'estime dans laquelle les anciens Berniérais savaient tenir leur village.

COMBATTANTS-PRISONNIERS de GUERRE
de BERNIÈRES-sur-MER
(Calvados)

Bernières-sur-mer, le 15 avril 1948

LE PRÉSIDENT DES COMBATTANTS-PRISONNIERS
DE GUERRE DE BERNIÈRES-sur-MER
À MONSIEUR LE MAIRE DE BERNIÈRES-sur-MER

Monsieur le Maire,

À l'occasion de la remise officielle du drapeau à la section des Combattants-Prisonniers de GUERRE de BERNIÈRES-sur-MER, cérémonie placée sous le signe du Général LECLERC et présidée par le Délégué de Monsieur le Ministre des anciens Combattants et Victimes de la Guerre, le dimanche 2 mai 1948, j'ai l'honneur de vous proposer, ainsi qu'à la Municipalité de BERNIÈRES-sur-MER, d'attribuer à l'une des voies principales de notre commune le nom de "Rue du Général LECLERC".

Une partie de la Grande Rue pourrait ainsi être nommée. En donnant le nom de "Rue du Général LECLERC" à la partie de la Grande-Rue comprise entre la Rue du Régiment de la Chaudière, d'une part, et la Rue du Royal Berkshire, d'autre part, ce sera compléter glorieusement la désignation de nos grandes voies berniéraises qui appartiennent à l'histoire contemporaine.

Dénommer cette partie de la Grande-rue "Rue du Général LECLERC" sera rendre hommage au grand Français qui en des heures critiques a tant contribué à estomper la défaite de 40 et à relever le prestige de la France combattante.

BERNIÈRES-sur-MER, j'en suis persuadé, n'hésitera pas en la circonstance de glorifier le nom de ce jeune général qui appartient aux combattants de 1939-1945, qui fut prisonnier comme nous, et qui restera toujours la plus glorieuse figure de notre génération.

BERNIÈRES-sur-MER, dont le nom appartient à l'histoire, qui n'a jamais cessé de s'associer à toutes manifestations nationales, qui a le culte du souvenir français, s'honorera en donnant à l'une de ses voies principales le nom illustré de "RUE DU GÉNÉRAL LECLERC". Enfin cette consécration pourra être faite en ce dimanche 2 mai 1948, à l'heure où les Combattants-Prisonniers de Guerre recevront officiellement leur drapeau.

Dans l'espoir que la Municipalité de BERNIÈRES retiendra ma proposition qui représente celle de tous les Combattants-Prisonniers de Guerre de Bernières-sur-mer.



La Municipalité a si bien retenu et accepté la proposition que c'est dans son entier que la Grande-Rue a été rebaptisée rue du Général Leclerc.

¹ Philippe Leclerc de Hauteclocque, 1902-1947 ; été élevé à la dignité de maréchal en 1952.

Une nouvelle publication de B.O.N. ...

Chinée au hasard sur Internet, une petite aquarelle de Bernières, puis une autre et une autre encore. En tout une trentaine d'œuvres qui, bien sûr, nous ont donné envie de découvrir leur auteur. Les archives ont su parler et nous ont révélé Louis Harant (1854 - 1925), céramiste et verrier parisien, mais aussi, à ses heures perdues, aquarelliste de talent.

Pas si perdues que cela, ces heures, durant lesquelles il a su saisir avec bonheur ces instants éphémères de lumière, de vent et de nuages accumulés, de vagues et de plages suggérées. Et remarquons sa maîtrise des couleurs et la hardiesse de leurs juxtapositions qui peuvent faire penser à Monet ou Van Dongen.

AQUARELLES

BERNIÈRES-SUR-MER
et
CÔTE NORMANDE



Louis HARANT
1854 - 1925


Bernières Optique Nouvelle
Mai 2016

Nous partirons ainsi pour une promenade tant à Bernières que sur la côte normande à la fin du XIXe et au début du XXe siècle.

Cette publication de 32 pages est en vente en différents points de Bernières - au Café Tabac du Centre, à l'Office du Tourisme de Bernières lorsqu'il est ouvert, à l'Intermarché ainsi qu'auprès de l'association B.O.N. - au prix de 15 €.

Attention, tirage limité.

J.P.M.

Modillons et gargouilles, voyage au pays de l'imaginaire

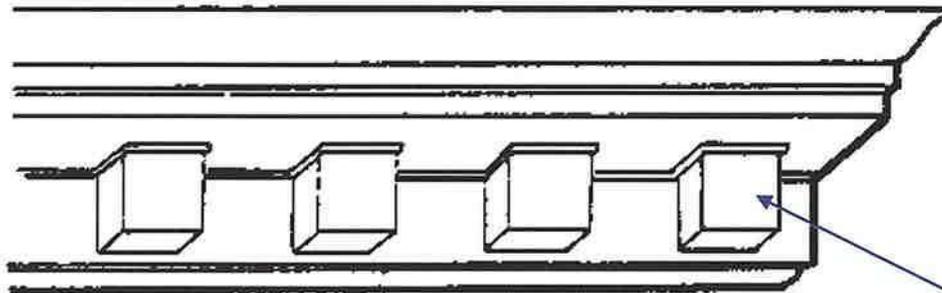


Par Annie de GERY

Juché en haut de notre église depuis plusieurs siècles, personne ne regarde plus ce petit peuple emblématique du Moyen Âge qui nous observe discrètement, mais avec persévérance, depuis le début du XIIe siècle pour les modillons typiques de l'architecture romane et depuis le XIIIe pour les gargouilles avec l'avènement du style gothique.

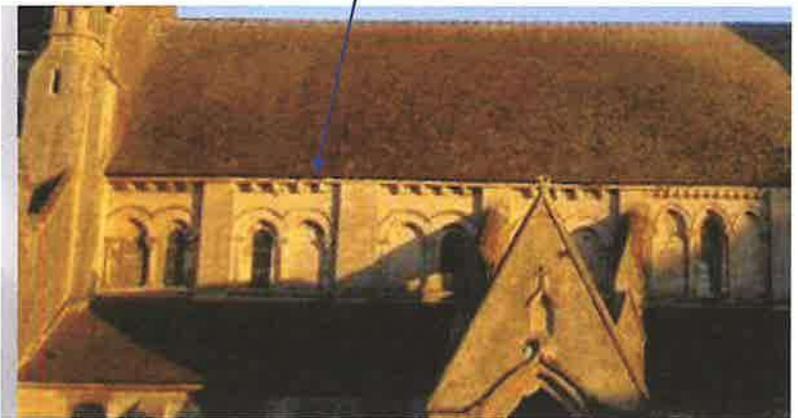
Tous cachent sous un aspect ornemental, voire ludique, un rôle utilitaire : les modillons soutiennent la corniche, les gargouilles rejettent la pluie à distance des murs ; mais ce n'est pas si simple.

Les **modillons**¹, petits éléments de forme cubique, sont les extrémités des pierres encastrées profondément dans le mur ; ils sont espacés de façon régulière et supportent la corniche, cette partie supérieure de la façade destinée elle-même à soutenir le toit



Surface sculptée : modillon

Si ces pierres ont été scientifiquement et régulièrement ordonnées sous la corniche par le bâtisseur, *l'imagier*, lui, a donné libre cours à son ciseau pour animer leur surface. Il s'agit de sculptures primitives, sur un espace restreint, représentations naïves mais concises de figures humaines, d'animaux familiers, de végétaux, de figures géométriques. Très haut placés, dans des endroits particulièrement peu accessibles, ces modillons sont différents



de la plupart des supports dits majeurs situés dans le bâtiment comme les chapiteaux et ne semblent pas avoir été soumis à la prescription du commanditaire mais laissés à la volonté du sculpteur.

¹ Modillon, dérivé du mot latin *mutulus* qui signifie corbeau (en architecture, élément saillant d'un mur)



Celui-ci peut partir dans d'énergiques divagations sur les thèmes les plus variés, religieux, éducatifs, moraux, humoristiques, critiques, cocasses voire érotiques, obscènes ou scatologiques qui peuvent surprendre notre pudibonderie



Sans documentation laissée par ces faiseurs d'images l'interprétation en est difficile, que ce soit celle de chaque sujet ou celle de la manière apparemment aléatoire dont se côtoient des éléments si différents mais presque toujours très savoureux. Nos interprétations se heurtent à la créativité, la richesse et la diversité de ces sculptures.

On y cherche des messages, des symboles, des survivances celtiques comme pour les sheela-nagigs² ou de simples jeux d'humeur des sculpteurs.



Dans des édifices romans éloignés on a pu retrouver certains sujets reproduits à l'identique ou presque, ce qui peut suggérer des échanges entre les ateliers ou des grands déplacements de compagnons.

A Bernières, ces petits cubes saillants sont en pierre de Creully³, calcaire de Caen, tendre et

dorée qui peut être facilement ouvragée.

Levons la tête pour une balade découverte dans un monde de créations imaginaires, surprenantes, drôles, monstrueuses, inquiétantes parfois : des figures géométriques, des drôles, des animaux plus ou



² Voir bulletin de B.O.N.n° 40

³ La pierre de Creully est la seule utilisée pour l'église de Bernières comme pour la cathédrale de Bayeux

moins familiers, des portraits peut-être ou des personnages très exhibitionnistes !

Tout ce petit peuple s'étire le long le long de la corniche au-dessus des quatre travées de la partie est de la nef, la plus ancienne. Au sud ils regardent l'ancien cimetière, au nord ils regardent les passants.

Mais qui ont-ils vu passer ?

Henri 1^{er} Beauclerc fils cadet de Guillaume le Conquérant et contemporain de la construction de l'église ? Les chanoines trésoriers de Bayeux collectant la dîme pour l'évêché ? Les officiers de l'Amirauté de Bernières ? Les Anglais pendant la guerre de Cent Ans ? Les protestants réagissant contre l'église catholique mais aussi leurs conversions, les révolutionnaires qui ont déshabillé l'église, les prêtres réfractaires partis de Bernières pour l'Angleterre, les familles des marins déposant des ex-voto pour remercier d'avoir échappé à la tempête, les petits tailleurs de pierre, descendants de leurs créateurs, avec leurs femmes dentellières qui venaient à l'office et jusqu'à nous qui les regardons si peu et si mal.

Ces défilés de figures sont typiques de l'art roman. Elles sont encore et toujours très inattendues et mystérieuses au point que dans notre région, à Vienne en Bessin, grâce aux moyens modernes, elles ont été exposées en 40 photographies en 3D.

Les gargouilles⁴



Avançant dans le temps, au XIII^e siècle, d'autres figures apparaissent avec l'art gothique, ce sont les gargouilles. Fruits de la réflexion des architectes qui cherchaient à réduire le flot pluvial qui nuisait aux constructions, les gargouilles permettaient de diviser ces chutes d'eau. Les sculpteurs ont ajouté à cette fonction utilitaire une fonction décorative. Elles apparaissent non seulement sur les édifices religieux mais aussi sur les constructions civiles, châteaux, palais ducaux⁵

Comme pour les modillons très peu d'éléments concernent la signification de ces sculptures sinon qu'elles illustrent la fascination du Moyen Âge pour les monstres. On peut cependant leur reconnaître un caractère symbolique. La position même de ces tuyaux d'écoulement, en saillie sur les constructions, évoque une agressivité certaine confirmée par les figures sculptées qui les terminent : dragons (incarnation de Satan), oiseaux de proie (aigle symbole de majesté), chauve-souris (représentation associée au mal) ou formes humaines effrayantes. Cette agressivité peut être considérée comme protectrice du site sur lequel veillent les gargouilles.

⁴ Le terme de gargouille est une jolie onomatopée : le bruit de la gorge crachant de l'eau associé à la goule ou gueule.

⁵ Chronique d'un imaginaire fantasmé : Antony Humbertclaude, magazine de la ville de Nancy, n°5, sept. 2013, p. 94

A Bernières, probablement jamais restaurées, elles sont très érodées mais permettent encore de comprendre la crainte qu'elles pouvaient engendrer ...sur les mauvais esprits ou sur des populations médiévales!

Pour nous, toutes ces figures, modillons et gargouilles, hormis l'intérêt culturel qui s'y attache, peuvent être une véritable source de divertissement... alors, à vos jumelles pour vous amuser de la gueule de travers de certains, ou franchement rire devant l'exhibitionnisme d'un autre !



Sauriez-vous localiser ces modillons et ces gargouilles, tous concernant l'église de Bernières ?

**Crédits photos :
Jean-Claude Mottin et Bernard Thomas**

La TEURGOULE ... une histoire de corsaires

Par Annie de GERY

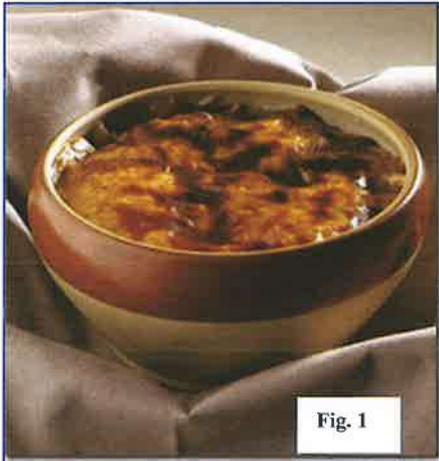


Fig. 1

On dit que la teurgoule fait partie du patrimoine normand depuis le XVIII^e siècle, elle serait même, depuis le XVII^e, un dessert propre à la Normandie ! Le principal ingrédient va déjà poser l'énigme de cette spécialité qui pourrait paraître incongrue dans notre région : du riz parfumé à la cannelle.

La recette

De nos jours cependant, la vraie recette, celle de la très active Confrérie de la Teurgoule et de la Fallue de Normandie^[1] ne surprend plus. Il faut deux litres de lait entier, cent cinquante grammes de riz rond, cent quatre-vingt grammes de sucre et deux cuillères à café de cannelle en poudre. Il faut mettre le riz dans une terrine^[2], ajouter le sucre,

le sel et la cannelle, bien mélanger et verser doucement le lait sans remuer afin que le riz reste au fond de la terrine. Cuire au four à température moyenne, six heures, jusqu'à ce qu'une croûte brune se forme à la surface.

L'origine

Comment une céréale et une substance aromatique aussi exotiques que le riz et la cannelle ont-elles pu être consubstantielles à la Normandie ? Il faut en trouver l'origine.

Cette origine tient tout à la fois de circonstances climatiques régionales, du contexte de belligérance maritime et de l'initiative d'un haut fonctionnaire royal, intendant de province, sous Louis XV.

Dans une région céréalière comme la Normandie, les bouillies, consommées à la cuillère, à base de blé, d'orge, d'avoine ou de sarrasin étaient souvent la seule et unique nourriture des familles rurales, sinon les principaux composants de l'alimentation. Mais, avec les caprices du climat non atténués par les ferventes processions météorologiques, des semences noyées par des périodes de fortes pluies, un hiver trop sec ou trop froid suivi d'un été très humide et peu ensoleillé ou des récoltes dévorées par des parasites et la disette s'installait. L'interdiction de circulation libre des grains d'une province à



l'officette diffusée par la confrérie, fin XX^e s. Archives du Calvados.

Fig.2 Archives départementales du Calvados

[1] Créée en 1978, la Confrérie organise annuellement un concours pour juger de la qualité de ce dessert.

[2] La terrine (fig.1), un large pot fait selon la technique du grés au sel : le sel, à chaud se combine avec la silice de l'argile, et forme une mince couche de glaçure à la surface intérieure de cette poterie domestique le plus souvent originaire de Noron, petite ville située sur une bande d'argile à grés qui en est la matière première.

l'autre ne permettait pas de faire la soudure. C'est ce qui s'est passé en 1757 dans la Généralité^[3] de Caen.

L'intendant à la tête de la Généralité est un administrateur qui a en charge le développement économique et social et en particulier la gestion des stocks de blé ou l'introduction de nouvelles cultures, justement pour éviter les disettes. Cet intendant est au premier chef gérant de crise en cas de mauvaises récoltes.

En 1757, lors de la très sévère crise alimentaire il faut pallier un grave déficit alimentaire et éviter les révoltes frumentaires, émeutes conséquences de la disette. François-Jean ORCEAU de FONTETTE est alors intendant de la Généralité de Caen (1752-1775) (fig. 3); c'est un homme moderne, de forte personnalité qui jouera un rôle novateur en faveur des plus pauvres (diminution de la corvée royale, création des ateliers de charité, actions en faveur de la libre circulation des grains) aux vertus que nous qualifierions d'humanitaires.

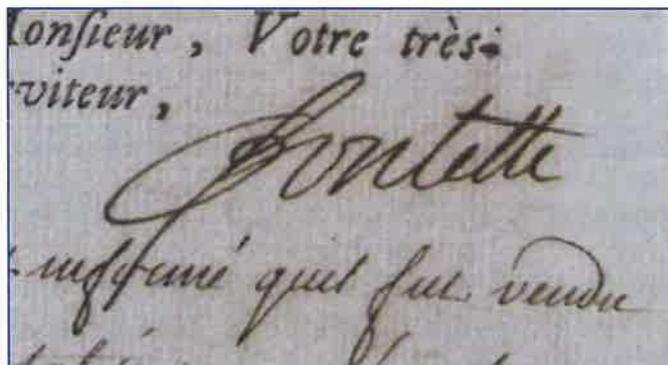
A photograph of a handwritten document in cursive script. The visible text includes "onsieur, Votre très-", "viteur,", and a large, stylized signature that reads "Fontette". Below the signature, there is another line of text: "différentiel quel fut vendu".

Fig. 3: Signature de l'Intendant Fontette

Depuis 1756 on est en pleine guerre de sept ans contre les Anglais (1756-1763) et nombreux sont les corsaires^[4] normands qui font la chasse aux navires marchands ennemis. Les bricks anglais qu'ils capturent sont chargés de denrées provenant des Indes et du Nouveau Monde : cannelle de Ceylan, riz de Caroline, sucre de Virginie, café, tabac, cacao. ORCEAU de FONTETTE a eu l'à-propos de racheter (ou de confisquer ?) les cargaisons de riz saisies pour atténuer la crise de subsistance. Un de ses prédécesseurs, Arnaud de FERRIERES l'avait fait lors de la grande disette de 1740 mais sans grand succès ne sachant comment faire accommoder cette céréale exotique. En effet imaginons de nos jours une pénurie totale de pommes de terre compensée par des cargaisons du fruit de l'arbre à pain ! Sans méthode de préparation point d'utilisation possible...

Dans la Généralité de Caen une grande campagne commence pour faire accepter ce nouvel aliment, en effet le riz est employé avec une certaine réticence. Les cuisines propres de l'Intendant servent de laboratoire, on y met au point une bouillie dont les recettes sont diversifiées, les méthodes, les recettes pour accommoder le riz sont placardées. La cuisson collective est encouragée, Les curés, responsables des paroisses, en sont chargés comme de la distribution associée à la fourniture des recettes avec indication des quantités nécessaires - *méthode pour faire de la bouillie au riz au lieu de farine pour les petits enfants*.

^[3] La Généralité est une circonscription administrative, celle de Caen comprend 9 élections (Avranches, Bayeux, Caen, Carentan, Coutances, St Lô, Mortain, Valognes, Vire). Chaque election est subdivisée en sergenteries ; l'élection de Caen comprend 17 sergenteries dont celle de Bernières.

^[4] Les corsaires, qui ne sont pas des pirates, naviguent sur des bâtiments armés par des particuliers, le plus souvent des marchands, en vertu d'une autorisation du gouvernement, « la lettre de Marque ou lettre de Course » pour, en période de guerre, courir sus à l'ennemi. Ils représentent un moyen auxiliaire de guerre économique maritime en s'attaquant aux navires marchands des pays ennemis, le plus souvent chargés de marchandises coloniales, le tout selon une réglementation précise. Pendant la guerre de 7 ans les Normands ont saisi plus de 40 bateaux anglais Ces prises de mer sont vendues dans les ports, en ventes publiques, en bloc ou au détail, après exposition du chargement. A Granville, grand port corsaire comme Honfleur, voici l'annonce d'une de ces ventes :...à 9 heures du matin sera procédé, par devant messieurs les officiers de l'Amirauté, à la vente du chargement du navire espagnol N.D. de Rosaire...environ 1200 quintaux de cacao et de fèves...- Entre les années 1754 et 1804, on comptera 30 Normands négociants qui étaient aussi corsaires.

Le nom

Bien sûr la goule en normand c'est la gueule, la bouche. Avoir de la goule c'est être gourmand et, à part la terrinée qui renvoie au mode de cuisson, il existe bien des synonymes à la *teurgoule* : *tourgoule*, *torgoule*, *tergoule*... mais la goule est toujours là ! Le terme pourrait signifier « qui tord la bouche », qui fait faire la grimace mais pourquoi ? La bouillie sur laquelle on se précipite dès la sortie du four est-elle trop chaude ou trop bourrative, les grains de riz, qui n'avaient pas atteint l'onctuosité d'aujourd'hui, heurtent-ils la bouche ou bien la bouche est-elle retournée par l'étrange et nouveau goût de la cannelle inconnu du palais normand ?

Un site anglais donne quelques autres expressions : *tordgoule*, *teurt-goule* ou encore *bourre-goule*.

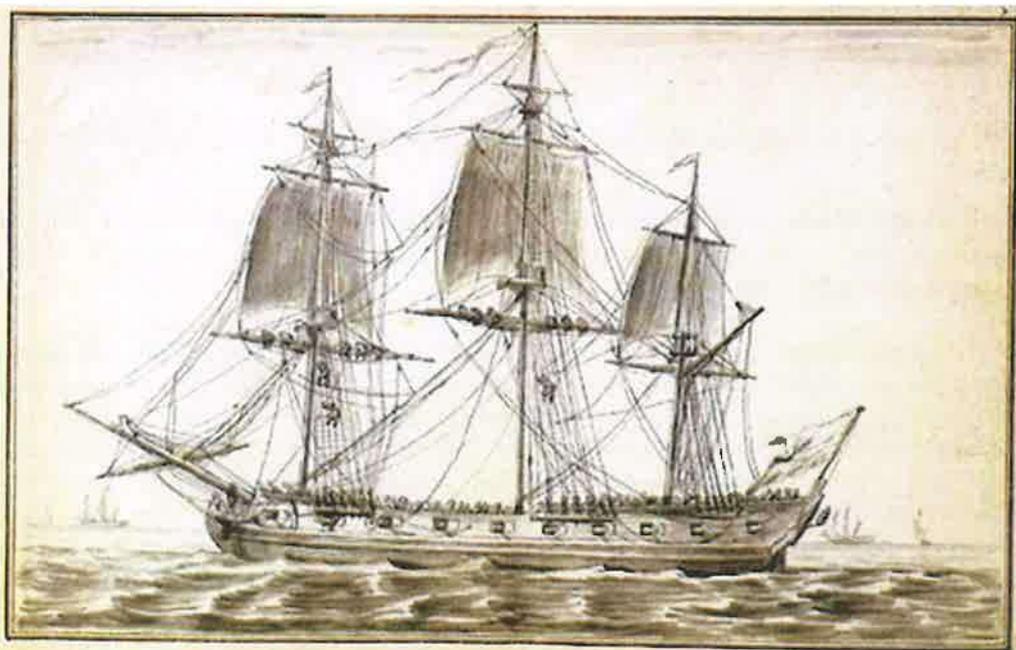
Un site breton rappelle que *tourgouilh* signifie lait gras...

Quelle que soit l'origine du mot, ce délicieux dessert qui a su marier lait normand et cannelle des îles, s'est fort bien implanté, particulièrement dans le Calvados, et a donné libre cours à quelques strophes gourmandes.

*Quand no z'a bien mangi...qu'noz'est resté tablés pus d'un'demi-journée
<Por's'empli la goule
Y faut d'la teurgoule
Y faut d'la fallue itou
C'est chaqui fait bère un coup
<Por's'empli la goule
Y faut d'la teurgoule
Car no s'ra terjous gourmands
D'nos vieux plats normands*

Références

- * Michel Aumont, *Les armateurs granvillais et la guerre de course*, Annales de Normandie, 2/2011 p.81-99
- * David Nicolas-Méry, *Gastronomie : d'où vient la teurgoule ?*, La Manche libre, 6 décembre 2011
- * Wikipedia.org/wiki/Teurgoule.
- * Suzanne Noël, Conférence du 10 décembre 2014 aux Archives départementales de la Manche à Saint-Lô : *Les inondations de 1768 dans la généralité de Caen : la réforme du commerce des blés à l'épreuve de la catastrophe*



Frégate corsaire 1745

Une exposition à ne pas manquer : « L'atelier en plein air - les Impressionnistes en Normandie »

Par Jean-Paul MAYER

Depuis le 18 mars et jusqu'au 25 juillet prochain, le musée parisien Jacquemart-André présente cette exposition tout à fait remarquable, à ne manquer sous aucun prétexte, pour tous les amoureux de la Normandie ... et les autres, bien sûr !

Il ne vous reste que quelques jours pour la découvrir et sinon, courez vite en acheter le catalogue !



Berthe MORISOT (1841-1895) La Plage des Petites-Dalles - vers 1873 - Huile sur toile - 24,1 x 50,2 cm

« Cette exposition rassemble un ensemble d'une cinquantaine d'œuvres prestigieuses, issues de collections particulières et d'institutions européennes et américaines majeures, qui retrace l'histoire de l'Impressionnisme, de ses peintres précurseurs aux grands maîtres.

Le XIXe siècle voit l'émergence d'un genre pictural nouveau : le paysage en plein air. Cette révolution picturale, née en Angleterre, va se propager sur le continent dès les années 1820 et la Normandie devenir, pendant un siècle, la destination préférée des peintres d'avant-garde.

Pour attirer les artistes, la Normandie dispose de sérieux atouts : la beauté et la diversité de ses paysages, la richesse de son patrimoine architectural, la mode des bains de mer qui draine une clientèle fortunée, la facilité d'accès par bateau ou par diligence, puis par le train, sa situation à mi-chemin entre Londres et Paris, les deux capitales artistiques de l'époque.

[...] Cette révolution artistique se cristallise, au début des années 1860, lors des rencontres de Saint-Siméon, qui réunissent chaque année à Honfleur et sur la Côte Fleurie tout le gratin de la nouvelle peinture. Il y a là Boudin, Monet et Jongkind, un trio inséparable, mais aussi tous leurs amis : Courbet, Daubigny, Bazille, Whistler, Cals... Sans compter Baudelaire, le premier à avoir célébré, dès 1859, les « beautés météorologiques » de Boudin. Non loin de là, dans la Normandie bocagère, Degas peint ses premières courses de chevaux au Haras-du-Pin et Berthe Morisot s'initie au paysage, tandis qu'à Cherbourg, Manet révolutionne la peinture de marine. Dès lors, pendant plusieurs décennies, la Normandie va devenir l'atelier en plein air préféré des Impressionnistes. Monet, Degas, Renoir, Pissarro, Boudin, Morisot, Caillebotte, Gonzales, Gauguin... vont y épanouir leur art et le renouveler constamment.¹»

¹ <http://www.musee-jacquemart-andre.com/fr/latelier-en-plein-air>

Le sémaphore de Bernières ou Histoire de la surveillance des côtes

Par Claude GEHIN

Quelques rares Berniérais, jeunes ou moins jeunes - mais qui se croient encore jeunes !... - parlent de la *Brèche du Sémaphore*. Ils la situent avec plus ou moins de précision, aidés par quelques cartes postales de l'autre siècle qui la représente avec son curieux bâtiment, orné de drapeaux et d'oriflammes et surmonté de bien étranges mâts articulés. Voici le moment arrivé de rafraîchir les mémoires et de faire revivre un passé pas si lointain.

De par sa situation sur un port en front de mer, la commune de Bernières a été l'objet d'une activité constante de surveillance maritime depuis des temps très anciens.

Si l'époque romaine (1200 postes créés en Gaule) puis celle de Charlemagne n'ont laissé que peu de traces sur le littoral, Vauban par contre, à l'initiative de Colbert, donne une organisation au "guet des mers" reprenant l'institution laissée par Charles VI en 1400.

Il fait aménager ou bâtir en 1756 une série de corps de garde plus ou moins importants, dont celui de Bernières qui figure sur la carte de Cassini en 1757. Bien que plus modeste que celui qui subsiste à Port-en-Bessin, cette construction est en pierre à l'épreuve des boulets, elle comprend une pièce munie "d'une table en bois et d'un lit" et à l'extérieur d'une guérite en bois peinte en rouge et noir, munie d'un mat de pavillon et d'un jeu de flammes.

La vigilance y est effectuée par des milices gardes-côtes désignées par conscription.

En 1763, le Génie fait place aux Finances et les fermiers généraux profitent de ces installations pour y implanter la douane qui pourchassent les contrebandiers.

Sous l'impulsion de Louis XVI, 1778 voit le retour des milices, puis le 10 messidor an II, la Révolution institue les compagnies de canonniers gardes-côtes.

Celle de Bernières est importante puisqu'elle comprend 13 hommes qui sont à nouveau désignés par tirage au sort sous la responsabilité du maire. La procédure est lourde et les

récriminations sont nombreuses. Elles font l'objet d'un abondant courrier entre Caen et la commune où il est fait état de situations personnelles difficiles et, à l'inverse, d'admonestations virulentes à l'égard d'un élu qui manque de zèle et fait preuve de mollesse dans l'exercice de son devoir.

C'est aussi à cette époque que le chevalier **Dupavillon**, le bien nommé, organise le développement des ordres par pavillon dans les escadres. Cette technique sera adoptée dans les postes garde-côtes.

Mais c'est Napoléon 1^{er} en décembre 1806 qui organise la surveillance des côtes et met en place une ligne sémaphorique sur l'ensemble des côtes françaises (**fig.1**) dont le rôle est d'assurer la surveillance des côtes et de signaler les approches maritimes ennemies. Dans le même temps, l'amiral **Decres**, ministre de la Marine, met au point un système de transmissions par bras sémaphoriques. Par soucis de secret, il utilise le vocabulaire de **Depillon** par mots et phrases différents de celui de Chappe établi pour la correspondance terrestre à la demande du Comité de Salut public quelques années auparavant en 1793. Ces deux langages fonctionnent simultanément.

Les installations de Bernières ne sont pas modifiées, mais leurs effectifs sont augmentés et passent à 18 gardes. Elles fonctionnent jusqu'en 1814, date à laquelle elles ont désaffectées et passent sous le contrôle des douanes.

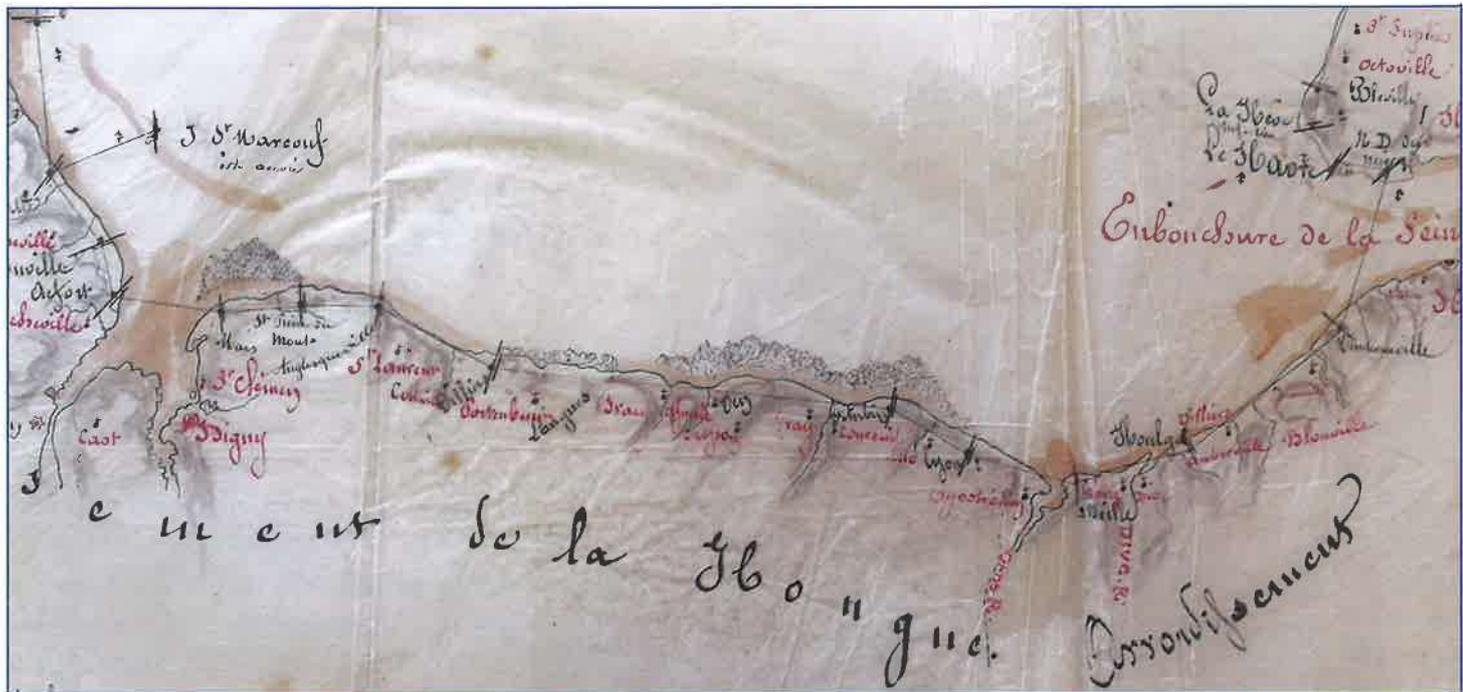


Fig. 1 La ligne sémaphorique de 1806

Une photo en négatif a été prise de ce bâtiment par Théodule Deveria, datée de 1859, et conservée au Musée d'Orsay. La construction est située au dessus de la falaise du Cap Romain à l'emplacement de l'ancien corps de garde (fig.2). Le poste de Bernières est alors situé sur la commune de Saint-Aubin qui vient d'être créée. Cette dénomination restera et sera par la suite l'objet de nombreuses méprises par les administrations de tutelle.



Fig 2 Vue du sémaphore en 1859

Relance du sémaphore:

Cette activité reprend en 1862 avec une nouvelle mission de service public qui permet non seulement aux navires de communiquer et mais aussi au public d'accéder au service du télégraphe. On double alors le vocabulaire de **Depillon**. Et là commence l'histoire contemporaine du sémaphore de Bernières. C'est le 20 avril 1860 que la Marine achète deux parcelles de labour à un Monsieur Seigle et à une Madame Lemarinier de Villers pour 296 F chaque (fig. 3).

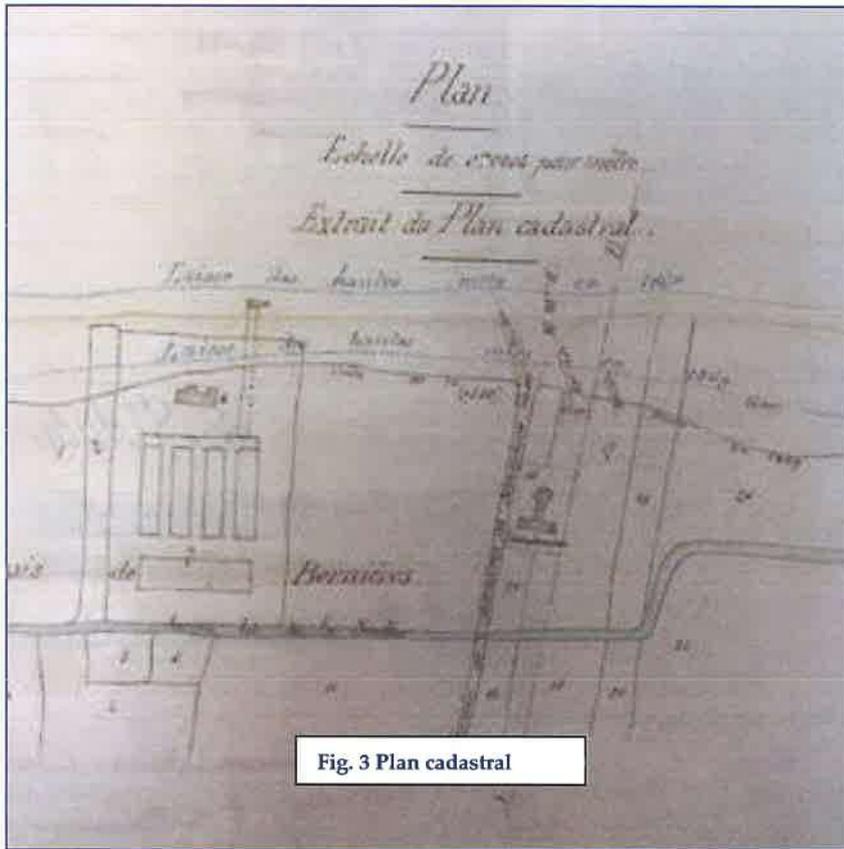


Fig. 3 Plan cadastral

Le but est d'y implanter une station électrique et sémaphorique pour deux gardiens.

Le plan dressé en 1859 (fig.4) est approuvé le 8 janvier 1860.

Il comprend deux logements de trois pièces pour un chef guetteur, son adjoint et leur famille.

Y sont implantés en outre une armoire pour l'appareil électrique et un escalier qui permet d'accéder à la chambre de veille où se situe la plate forme du sémaphore proprement dite.

L'équipement se présente sous la forme d'un mat creux en tôle tournant sur sa base portant un disque et 3 ailes: c'est le sémaphore lui-même. Il permet de transmettre 1026 signaux.

Il est complété d'un mat en bois gréé d'une vergue et d'une corne pour transmettre les messages par

pavillons selon les techniques encore en vigueur à ce jour et mis au point lors de la bataille de Trafalgar.

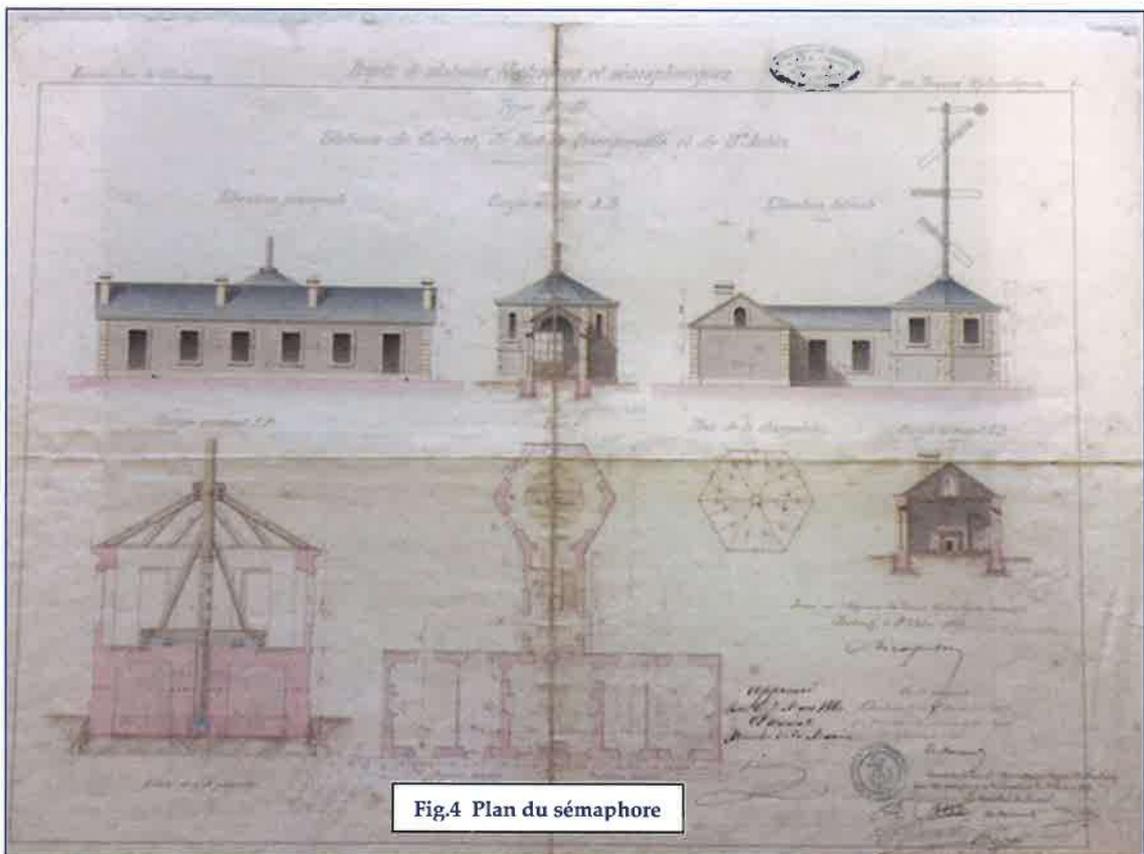


Fig.4 Plan du sémaphore

L'ensemble est bien visible sur la photo de 1895 (fig. 5).

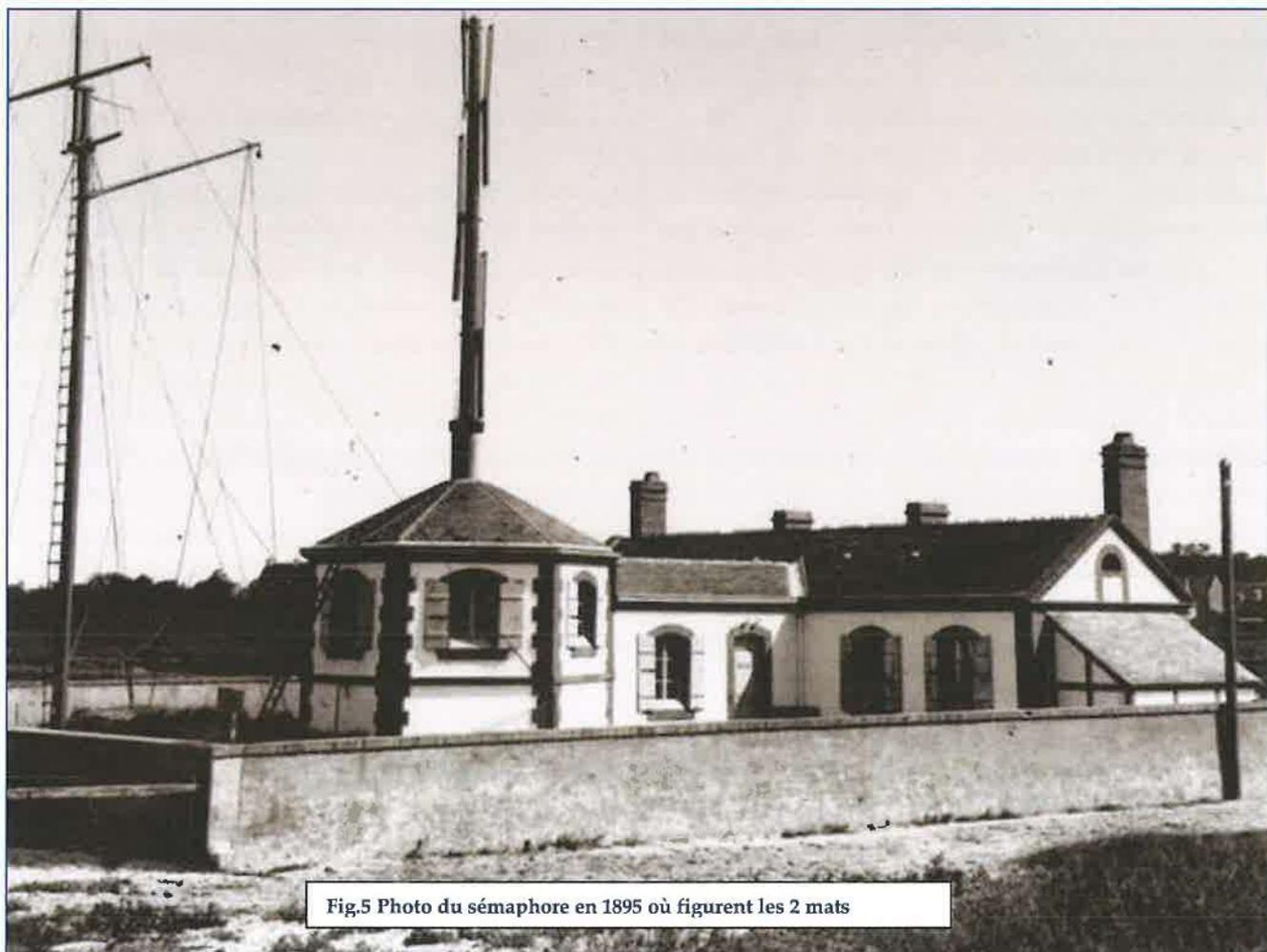


Fig.5 Photo du sémaphore en 1895 où figurent les 2 mats

Cet équipement et sa gestion sont alors placés sous la responsabilité du quartier maritime de Cherbourg, un inspecteur est chargé d'en contrôler l'entretien et le fonctionnement.

Ses échanges réguliers avec le chef guetteur et ses rapports sont conservés aux archives de la marine à Cherbourg et fournissent de précieuses informations. Les travaux sont lancés le 14 mai 1861 et la mise en service est effective en 1865.

Les deux premiers agents sont MM. **Despocrates**, chef-guetteur, et **Mameffe**, guetteur.

Leur mission consiste à transmettre les dépêches et à les acheminer aux destinataires dans un rayon de 6km. Leur fonction antérieure se poursuivant, ils sont équipés de jumelles et plus tard de longues vues. Ils sont aussi chargés d'observer la météorologie et à cette fin, ils sont munis d'un baromètre et d'un thermomètre. Un hygromètre, un pluviomètre, un anémomètre et un psychromètre viendront plus tard compléter leur équipement en 1905.

Ils effectuent quotidiennement un relevé météorologique et signalent les tempêtes en hissant des cônes ou des pavillons (Net C). Enfin, ils préviennent des naufrages la Société Centrale de Sauvetage qui vient d'être créée.

Vie et mort du Sémaphore

Dès 1869, le chef guetteur Hughes **Despointes** fait état d'une inondation importante dans le marais où il est implanté, lors des tempêtes de mars. L'ingénieur des Ponts et Chaussées propose de créer un Syndicat de Copropriétaires pour financer la construction d'une digue mais l'amiral refuse cette proposition!

En effet si l'effondrement de la falaise du cap romain rendait précaire la construction d'un nouvel équipement sur l'ancien site, son implantation sur la Rive au milieu d'une zone inondable est surprenante.

C'est grâce à une intervention personnelle de Napoléon Hughes comte Maret, duc de Bassano, sénateur et grand chambellan de l'empereur Louis Napoléon qui aurait séjourné à proximité du site retenu dans notre commune que l'implantation a été retenue. Ce diplomate avait besoin de communiquer rapidement et de façon régulière dans le cadre de ses activités. La commune par délibération du 13 novembre 1859 a d'ailleurs souhaité marquer sa reconnaissance à cet illustre personnage en donnant son nom à la brèche qui conduit au sémaphore.

Enfin après de nombreux échanges, des épis de protection en planches sont construits en 1870. La Marine, qui demande une aide de la commune, est éconduite car la municipalité ne voit pas l'intérêt d'un tel équipement (sic). Le préfet ne se sent pas responsable et l'ingénieur des Ponts et Chaussées écrit qu'il faut attendre la construction du chemin de fer.

La commune a, par ailleurs, construit trois épis à cette occasion et neuf autres en 1872.

En 1874, après une forte tempête, le chef guetteur prévient le 9 décembre que les épis sont démolis. Ceux de la commune aussi.

Le chef guetteur, en 1877, signale la construction d'une villa et surtout, la démolition du canal d'alimentation des parcs à huîtres qui assurait une bonne protection pour le sémaphore.

Le major général lui répond que rien ne lui permet de s'y opposer mais qu'il va intervenir pour faire évoluer cette situation. En 1880, il prévient que la mer n'est plus qu'à 24 mètres de la vigie.

En 1883, une inspection est diligentée. Le rapport conclut que la vigie est trop basse car il n'est pas possible de s'opposer à de nouvelles constructions et propose d'acheter un nouveau terrain au Cap Romain pour remplacer celui qui a été englouti: la position d'origine était la bonne, on ne comprend pas les raisons de cet abandon. La TSF fait son apparition.

En 1885, la mer "mange" la plage et le chef guetteur **Quesneville** s'inquiète de la situation.

Un projet de confortement est établi en 1888, une nouvelle série d'épis est reconstruite et une

gratification est octroyée aux guetteurs. Mais les épis sont emportés avant l'achèvement des travaux.

La compagnie des Chemins de fer vient à son tour construire 15 épis et propose la création d'un syndicat à l'image de Luc et Saint-Aubin pour réaliser un ensemble cohérent d'ouvrages.

Et le 10 avril 1892, le sémaphore de Saint-Aubin devient officiellement le sémaphore de Bernières!

Une étude est lancée par la Marine en 1895 pour regrouper les postes de "Saint-Aubin" et Port-en-Bessin car la situation de ce dernier est mauvaise.

Le 18 juillet 1895, une loi relative à la conservation des postes électrosémaphoriques est promulguée: elle interdit d'élever toute construction sans autorisation du Ministère de la Marine.

En 1896, la municipalité délibère le 8 novembre pour demander la suppression du sémaphore qui fait obstacle au développement de la commune.

Un Monsieur **Duval** vient effectivement de lancer une procédure de lotissement sur l'ensemble du site de Rive-Plage et diligente une étude pour surélever ou déplacer la vigie.

Une lettre d'un résident, Monsieur **Gavarry**, qui est 1^{er} secrétaire d'ambassade, explique qu'il est difficile de soutenir l'intérêt de ce sémaphore qui a été construit pour les besoins personnels d'un seul habitant de la commune, Monsieur de **Bassano** et une pétition accompagne cette revendication.

Le 16 décembre, la Marine fait connaître son avis négatif sur la demande et répond que ce n'est pas par hasard si une commission d'experts compétents a choisi ce site au mieux des intérêts de la défense nationale.

1897, le personnel change de statut et devient partie intégrante de la Marine. L'ambiance change et les missions d'inspection se succèdent.

Le 9 février **Mauger**, guetteur auxiliaire, est sanctionné pour avoir utilisé le télégraphe à des fins personnelles, sans payer. Dans la même année, en avril, et malgré une bonne opinion, le chef guetteur **Quesneville** et son adjoint le **Hardeley** sont déplacés. Les chefs-guetteurs se succèdent: nommé en décembre, **Diesny** est réprimandé pour avoir négocié directement avec le maire de la manière de délivrer les dépêches privées.

1898 voit l'arrivée du chef-guetteur **Bardel**. Une mission d'inspection est effectuée en 1899: le rapport conclu que l'activité du poste est faible (moins d'une transmission par semaine), que le bâtiment est en bon état mais que la toiture et la clôture sont à refaire, que le chef-guetteur **Diesurp** "est un bon garçon mais d'une valeur très ordinaire" et que le guetteur **Chautannot** "est un garçon intelligent mais qu'il a une trop haute opinion de lui-même" L'inspecteur spécifie par ailleurs qu'il faut s'opposer à l'implantation de cabines de bains.



Fig. 6: la façade du sémaphore vers 1900 avec les guetteurs et leur famille.

Une nouvelle inspection en 1900 met en évidence que les transmissions sont tombées à un message par jour et que les guetteurs, par manque de pratique, perdent leur vocabulaire. C'est ainsi qu'en 1901, le guetteur **Chautannot** est renvoyé!

L'inspection de 1904 rencontre le chef-guetteur **Henry** ainsi que le guetteur **Lévêque**: bien que peu actifs, ils font leur travail convenablement. Mais l'inspecteur s'émeut d'un bonnet abandonné et rongés par les vers!

En 1905, on déplore encore le manque d'activité du sémaphore.

Les archives sont muettes sur la période de guerre. Un nouveau chef-guetteur arrive le 15 septembre 1918: Georges **Brèhan**.

1919 voit l'apparition des signaux à bras et la guerre modifie le mode de transmission des messages: le langage Morse et signaux lumineux apparaissent. Le chef guetteur est **Lecouvreur**.

Le sémaphore est désarmé le 17 janvier 1920 pour des raisons budgétaires. Son dernier chef- guetteur est Monsieur **Anicotte**. Il est gardienné jusqu'en 1922 par un radiotélégraphiste puis par un retraité, Monsieur **Halloco**.

En 1920, la comtesse de **Laminière** veut construire une cabine à 300m sur le coté du sémaphore mais l'autorisation lui en est refusée.

En 1924, le lotissement de Rive-Plage a été créé. La Marine fait établir un jalonnement à la demande de Monsieur **Duval**, le promoteur, qui rend constructible une partie du lotissement. La comtesse se lance dans un procès après un courrier virulent contre cette décision.

Sur un rapport d'un dénommé **Surcouf** qui fait état de l'intérêt de cet équipement pendant la guerre de 14-18, en 1931, malgré une pétition des copropriétaires du lotissement, l'administration décide de poursuivre son activité. On l'équipe d'une station radiogoniométrique: on démonte les anciens mats et on installe un nouveau en bois de 15 m pour porter la nouvelle antenne.

Dans le même temps, la même année, l'Association syndicale de Rive-Plage, qui depuis a construit la digue et les épis, envoie le recouvrement des taxes correspondantes à la Marine qui en refuse le paiement malgré l'avis favorable du Directeur des Ponts et Chaussées.

Le président du syndicat, Monsieur **Charbonnaud**, écrit alors à l'amiral **Darlan**, ministre de la Marine pour se plaindre de l'attitude de Cherbourg.

La tempête de 1932 a endommagé l'ouvrage et il est cambriolé et la mairie refuse de prendre en charge les réparations.

La Marine, en 1933, prend alors l'initiative d'un nouveau bornage de la zone de vision de la vigie et, prétextant une erreur de l'opérateur de 1924: le lotissement devient complètement inconstructible.

Il s'ensuit une avalanche de courrier du président, mais aussi du Docteur **Parvu**.

En 1935 on refait la toiture et en 1939 on raccorde le bâtiment au réseau électrique.

Le président du syndicat propose alors de déplacer le bâtiment ou de surélever la vigie.

En l'absence de réponse et face à cette situation, le syndicat de Rive-Plage rachète le terrain nécessaire au déplacement de la vigie.

Mais l'ouvrage de Port-en-Bessin s'effondre et la Marine doit remplacer les deux.

Il s'ensuit une série de onze courriers pour tenter d'obtenir une décision, dont une missive de juillet 1939 de **Georgius** qui est devenu président du syndicat dont le ton satirique a dû particulièrement agacer les destinataires.

L'équipement est finalement déclassé le 21 avril 1941 par une loi du 18 décembre 1940.

La tempête de 1942 a définitivement raison du bâtiment, sa destruction est constatée dans le journal l'Aurore en même temps que la démission de **Darlan!**...

Le syndicat rachète le terrain pour 14.000 F; terrain qui sera revendu plus tard et des constructions y seront réalisées.

Avec l'occupation allemande, la vigilance reprend et de nouvelles installations sont mises en place par l'occupant. Mais leur équipement est beaucoup plus offensif et comprend ainsi une casemate armée d'une pièce de 40, trois "tobrouks", un encuvement pour une coupole de char, un abri pour matériel, six petites soutes et cinq abris personnels de gué.

Installations dont on en garde encore les traces.

De nos jours

Aujourd'hui la vigilance est assurée par le nouveau sémaphore de Longues-sur-Mer, construit en 1962 à la suite de l'effondrement des ouvrages évoqués plus haut.

Neuf militaires attachés au FOSIT de Cherbourg y assurent une veille permanente et poursuivent la mission instituée par Charlemagne.

Sources:

- Archives départementales du Calvados
- Archives de la Marine, Cherbourg-séries: 2K 3493 à 3564, 2 K 3549, 3 K 274, et 4 K
- Monographie de Saint-Aubin-sur-Mer
- *Veilleurs et Guetteurs* de Jean François Detrée
- *Les sémaphores*, Le Chasse Marée n° 35



LA NORMANDIE, mais quels FROMAGES !



Par Pierre BESSON

La Normandie ne doit pas sa notoriété qu'à l'épopée de Guillaume le Conquérant ou à la puissance du Débarquement des Alliés le 6 juin 1944. La réputation de sa gastronomie est quasi mondiale, en particulier par la qualité de son beurre, la saveur de sa crème et le caractère de ses fromages.

Depuis le Moyen Age jusqu'à nos jours, le lait a été une des principales productions des exploitations agricoles normandes en particulier dans les fermes de taille petite et moyenne.

On trouve du fromage dans toutes les régions laitières de France, le pays des 365 sortes de fromage selon le Général de Gaulle ! Mais la Normandie peut s'enorgueillir d'en produire trois de haute notoriété : le roi Camembert suivi de ses écuyers, le Pont-l'Évêque et le Livarot.

Les premières traces concernant la production de fromages normands se trouvent dans les textes relatifs au paiement de la dîme. Ainsi vers 1150 l'évêque de Bayeux concède-t-il à l'église de Cambremer la dîme de ses fromages.

Dans le *Roman de la Rose*, rédigé au cours du XIII^e siècle, on note que les bonnes tables sont garnies « de tartes, de flaons et de fromages angelons ». L'angelot (ou angelon) est un fromage de la région de Rouen appelé ainsi en raison de sa ressemblance avec la monnaie anglaise du même nom.

Pendant des siècles, tout habitant des campagnes était plus ou moins cultivateur. Chacun cherchait à se nourrir sur son terrain : jardinage pour les légumes, élevage de chèvres, moutons ou de vaches. En fonction de la taille du troupeau de vaches, le lait était consommé ou transformé en beurre et fromage.

En Normandie comme dans d'autres campagnes françaises, la fabrication du fromage était familiale selon un processus commun et assez simple.

Dans un premier temps, le lait est travaillé dans une baratte. Après avoir longuement remué le piston de la baratte pleine de crème, le plus gras se rassemble pour donner le beurre qui est ensuite lavé et mis en motte. Le liquide blanchâtre qui reste dans la baratte est chauffé dans un chaudron ; des grumeaux y apparaissent et sont recueillis à l'écumoire pour être placés dans un torchon de toile. Après avoir rapproché ses quatre coins, il est bien serré et suspendu pour poursuivre l'égouttage. Le sérum qui reste dans le chaudron, sous-produit du sous-produit, est donné aux cochons.

Le fromage ainsi obtenu se consomme dans l'assiette ou bien en tartines ; il est assez nourrissant. On peut y rajouter de l'ail râpé, du sel, du poivre. Cela donne un fromage qui a du corps que tout le monde ne supporte pas.

Cette technique devait être certainement utilisée à Bernières dans les petites exploitations (une vingtaine encore au moment du Débarquement) qui constituaient le tissu agricole de la commune. En effet, on ne trouve pas trace dans les archives de fromageries à Bernières, ni même de fermes productrices de fromages plus élaborés vendus

sur les marchés. Cela d'ailleurs ne prouve pas qu'il n'y en eut point. D'une manière générale, le fromage a été pendant longtemps un sous-produit du lait : la fabrication principale étant le beurre et la crème qu'on utilise à foison dans la cuisine normande et qui en fait la saveur particulière.

Un peu d'histoire

C'est sous le règne de Louis XIV que la consommation de viande se développe, ce qui conduit à une extension importante des terres à herbages pour produire plus. C'est « le couchage en herbe ». La conséquence fut de transformer la Normandie, et particulièrement le Pays d'Auge, en une immense fabrique de beurre et de fromages.

Au XIXe siècle, Brillat-Savarin contribue à mettre le fromage à la mode. L'aphorisme « un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil » est explicite.

Dans les années 1900, la quasi-totalité des fermes étaient fromagères, tout au moins pendant la saison de forte production laitière.

L'installation en Normandie d'un réseau ferroviaire dense a contribué, en facilitant et accélérant les transports, à améliorer l'approvisionnement de Paris, le plus important des centres de consommation, et en conséquence au développement de la production des trois fromages normands.

Les Halles de Paris jouèrent un rôle immense pour la diffusion des fromages normands. En 1886, le marché de gros se tient tous les jours, sauf le dimanche. De grandes maisons de commission qui font concurrence aux halles, distribuent aussi d'importantes quantités de fromages.

On trouve une description dantesque des fromages à l'étalage aux Halles dans le roman *Le ventre de Paris* d'Emile Zola.

La place d'honneur du camembert

Le mot fromage (anciennement *formage*) vient du latin *forma* « moule ». Il s'agit de l'éclisse, ceinture en bois dont on entoure les fromages pour les

retourner facilement et dans laquelle le fromage prend sa forme et son aspect.

Le camembert est un fromage de la catégorie des pâtes molles à croûte fleurie ; il est égoutté naturellement dans un moule puis affiné avant d'être consommé comme le brie.

Créé le samedi 20 mars 1909, le *Syndicat des Fabricants de Véritables Camemberts de Normandie* en donne la définition suivante: « Le camembert est un fromage rond, du poids de 250 à 300 g, d'un diamètre de 10 à 11 cm, fabriqué avec du lait pur de Normandie, et assez riche en matière grasse pour écarter toute idée d'écémage artificielle »

Une définition légale est proposée en juillet 1909 par le Ministère de l'Agriculture : « Le camembert est un fromage à pâte molle égouttée, ni cuite, ni pressée, ni malaxée, légèrement salée, à moisissure superficielle, de format rond, du poids maximum de 350g, d'un diamètre maximum de 10 à 11 cm, dont la matière sèche renferme un minimum de 38% de matière grasse, provenant de lait de vache, et fabriqué en Normandie.

La fabrication à la ferme

Voici comment François Mackiewicz décrit, dans son livre référence *Fromages et fromagers de Normandie* la fabrication du fromage au XVIIIe siècle : « La trayeuse, assise sur une bancelle, petit tabouret à trois pieds, recueille le lait dans un seau en bois, cerclé de frêne ou de fer. Elle le verse ensuite dans une cruche de forme allongée, la « châne ou kane. ». Le lait était ensuite transporté à dos d'âne ou à l'aide du joug jusqu'à la laiterie. Là, il était versé, à travers un « coulleux » dans les poiles (ou poêles). Le coulleux était une sorte d'entonnoir à large ouverture, dont le fond, garni d'une toile de crin, arrêtait les impuretés contenues dans le lait, brindilles, poils, etc..... Les « poiles » étaient des vases en grès ou en terre ou en fer blanc, largement ouverts, aux parois très inclinées.



Trayeuse sur sa bancelle

On y laissait le lait se reposer pour que la crème monte à la surface, ce qui demandait plusieurs heures, en général 12 heures en été, 24 heures et plus en hiver. La crème,



Chêne ou kane

odorante et onctueuse, surmontait le lait ; elle était retirée à l'aide d'une écumoire en cuivre, déposée dans un pot en grès et mise en un lieu frais avant d'être transformée en beurre dans la baratte. C'était l'écémage naturel. L'écémage centrifuge fut inventé vers 1880 et se vulgarisa seulement dans le courant du XX^e siècle.

« Le lait était versé dans un bac ou baquette en bois, de fabrication locale.



« Sauf en été, le lait était tiédi en le faisant chauffer dans des chaudières, puis il était emprésuré pour le caillage. La présure était préparée à partir de caillette (estomac de veau non sevré), lavée, salée et séchée, puis conservée au frais. La fermière en faisait macérer un petit

morceau dans de l'eau peu vinaigrée pour obtenir de la « tournure » qu'elle mélangeait au lait.

« Le lait caillé était découpé, puis versé dans une glotte en jonc ou roseau disposée sur une « dalle » table en bois pour que le caillé s'égoutte en se séparant du sérum qui était recueilli pour l'engraissement des porcs.

« Puis, on plaçait le caillé égoutté dans des éclisses « clisses ou cliches » - sorte de moules qui donne au caillé sa forme, d'où le nom de fromage, puis de fromage pour désigner la produit final. Les cliches étaient fabriquées en bois de frêne, fendu et cintré pour les fromages ronds, tels les camemberts et les livarots et cloué pour les fromages carrée, tels le pont-l'évêque ».



L'atelier

On ne manquera pas de noter que la production de fromage, dans les fermes petites et moyennes, est un travail de femme, bien avant qu'elles ne revendiquent l'égalité qui doit régner au travail.

La légende rapporte bien que le camembert fut inventé par Marie Harel à partir d'une recette que lui aurait transmise un prêtre réfractaire l'Abbé Bonvoust. Marie Harel, née Fontaine, a vu le jour le 28 avril 1761 près de Vimoutiers. Elle épouse le 10 mai 1785



Jacques Harel et les époux s'installent à Roiville. Ils y exploitent une ferme où Marie Harel fabrique du fromage selon les recettes locales. Le couple fut à l'origine d'une dynastie de fromagers normands entreprenants. Son petit-fils, Cyrille Paynel, fabrique 150 000 camemberts par an, dans les années 1870-1880.

Au milieu du XIXe siècle, avec le développement de la demande, naissent de petites fromageries qui produisent de plus grandes quantités sur un mode quasi-industriel pour la vente locale et surtout pour l'approvisionnement des Halles de Paris par l'intermédiaire de mandataires. Plusieurs femmes ont conduit ce type de fromageries ; on peut citer Mme Collet-Dubreuil qui exploitait un troupeau de 12 vaches dans la région de Pont-L'Évêque ainsi que Mme Chaumont Agenor qui possédait un troupeau de 23 laitières à Mesnil-Bacley.

Ces fabrications à la ferme se sont poursuivies au cours du XXe siècle et nous pouvons présenter le témoignage d'agriculteurs exploitant un atelier spécialisé et commercialisant leur production.

Dans les années 1960, Yvette et Jean-Louis, héritiers d'une longue lignée de fromagers normands depuis le XIXe siècle, se sont installés à Saint-Martin-de-Fresnay sur 60 hectares de terres. Ils traitaient dans l'atelier installé à la ferme la production laitière d'un troupeau de 40 vaches normandes et fabriquaient principalement du Pont-l'évêque.



A l'époque, les vaches, installées sur deux parcelles de 20 hectares chacune, étaient traitées au pré, matin et soir, par une « trayeuse », une femme salariée, qui remplissait quatre bidons « les kânes » de 20 litres. Les bidons étaient amenés à la ferme en Méhari, vaillante voiture à tout faire, qui avait remplacé l'âne de la tradition. La machine à traire a été installée plus tard.

Dans la première pièce de l'atelier, les bidons de lait cru, maintenus au bain marie à une température de 32 degrés (ni plus, ni moins) dans une chaudière, étaient ensuite transvasés à travers un filtre dans une bassine de 100 litres. On y ajoutait la présure : le caillage avait lieu en une demi-heure. La fermière, en touchant la surface du lait avec le dos de sa main et constatant que le lait n'y collait pas, considérait le caillage comme étant à point et pouvait alors découper le caillé.



Ecrémeuse BABY Alfa Laval

Le caillé était pressé à l'aide d'une passoire (bassine à confiture percée de trous sur le fond et les bords, fabrication Jean-Louis.) pour séparer le caillé qui restait au fond de la bassine, du sérum qui remontait en surface ; le sérum était transféré dans une écrémeuse pour récupérer la crème résiduelle afin de la vendre à la coopérative. Le sérum écrémé était conservé.

Le caillé, égoutté dans une toile ou une « glotte » sur une dalle en bois, était ensuite versé dans des multi moules de 16 fromages, retournés 3 à 4 fois afin de poursuivre l'égouttage. Le sérum était recueilli.

Dans la deuxième pièce, le caillé continuait à s'égoutter dans les multi moules. Ceux-ci étaient posés sur des grilles à égoutter avec réceptacle du sérum ; les fromages étaient salés à la main, retournés plusieurs fois à la main par la fermière.

Le sérum récupéré aux différents stades de la fabrication était destiné à l'alimentation des porcs.

Une fois transportés dans le hâloir (troisième pièce de l'atelier), les fromages démoulés étaient posés à plat sur des claies en inox. La fermière les retournait chaque jour, pendant quatre jours, jusqu'à l'apparition de la croûte.

Transférés ensuite dans la cave (quatrième pièce de l'atelier), les fromages étaient affinés à température constante de 15 degrés pendant dix jours. Posés à chant sur des châssis en bois (comme des livres dans une bibliothèque), ils étaient retournés, également à la main, d'un quart de tour tous les deux jours.



Pont l'évêque à chant

Ils étaient ensuite emballés dans du papier paraffiné, placés dans des boîtes en bois sur lesquelles étaient collés des étiquettes. Le collage des étiquettes était assuré par les filles d'Yvette et Jean-Louis moyennant une rémunération d'un centime de franc par étiquette collée.

L'expédition était effectuée en caisse de 24 fromages avec intervention d'un transporteur qui enlevait les fromages chaque semaine pour les livrer à un crémier de Paris ou à un mandataire aux Halles de Paris.

Le suivi des ventes consistait en une visite chez le mandataire, à l'occasion d'une petite escapade à

Paris. Départ tôt le matin, déplacement en voiture, une Frégate, arrivée en début de matinée, discussion avec les vendeurs dont on stimulait le zèle discrètement ; après-midi, visite touristique et culturelle de Paris puis retour en Normandie en fin de journée.

Les fromages normands n'ont pas inspiré que les gastronomes mais également le monde des arts.

Sacha Guitry, dans *Les Mémoires d'un tricheur* (Paris, Gallimard, 1935) fait dire à son personnage : « Je suis né le 22 avril 1882, à Tortisambert, petit village bien joli du Calvados, dont on aperçoit le clocher à main gauche quand on va vers Troarn en quittant Livarot ».

Dans sa pièce *Le Costaud des Epinettes*, Tristan Bernard met en scène un boxeur qui, pour être en forme, se prive « et des miches de pain, et du saucisson, et des tripes, et du livarot, maintenant il va déjeuner à la pharmacie ! ».



Le peintre Fernand Léger (1881-1955) ayant hérité de la ferme de la Bougonnière à Lisores, y établit son atelier rural. Il réalisa une mosaïque en pâte de verre en hommage à sa mère sous le titre *La fermière et sa vache*.

Maurice Lebeau a sculpté une statue de Marie Harel, statue installée à Vimoutiers en 1953

Aujourd'hui, un certain nombre de petits ateliers poursuivent la fabrication artisanale (au lait cru, moulé à la louche) mais la majorité des fromages

normands est produite dans des usines hautement mécanisées, appartenant à de grands groupes industriels. La production et la manutention sont effectuées par des machines sous le contrôle de fromagers dont le savoir-faire, hérité de la tradition, reste primordial pour obtenir de bons produits.

Compte tenu de la technologie mise en œuvre, ces usines méritent d'être visitées. Il est ainsi possible de constater que ce qui change n'est pas le processus mais la technologie mise en œuvre ainsi que le volume des fabrications. La qualité gustative est différente mais reste de bon niveau à condition de choisir des fromages à point.

De nos jours, en se levant tôt, il est possible de visiter le marché de Rungis en un circuit de trois heures et de clôturer son parcours par la dégustation d'une tête de veau ou d'une entrecôte/frites (www.visiterungis.com).

Bon appétit.

Sources :

Lebec, *Fromages et fromageries du Pays d'Auge*, Editions de la Viette, 2012

Herbaud, *Le Livarot*, édition BVR, 2010

Makiewicz, *Fromages et fromagers de Normandie*, Christine Bonneton, 1983

Dessins : Navello *Au cœur de la France des milles fromages*, Editions Ouest-France, 2003

Nos plus vifs remerciements à Yvette et Jean-Louis Ouin qui nous ont ouvert leurs archives et leurs souvenirs ainsi qu'à Francine Besson pour sa contribution à la rédaction et la sélection des illustrations.

ACTUALITE

COMPTE-RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE

du 23 janvier 2016 (Extraits)

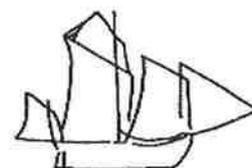
Rapport moral de la Vice-présidente

La vice-présidente tient d'abord remercier la municipalité pour l'intérêt qu'elle manifeste et le soutien apporté à nos actions. Elle nous alloue une subvention de 500€ (10% de notre budget), met à notre disposition une salle pour l'assemblée générale et nos Rencontres Annuelles et nous accorde l'aide éventuelle des employés municipaux.

Avant de faire le bilan de l'année la vice-présidente veut aborder un point épineux : l'impact négatif de la remise par les communes de la compétence « tourisme » à l'Intercommunalité, et le regroupement des Offices de Tourisme en un OTI (Office de Tourisme Intercommunal) sur notre association, et pas seulement.

En 2014 les ventes de nos différentes publications avaient rapporté 3.752 €. En 2015 ce chiffre est tombé à 1.424 €. Bernières avec Langrune ont été réduites à la portion congrue : ouverture pendant 2 mois d'été de notre office de tourisme de 10h à 13h30 (et encore pas tous les jours), exception faite des Journées européennes du Patrimoine. Bernières a perdu un moyen de se faire reconnaître, un point de rencontre populaire, un lieu de rendez-vous pour de nombreuses associations. Chacun de nous a pu, au cours de la saison être abordé par des touristes qui, ayant trouvé porte close, déçus et très mécontents, cherchaient une information, un renseignement auprès d'un passant du « cru ». Quelle image que cette porte occultée d'un rideau, quel handicap pour notre commune quand on sait que cet état de choses va perdurer jusqu'en 2017 !

On nous a promis des efforts pour ouvrir l'Office à la mi-juin...affaire à suivre.



En fait les deux villages les plus anciens, à l'histoire la plus riche, aux églises les plus belles ont été sacrifiés sur l'autel des veaux d'or contemporains que sont les casinos. D'ailleurs il n'est que de lire (p.18) l'article consacré à l'OTI dans le n°25 (janvier 2016) du magazine « Au cœur de l'info », magazine de la Communauté de communes Cœur de Nacre.

Pas une fois le terme « patrimoine » n'y figure, pas plus que celui de « culture ». Nous n'avons ni casino ni hôtel, mais nous avons des restaurants qui, chacun dans sa catégorie ou son style drainent une clientèle locale fidèle aussi bien qu'une clientèle touristique de passage, par ailleurs nous disposons de gîtes, de chambres d'hôtes.

Et B.O.N. est là pour relever le défi de la culture. « Faire découvrir et défendre notre patrimoine » est l'objet même de notre association.

Bilan des actions 2105

- Un bulletin biannuel (n°s45 et 46), en quadrichromie, distribué **gratuitement** à tous les habitants de Bernières, diffusé dans des sociétés savantes (CTHS), aux Archives départementales, à la Bibliothèque nationale.
- 11 mai : Conception, réalisation et organisation de la 4^{ème} édition « Pierres en Lumières ». Un vrai succès avec la participation de trois musiciens bénévoles et une collation normande à la sortie. Plus de trois cents visiteurs sont venus apprécier l'église illuminée aux chandelles.
- 20 juin : Sortie des adhérents au château de la Noë à Tracy-sur-mer. Exceptionnelle visite de ce monument historique privé non ouvert au public et commentée par les propriétaires : bâtiment du XVIII^o remarquable par les sculptures du XIX^o d'Emmanuel Frémiet, sculpteur qui entre autres, a réalisé l'Archange perchée sur la flèche de l'église abbatiale du Mont Saint-Michel.
- Participation aux « Randonnées de la Paix » organisées en mai et août, qui mènent les participants des plages du Débarquement au Mémorial de Caen : Etape de Bernières commentée par un membre du bureau de B.O.N.
- 18 juillet : Rencontres traditionnelles de B.O.N., suivie d'un buffet.
- Visites gratuites du bourg et de l'église, à raison de 4 visites en juillet et 4 en août.
- Deux visites à la demande de l'association « Sourire et Détente »
- 9 septembre : Participation au Forum des Associations de Bernières
- 19-20 septembre : Journées Européennes du Patrimoine en septembre, 2 visites commentées de l'église avec accès au triforium et visites commentées du colombier de la Luzerne. Au rythme d'une visite toutes les demi-heures avec remise d'un document couleur, deux cents visiteurs ont eu accès au bâtiment.

En conclusion, l'Association se porte toujours bien, le Conseil d'administration se réunissant régulièrement tous les mois pour faire le point sur les publications et avancer les projets.

Rapport financier

La situation financière, pour le moment, est saine. Les bulletins sont gratuits, toutes les activités sont gratuites, les recettes provenant principalement de la vente des publications, des plaquettes touristiques, des cartes postales éditées et des annonceurs. La subvention municipale - inchangée depuis la création de B.O.N. - représente 10% du budget de l'association.

Projet 2016

Conception réalisation et financement d'un grand panneau d'informations sur le patrimoine bernierais qui sera offert à la municipalité -comme tous les panneaux et photographies déjà installés dans Bernières.

Gestion et coordination de la réfection des photographies de la Place du 6 juin dont le coût financier sera pris par la municipalité, propriétaire de ces photos depuis qu'elles lui ont été données par B.O.N.

Participation au salon des Collectionneurs organisé le 20 mars par le comité de Jumelage Bernières/Arcade (ventes de cartes et de publications).

Conception et animation de la soirée « Pierres en lumières », à la demande du Conseil départemental, 5^{ème} édition le 21 mai.

Sortie annuelle des adhérents, probablement dans l'atelier d'un maître verrier, Sylvie Liégeois à Langrune, en juin.

Journée portes ouvertes pour les rencontres de B.O.N, le 16 juillet.

Visites guidées (village et église ou Débarquement) à la demande de différents groupes

Traditionnelles visites de l'été : le bourg, 16 et 23 juillet, 6 et 20 août ; l'église, 17 et 24 juillet, 7 et 21 août.

Journées Européennes du Patrimoine en septembre

Deux bulletins, n^{os} 47 & 48,

Publication sur les aquarelles de Louis Harant (1854 -1925).

Renouvellement du Conseil d'administration

Les mandats de Francine Besson, Jean Cuisenier, Annick Flohic et Catherine Hentgen arrivent à expiration.

Francine Besson et Jean Cuisenier ainsi que Claude Biziou et Claude Gehin souhaitent se représenter.

Personne ne demandant un vote à bulletin secret, l'Assemblée générale extraordinaire élit en tant qu'administrateurs et pour une durée de trois ans, Francine Besson, Claude Biziou, Jean Cuisenier, Annick Flohic et Claude Géhin.

Annick Flohic remercie très chaleureusement Catherine Hentgen pour l'excellent travail effectué lors de son mandat qui a su consolider la base d'un secrétariat efficace.



BEAUDOUX www.pulsat.fr

IMAGE - SON - ÉLECTROMÉNAGER - ANTENNES

Chèque cadeaux
acceptés*

Facilités de paiement
jusqu'à 10 fois sans frais*

400 m²
d'exposition



Magasin

PULSAT

www.beaudoux.fr
beaudoux.srl@wanadoo.fr

Z.I. Route de Reviere - 14470 Courseulles/Mer - Tél. 02 31 37 91 40 *voir modalités en magasin

VALÉRIE CHAUSSURES



Homme-Femme

13 rue de la mer à Courseulles-sur-mer
Tél/Fax 02 31 37 99 62
Site : www.valerie-chaussures.com



**BURES
FLEURS**



9, rue Maréchal Foch
14750 St Aubin-sur-Mer
☎ 02 31 97 33 07

L'AIR MARIN

- Déco • Carterie
- Vêtements : femme, homme et enfant
 - Chaussures • Accessoires



26 rue Pasteur
14750 Saint-Aubin-sur-Mer **02.31.97.26.36**



LE QUAI EST

RESTAURANT

Mr & Mme OLIVEIRA DE PINHO

13, QUAI EST
14470 **COURSEULLES-SUR-MER**

02.31.97.20.90
06.73.03.51.82
lequaiest@orange.fr

**POISSONNERIE
DES 4 VENTS**



Soupe de poisson
Plateaux de fruits de mer
Traiteur de la mer

CENTRE VILLE
35 rue de la mer

14470 Courseulles sur mer
Tél. 02 31 37 42 39 - Port. 06 08 03 05 75



EN DIRECT DE NOTRE BATEAU
LE BREIZ

Thierry COLLET

MAÇONNERIE - RÉNOVATION

Z.A. Route de Martragny - 14480 CREULLY - Tél. : 02.31.80.18.25 - Port. : 06.74.34.53.20
www.collet-renovation.com - collet.renovation@wanadoo.fr



**S.A.R.L. GARAGE
M. THOMAS**
Agent



www.garagerenault-bernieres.com

Route de Courseulles • 14990 Bernières-sur-mer • Tél. 02 31 96 45 43

Tapisserie, Agencement, Décoration

Met ses compétences à votre disposition



Tenture murale, confection de rideaux,
volages et stores, réparation de sièges,
vente de tapis, meubles et objets de
décoration.

127, rue du Mel Foch 14990 BERNIERES S MER
Tél.: 02.31.96.69.77 Fax: 02.31.96.60.07



LE GRANNONA

12 place du 6 juin
14990 Bernières sur mer

02.31.37.19.48

grannona14@gmail.com

www.facebook.com/LeGrannona

CAFÉ - TABAC - PRESSE

M. et Mme LOUIS

Bar du Centre



14990 Bernières/Mer - Tél. 02 31 96 46 83



Promenade chevaux, poneys

Pension chevaux, poneys



11 Chemin de la grande voie - 14990 Bernières-sur-Mer - Tél. : 02 31 97 16 80 - 06 12 60 47 81

Situé à 600m de la plage, dans un parc boisé de 3 hectares - Ouvert au public

SIÈGE SOCIAL - STUDIO - IMPRIMERIE



ANQUETIL

16, Avenue de Suède - B.P. 97
14110 CONDÉ-SUR-NOIREAU
Tél. : 02 31 69 04 26

Fax : 02 31 69 37 30

E-mail : anquetil@imprimerie-anquetil.fr

www.imprimerie-anquetil.fr



Certifié PEFC

Ce produit est issu
de forêts gérées
durablement et de
sources contrôlées.

10-32-3010

pefc-france.org

