



Numéro : 31

Janvier 2013



Illustration Jacques Saraben

LES DONATEURS DES VITRAUX DE L'ÉGLISE D'ALLES.



*Le vitrail offert par
l'abbé Jean Vitrat
dans la chapelle de la Vierge*

DÈS les premières archives répertoriées de la commune d'Alles, on retrouve le patronyme Vitrac ou Vitrat. Il figure sur le registre des baptêmes le 26 décembre 1765 pour le baptême d'Izabeau Vitrac

SOMMAIRE

RUBRIQUE MÉMOIRE

Les donateurs des vitraux de l'église d'Alles par Gérard MARTY (*pages 2 et 3*).

Dépêches télégraphiques à Périgueux en 1870 par Gérard MARTY (*pages 18 à 23*).

Le Bugue au temps du cours complémentaire par Gérard MARTY (*pages 7 à 9*).

RUBRIQUE PASSION

Deux belles bleues par Jacky ADOLE (*pages 4 à 6*).

La truffe dans l'histoire par Jean-Pierre Audivert (*pages 10 à 14*).

RUBRIQUE OCCITAN

Del temps que lo bestium parlavan par Gérard MARTY (*pages 15 à 17*).

Au temps où les bêtes parlaient par Gérard MARTY (*pages 15 à 17*).

RUBRIQUE ACTUALITÉS

Écho de l'association : (*page 14*)

Vendredi 30 novembre 2012 à 12 h : (*page 24*)

Sur votre agenda (*page 24*).



Cartouche des donateurs

née au Bourg, des époux Jean Vitrac et Pageniette Barry. Les parrain et marraine, Jean Delluc et Izabeau Delteil portent des patronymes très présents sur la commune comme nous l'avons vu lors des précédentes donations de vitraux.

Le 11 mars 1782, Jean Vitrac naît au Bourg des époux Joseph Vitrac et Cluzelle Delteil. Lorsque Jean épouse Marie Delteil le 15 mai 1804 (25 floréal de l'an XII) on remarque sur l'acte de mariage que Jean et ses parents demeurent aux Chambeaux. Marie est née à Limeuil mais demeure à Sors avec son père Antoine Delteil dit Linarès et sa mère Magdelaine née Constant.

Cependant, l'acte de décès de Jean du 5 mai 1833 mentionne que Joseph, son père âgé de 80 ans, est domicilié à Sors.

Joseph décède à 86 ans le 5 mai 1837 au village de Sors, vraisemblablement chez les Delteil qui ont fait la déclaration du décès. Cela peut expliquer que Joseph, fils de Jean Vitrac et Marie, né aux Chambeaux, épouse Marguerite Biard, se fixe à Sors et aura une longue lignée de descendants.

Antoine, un autre fils de Jean et de Marie, poursuit la lignée des Vitrac des Chambeaux. Le 16 février 1841, il épouse Jeanne Ourliac de Trémolat avec laquelle il aura deux garçons et une fille. L'aîné, Antoine-Léonard (né le 7 mars 1843) va perpétuer la branche Vitrac des Chambeaux tandis que Jean, né le 16 février 1852, se destinera à la prêtrise. Il a pour parrain Jean Menaut, frère de sa grand-mère et curé de Siorac de 1858 à 1895.

Jean Vitrac devient un élève brillant au séminaire de Périgueux. Il est remarqué par l'évêque qui le propose pour aller compléter ses études à Rome. Il est ordonné prêtre à Périgueux le 22 décembre 1877 et devient professeur au collège Saint-Joseph de Périgueux de 1880 à 1882.

C'est durant cette période que Gérard, le curé d'Alles, a entrepris la rénovation de l'église et Jean Vitrac, encore en Dordogne, offre un vitrail représentant un saint et l'apparition de la Vierge. Ce vitrail est placé dans la chapelle dédiée à la mère de Jésus.

Tout porte à penser qu'il s'agit de Bernard de Claivaux dont l'habit blanc apparaît sous le manteau brun. Il tient un lys blanc, à la main gauche.

L'abbé Jean Vitrac est ensuite appelé à Toulouse pour enseigner au Caousou. Le Caousou est un établissement d'enseignement privé fondé par les Jésuites en 1874 et dédié à l'Immaculée Conception. Il développe un enseignement qui va jusqu'à la préparation à l'entrée aux grandes écoles. Jean Vitrac y enseignera jusqu'à sa mort sans toutefois oublier son village natal des Chambeaux. Il fera ériger une croix près de sa maison natale en 1890 sur laquelle une plaque de marbre rappelle son don.

Lorsqu'il revient en Dordogne, il n'oublie pas son parrain Jean-Baptiste Menaut toujours curé de Siorac et lui rend visite par le train. Il est décédé à Toulouse en 1895, à l'âge de 43 ans. Dans la famille Vitrac on garde le souvenir que sa mort serait la conséquence d'une chute dans un escalier. Les archives diocésaines font état d'une maladie survenue au cours d'un de ses voyages.

Son corps a été transporté à Alles où il a été enterré dans le vieux cimetière puis transféré dans la caveau de famille du nouveau cimetière.



Photos Gérard Marty

**Plaque sous la croix des Chambeaux :
Don de M. l'Abbé J. Vitrac le 25
septembre 1887**

Gérard MARTY

DEUX BELLES BLEUES.

*Originaire de Carcassonne, Jacky ADOLE a passé son enfance en Périgord puis une grande partie de sa vie active à La Rochelle. Il revient en Dordogne à la retraite et s'installe à Limeuil où il observe avec acuité et humour la vie autour de lui. Il a bien voulu confier au **Chalelh** une nouvelle encore inédite.*

EN JOUANT aux boules, on ne parle pas que de pétanque, mais aussi de pêche, de champignons, de cochonnailles... de chasse. Ce qui n'empêche pas de tirer la boule qui gagne avec la même application que le coup de fusil sur le perdreau. Pourtant les bavardages d'Auguste et de René désenchantent quelquefois les puristes qui aimeraient plus de sérieux. Mais n'est-ce pas ruser que de mêler à la partie de pétanque, la description du plumage mordoré de la bécasse et de la plume du peintre au coude de son aile ? Ou encore, faire les louanges des points rouges incandescents des belles robes de « fario » ?

Voilà la doublette Auguste-René, hésitante à traiter une mène difficile.

– « Que faisons-nous sur un coup pareil ? On tire ou on pointe ? »

– « On va plutôt tirer, va. » invite le partenaire après réflexion.

En se balançant lourdement d'un pas sur l'autre, Auguste va au rond, se referme un instant sur lui-même avant de lancer la boule.

– « Ah ! merde, loupé. J'étais pas droit. »

– « C'est pas grave. » fait son équipier.

– « Pourtant, » dit-il en souriant, « hier soir à la palombière, j'en ai foutu trois en l'air d'un seul coup de fusil. »

– « Avec quels plombs les as-tu tirées ? »

Voilà la discussion repartie. Espérant la fin des papotages, l'adversaire hoche la tête de déconvenue.

– « Du sept... Je tire toujours la palombe avec du sept. »

Auguste est forestier de métier, et son goût pour la nature est tel, qu'il ressent le privilège d'évoluer tous les jours au paradis. Ses goûts et inclinations ont fait de lui un passionné qui connaît tout de la forêt. D'ailleurs, trop souvent assailli de questions venues des moins avertis, il répond évasivement, comme il est de mode dans l'endroit, pour ne rien révéler sans être désagréable. Caractéristique effectivement très particulière au pays, née certainement de la conscience à protéger le naturel.

Mais, où serait le mérite de ces gens, pense Auguste, si je leur révélais que c'est sur la cause des « Treils » que je fais mes provisions de truffes ; que c'est en laissant filer un lombric après l'orage, le long des ruines immergées de l'ancien lavoir que je prends les plus grosses truites ; que c'est dans la combe du bois à Cassalou qu'il y a des filons de girolles et que les plus beaux cèpes sont sur le coteau d'en face pas loin des remises à bécasses ! Car c'est un tel plaisir de découvrir, d'apprendre, de deviner soi-même toutes ces singularités.

Si bien que surpris avec un panier de chanterelles à la main, Auguste peut mentir sans gêne ni regret, mais toujours en plaisantant.

– « Je les ai trouvées derrière l'ancien champ d'avoine, à l'orée du bois de la Fillolie. » révèle-t-il, assez évasif pour se débarrasser de l'intrus qui n'a pas vu le moindre grain d'avoine dans l'endroit.

– « Ah ! je vois où. » répond le coquin d'à côté avec l'air d'avoir aperçu le Mont-blanc.

– « Mais non, pas là. Plus haut, sur l'autre coteau. »

– « Où dis-tu ? »

– « Tu prends la fourche de droite dans le sentier qui monte jusqu'aux genévriers, puis tu redescendras vers la Vézère. Toi tu es parti vers « Gabirole »... tu connais bien les bruyères du père Delage ? Eh bien ! c'est pas là exactement... mais enfin tu verras là-bas, c'est un peu avant le ravin, juste après les castines. »

Puis, tranquilisé par la fourberie de ses explications, certain d'avoir égaré son auditoire, Auguste chuchote en confidence pour plus de crédit.

– « Là en ce moment, tu dois même y trouver quelques catalans (lisez lactaires). Peut-être même quelques pieds de moutons. »

– « Ah bon ! » fait l'autre, déçu d'être déconcerté !

En pleine partie de pétanque, tout en essayant de reprendre le « point » à l'adversaire, René demande à son partenaire :

– « As-tu toujours la palombite ? »

– « Ah ! Oui , ah oui toujours. Au grand dam de ma femme qui râle à cause de mes absences. D'ailleurs, quand je reviendrai jouer aux boules, je te porterai une paire de palombes. Je te les choisirai jeunes, pour que tu puisses les cuire à la cocotte avec des pommes sarladaises. Tu verras, c'est très bon. »

– « Ah ! Oui. J'essayerai ça avec plaisir. »

Trois jours plus tard, Auguste vient jouer aux boules, une paire de bels oiseaux bleus enroulés dans un vieux Sud-Ouest sur le siège arrière de sa quatre L.

– « René n'est pas là ? »

– « Non, il est parti donner un coup de main à ses enfants. »

– « Tant pis. J'avais pourtant pour lui deux jeunes palombes ! » fait Auguste déçu.

Les joueurs semblent ne pas avoir entendu pour ne pas quémander. Pourtant, au terme des parties, au moment des séparations, Auguste pose en partant les oiseaux sur le siège de la deux-chevaux du vieux Georget, dont il sait la retraite légère. Lequel, une fois monté dans sa « deudeuche », est agréablement surpris par le geste. Il ausculte le cadeau sous toutes les coutures et le jugeant trop important pour lui tout seul, propose son étrenne à la cantonade.

– « J'en veux bien ! » dit Henri espérant récompenser avec les deux oiseaux un copain à qui il doit quelques gentilleses. Alors en rentrant chez lui, Henri détourne son chemin pour frapper chez l'ami qui se confond en politesse refusant le cadeau, n'ignorant pas la corvée de plumage et d'étripage des gibiers. « Qu'est-ce-que je vais bien pouvoir faire de ces bêtes maintenant ? » pense le nouveau propriétaire cherchant le moyen élégant de se débarrasser des deux jeunes oiseaux. Surtout que ce soir, le temps presse car Auguste, le forestier qui viendra lui livrer du bois, restera souper.

Je vais les offrir à mes voisins, décide le bonhomme qui, illico, sonne à la maison d'à côté.

– « Bonjour Mme Delbos. Je viens vous proposer deux belles palombes que l'on vient de me donner. Je n'ai pas le temps de m'en occuper car ce soir, j'ai un invité ! Les voulez-vous ? »

– « Ah ! non, merci beaucoup. C'est très gentil, mais nous ne mangeons jamais de gibier mon mari et moi. Non vraiment, merci. »

Déçu, Henri fait demi tour à l'instant où Auguste manœuvre son tracteur et sa remorque bourrée jusqu'aux ridelles de bois de chauffage.

Après avoir posé en hâte les deux palombes sur la table de la cuisine, Henri rejoint Auguste pour ranger les bûches dans sa grange, tandis que le soir tombe. Les stères de chêne empilés, les hommes rentrent par la cuisine pour s'y laver les mains. Sur le pas de la porte, Auguste brosse ses vêtements, s'essuie consciencieusement les pieds au paillason précédant son hôte qui allume la lumière de la pièce.

– « Rentre. Fais comme chez toi, où il y a de la gêne y a pas de plaisir. »

Auguste entre. Le vif éclairage de la cuisine qui s'oppose à l'obscurité de l'extérieur, contrarie sa vision un instant, si bien qu'il hésite à reconnaître ce qu'il a mal distingué sur la table.

Pour plus de certitude, il renouvelle son expertise en fronçant le sourcil. C'est bien son vieux Sud-Ouest posé là, déplié à souhait qui met en valeur ses deux belles palombes, mieux que sur l'étal d'un volailler. Perplexe, il jette son béret en arrière et se gratte le crâne pour élucider l'énigme. Son hôte, qui ne sait rien des étapes fantaisistes du gibier, remarque son étonnement qu'il prend pour de la convoitise, et devinant alors, l'opportunité de se débarrasser de l'encombrant, propose :

– « Auguste... ça vous dit deux jeunes palombes ? »

Jacky ADOLE

Extrait du recueil : « Comme un vol de demoiselle ».

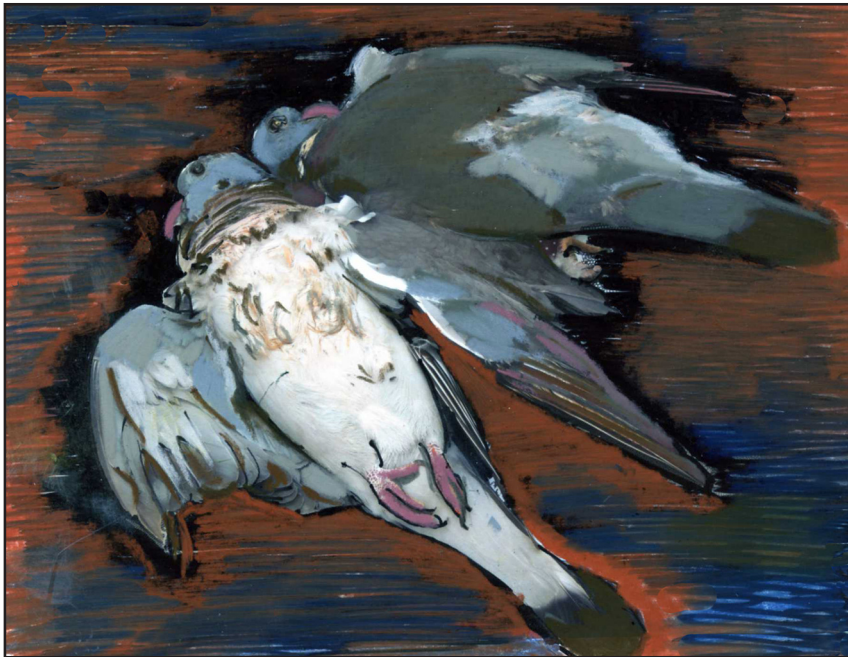


Illustration Jacques Saraben

Deux belles bleues

LE BUGUE AU TEMPS DU COURS COMPLÉMENTAIRE (SUITE)



L'église du Bugue vue de la route du Maine

Bordant la rue Bastière et la rue de Paris sur la gauche, on découvre les bâtiments du presbytère et l'église. Les couvertures en ardoises et la facture des matériaux attestent des constructions datant du XIX^e siècle.

Je garde de cette église le souvenir de ma confirmation dans les années 1950 en présence d'une foule immense qui contenait difficilement dans la nef. Il y avait aussi la peur d'être interrogé directement par l'évêque. Comme les futurs confirmés étaient nombreux, je ne fus pas choisi pour répondre et je reste persuadé que l'impressionnant décorum des nombreux ecclésiastiques m'aurait empêché de prononcer la moindre parole.

Cette église est dédiée à saint Sulpice ou plus précisément selon l'abbé Carles dans son « Dictionnaire des paroisses du Périgord » à la *Translation de saint Sulpice* ce qui peut faire référence au déplacement des reliques du saint qui, originaire du Berry, fut évêque de Bourges au VII^e siècle.

L'église et le presbytère apportent un certain air de jeunesse dans un quartier aux maisons périgourdines sur la rue Bastière et aux immeubles classiques vers la rue de Paris. Le « Dictionnaire des Paroisses » nous dit que l'église a été bénite le dimanche 24 octobre 1875 et qu'elle a remplacé l'ancien lieu de culte qui était situé entre l'Hôtel de Ville et la Vézère.

Au XVII^e siècle la vie religieuse buguaise se concentrait sur la rive droite de la Vézère avec l'ancienne église Saint-Sulpice et le cimetière, l'abbaye Saint-Sauveur sur un vaste domaine englobant l'emplacement de l'hôtel Royal-Vézère jusqu'au ruisseau Ladouch et s'étendant au-delà de la rue du Jardin Public qui n'existait pas. Une autre église, dite de Saint-Marcel se dressait vers la place de la volaille et selon l'abbé Carles dépendait de l'abbaye.

Au XIX^e siècle la ville du Bugue doit faire face à un fort développement du commerce. Depuis 1830, quatre grandes

routes aboutissent à la ville qui se trouve dans l'obligation d'agrandir ses places et ses marchés. On a entamé en 1932 des études pour lancer un pont sur la Vézère et on a reconstruit en 1849 les halles devenues trop petites.

On a du mal à se représenter le quartier où va aboutir le pont. Des halles dont le sol domine de 5 mètres le parvis de l'église Saint-Sulpice et le presbytère, des rues pentues qui dévalent vers le Petit Port où s'affairent les tireurs de sable, les pêcheurs professionnels et les barques qui assurent les traversées de la rivière en complément du bac situé en amont. Il faut encore placer près de l'église l'ancien cimetière alors que l'actuel, au pré Saint-Louis, vient d'être mis en service. Ajoutons au tableau deux crues catastrophiques de la Vézère en 1783 et en 1843, signalées par Dessales dans son histoire du Bugue. On peut alors se rendre compte de l'immense tâche de rénovation à laquelle les Buguois se trouvent confrontés.

Grâce aux documents patiemment recueillis et précieusement conservés par Norbert Marty, l'historique de l'édification de la nouvelle église peut être reconstitué.

Le Conseil de fabrique de l'église du Bugue et le Conseil Municipal, depuis longtemps devaient faire face aux risques inhérents au mauvais état de l'ancien édifice. Les multiples et coûteuses réparations se révélaient sans effet à long terme.

Le Conseil de fabrique qui s'est réuni le 12 novembre 1863 fait un constat très négatif de l'état de l'édifice religieux :

– l'église actuelle n'offre rien de remarquable du point de vue de l'antiquité et du style,

– le délabrement est tel « qu'on la prendrait plutôt pour une misérable grange que pour la maison de Dieu »,

– malgré les réparations successives et ruineuses effectuées de 1846 à 1858, l'édifice menace la vie des fidèles à cause d'un mur fortement lézardé, de l'humidité continuelle due au fait qu'il se trouve encaissé de 5 m par rapport à la place publique, de la voûte en briques en ruines et de la charpente vermoulue ;
– de toute façon l'église d'une surface de 280 m² s'avère trop petite pour une paroisse de 3 000 habitants.

Le compte rendu des délibérations du Conseil de fabrique montre que des études préparatoires ont eu lieu bien avant cette date puisqu'il présente le projet d'une église neuve sur un plan établi par l'architecte Valleton qui exerce à Bergerac. Le curé Berger a déjà lancé une souscription qui a rapporté 37 035 F.



Photo Gérard Marty

Croix placée devant l'Hôtel de ville pour matérialiser l'emplacement de l'ancienne église et du presbytère

Le Conseil de fabrique fait ses comptes :
 – prix de la construction : 103 402,06 F
 – remise de la souscription à la commune : 37 035 F,
 – vente des matériaux de démolition de l'ancienne église : 5 000 F,
 – contribution de la fabrique : 20 000 F.

Comme il manque 41 367,06 F, la fabrique fait appel au gouvernement de l'Empereur pour qu'il vienne « en aide à une population qui lui est dévouée ».

Le Conseil municipal accepte la proposition de la fabrique en précisant que les réparations faites en pure perte à la vieille église ont déjà coûté 11 204 F à la commune et plus de 12 000 F à la fabrique. Il propose d'ajourner la construction de la flèche du clocher, des deux sacristies et la pose du carrelage ce qui réduit les dépenses à 92 600 F et porte le projet 99 828 F avec l'achat du terrain et des frais y afférant.

En effet, Léo Alexis Archambeaud, avoué demeurant à Sarlat, a proposé de vendre à la commune une parcelle de pré et jardin de 73 ares et 35 centiares pour y bâtir la nouvelle église. La commune a accepté la proposition et demandé à la préfecture l'autorisation d'acquérir la parcelle le 10 novembre 1866.

À la préfecture les choses vont moins vite et l'autorisation est donnée le 21 décembre 1868 en précisant que les ressources municipales devront pourvoir au paiement. La vente se réalise le 16 février 1869 en l'étude de Maître Archambeaud Joseph, notaire au Bugue, pour la somme de 6 828 F en présence des témoins Jean Chavarochette, marchand tailleur et Léonard Larrue, négociant. La parcelle en question longe la rue Bastière, le ruisseau Ladouch et la voie qui deviendra la rue de Paris.



Photo Gérard Marty

Plaque de marbre placée sous la croix et portant les inscriptions suivantes :

« En l'année 1876 la vieille église Saint-Sulpice et son presbytère ont été démolis. Cette croix a été construite sur cet emplacement et la nouvelle église reconstruite en son lieu actuel »

Après ces reports de construction, il reste un déficit de 37 793 F que le Conseil municipal espère combler par une subvention du gouvernement à laquelle il faudra vraisemblablement adjoindre, soit une nouvelle souscription, soit une réduction des travaux à exécuter.

L'architecte Valleton fournit, à l'appui de ses devis, un descriptif très détaillé. L'église du Bugue sera construite dans un style du XIII^e siècle sur une longueur totale de 49,80 m à l'intérieur, non compris le porche. Sa largeur sera de 9,50 m pour la nef et le sanctuaire et de 22,80 m au niveau du transept et la hauteur de 16 m.

Il est à remarquer qu'il prend soin d'utiliser les matériaux existant près du chantier : sable de la Vézère, chaux des usines des environs du Bugue, moellons provenant de carrières situées à 300 m en moyenne, pierres de taille des carrières de Campagne.

GérardMARTY

À suivre.

LA TRUFFE DANS L'HISTOIRE.

La Fédération Française des Trufficulteurs regroupe les Unions Régionales et parmi elles l'Union Régionale de l'Aquitaine (URTA). Les 9 Groupements des Trufficulteurs de notre département dépendent de la Fédération Départementale des Trufficulteurs du Périgord (FDTP) qui est présidée par Jean-Pierre Audivert. Jean-Pierre Audivert parle de sa passion : la truffe du Périgord.

AFIN de définir et de limiter mon propos, je me bornerai dans cet article à aborder le sujet uniquement sous l'aspect historique et sociétal ; la truffe étant considérée ici comme un élément de notre patrimoine gastronomique et culturel dont la perception s'est souvent bien modifiée d'un siècle à l'autre.

Pour bien comprendre cette histoire, il est nécessaire de prendre connaissance de quelques repères temporels. Sans remonter aux origines, j'aime imaginer qu'il y a longtemps, très longtemps, sur cette terre du Périgord, un matin d'hiver, un homme (Cro-Magnon peut-être) attiré par leur parfum, a déterré avec curiosité quelques-uns de ces sombres tubercules. J'aime imaginer qu'après avoir longuement humé l'un d'entre eux, l'avoir sommairement brossé de ses mains calleuses, il l'a croqué. Cro-Magnon étant homme de goût, assurent les préhistoriens, il a trouvé ce fruit de la terre étrange et délicieusement parfumé, en a bavé et grogné de contentement, en a peut-être rapporté quelques beaux exemplaires au « domicile » pour faire partager au clan cette trouvaille. C'est peut-être ce jour-là qu'est née « la truffe sous la cendre » !

Plus près de nous, au début du XX^e siècle, les truffes sont abondantes dans le secteur comme en témoignent bien des documents et des noms de lieux.

Il faut dire qu'à l'époque, le milieu est beaucoup plus travaillé, chaque lopin de terre est entretenu soigneusement,

plus ouvert qu'aujourd'hui grâce au va-et-vient des troupeaux de moutons, plus favorable à ce champignon dont la fructification et la croissance nécessitent un certain ensoleillement.

Quelques repères historiques

Monsieur G. de Merliac a visité de nombreux documents et textes anciens pour son *Essai historique sur la truffe*, publié dans plusieurs bulletins de la Société historique et archéologique du Périgord. Il en résulte que d'Homère à Molière et Boileau, de Plutarque à Rabelais, sans oublier Virgile, Horace, Ovide, Tibulle et Properce, les descriptions d'innombrables festins ont peu ou pas fait état de sa consommation.

On n'a pas trouvé d'inscription hiéroglyphique concernant la truffe dans les cartouches qui décorent les monuments de l'Égypte ancienne. Pourtant, les Égyptiens devaient la connaître, puisque les Libyens enclavés dans leur empire, la récoltaient. Juvénal en a fait état en termes élogieux dans sa cinquième satire, écrite vers l'an 93 de l'ère chrétienne :

« Garde ton froment, détèle tes bœufs, ô laboureur libyen, pourvu que tu nous envoies des truffes ! »

Telle est l'exclamation qu'il prête à un gastronome, amphitryon fastueux, mais égoïste et friand qui réservait les meilleurs morceaux pour lui.

Les Romains les importaient, elles étaient déjà rares et représentaient donc un mets recherché.

Ils connaissaient même des moyens de conservation efficaces car Apicius fit parvenir de Rome à l'empereur Trajan, parti en campagne contre les Parthes, « *des truffes et des huîtres qui, malgré la longueur du trajet et l'excessive chaleur d'un climat brûlant, parvinrent très fraîches à leur destination* ».

Cependant, les hommes sensés considéraient l'usage de ce tubercule comme dangereux pour les mœurs des jeunes gens. Ces préjugés qui s'élevaient contre la truffe, d'après le témoignage de Juvénal, datent nécessairement des premiers temps de son apparition dans Rome, sous le règne de Vitellius, gourmand célèbre.

La truffe n'est pas citée une seule fois dans la Bible. Il semble qu'elle ne figurait pas dans les repas des Hébreux et des Babyloniens et que les Grecs ne lui accordaient pas d'importance particulière.

Le Moyen Âge a, en général, ignoré la truffe et l'a parfois même considérée comme une chose étrange, dangereuse, voire comme le fruit maléfique de puissances démoniaques.

En consultant les registres de comptes du Duc Jean de Berry datés de 1370 à 1378, l'historien Siméon Luce a découvert que la truffe noire figurait sur la table des princes dès le XIV^e siècle, et en abondance dans l'assiette de cet homme en particulier qui en avait peut-être répandu la mode. En effet, des messagers lui livraient fréquemment des truffes en son hôtel de Paris : le 4 septembre 1370, la dépense pour achat de truffes s'élevait à 60 sous, quinze jours plus tard à 40 sous ; 5 jours après, un autre envoi est mentionné.

Quand il rend visite à ses amis hors de Paris, ses messagers doivent le ravitailler

à ses nouvelles adresses. Il a ainsi contribué à la notoriété du tubercule !

Dans les repas de la Renaissance, au XV^e et au XVI^e siècle, la truffe est le plus souvent supplantée par toutes autres espèces de champignons, morilles et mousserons par exemple, qui étaient accommodés sous une infinité de formes, de sauces ou autres assaisonnements. Les Italiens en importèrent du Piémont et de la Sicile car sa consommation fut amplifiée par les cuisiniers florentins de Catherine de Médicis, épouse de notre roi Henri II. À cette époque-là, elles étaient cuites à l'eau, assaisonnées ou cuites à l'étouffée et servies en hors-d'œuvre.

Quelques vers des Poésies Choisies du baron de Vauvert (1660) nous permettent d'identifier le tubercule consommé à cette époque, il ne s'agit pas de la truffe blanche du Piémont, mais bien de la truffe du Périgord :

*Aimables filles du tonnerre,
Chastes sœurs, invincibles feux,
Charbons ardents et ténébreux
Qui mettez en cendres la terre.*

C'est vers la fin du règne de Louis XIV (1715) que les qualités gastronomiques de la truffe sont enfin vraiment reconnues et les premières exploitations de terrains truffiers tentées.

Mais la période révolutionnaire jeta l'opprobre sur la truffe car elle était considérée produit de luxe donc « *aristocrate et suspecte, comme les carrosses et la poudre à friser* ».

Pendant le Directoire, pour effacer les horreurs de la Terreur, bonne chère, grandes tables et fêtes effrénées revinrent de mode parmi les *incroyables* et les *merveilleuses*.

Les registres des marchands témoignent du véritable engouement qui se développa pour la truffe ;

d'énormes quantités ont été expédiées du Périgord et du Limousin vers Paris de l'an III jusqu'à l'an VII de la République (de 1794 à 1798).

Il ressort de cette étude que la découverte des qualités culinaires de la truffe ne date que du premier siècle de notre ère, et que c'est vers la fin du seizième siècle que les truffes du Périgord remplacèrent en France celles d'Italie.

À propos du mot « truffe ».

Au Moyen Âge, le mot *truffe* ou *trufle* est surtout utilisé pour désigner une moquerie, une tromperie, une hypocrisie (à rapprocher du « Tartuffe » de Molière emprunté à l'italien *tartufo* qui signifie *truffe*).

Vous l'avez remarqué, le mot truffe désigne aussi chez nous la pomme de terre ! Comment cette dérive a-t-elle été possible ? L'explication qui semble plausible serait la suivante : à l'époque de Parmentier, lorsque la pomme de terre apparaît en France, les premières variétés cultivées sont petites, noirâtres de peau et pour cela sont souvent appelées truffes en Périgord et en Bourgogne. Cette confusion explique que la truffade désigne une préparation culinaire à base non de truffes mais de pommes de terre.

La truffe : pour le meilleur ou pour le pire ?

Longtemps considérée par les hommes de science comme un aliment « indigeste, humide, au suc épais qui prédispose à la flatulence », la truffe sera aussi accusée de provoquer des diarrhées et parfois même des crises d'apoplexie !

Le dictionnaire de Trévoux, en 1743, précise que « les truffes, si elles fortifient l'estomac peuvent, si leur usage est trop fréquent, exciter de grandes fermentations

dans les humeurs et produire vents et coliques de bas ventre. »

Du poison au remède, il n'y a qu'un pas et la truffe a aussi, au cours des siècles, été reconnue pour d'extraordinaires vertus.

Grimaud de La Reynière assure en 1812 dans son « Almanach des Gourmands » que l'on peut, grâce à son pouvoir antiseptique, « maintenir fraîche, pendant plus d'un mois et demi, une dinde, ou toute autre volaille bourrée de truffes qui, autrement, se corromprait en moins d'une semaine ».

Cher lecteur, si le cœur vous en dit, essayez et tenez-moi au courant du résultat !

Au cours des siècles, la truffe a été utilisée comme médicament sous diverses formes :

- en cataplasme pour apaiser les douleurs des seins,
- en décoction pour nettoyer les yeux,
- en potion pour soulager la goutte,
- en eau distillée contre vomissements et diarrhées des patients atteints de choléra.

Il semble bien que la truffe n'ait pas dérogé à la règle qui veut que les produits rares et coûteux soient parés de vertus extraordinaires. Ce fut par exemple le cas des épices d'Orient, du café, du tabac, lorsqu'ils apparurent en France. C'est malheureusement encore le cas pour la poudre de corne de rhinocéros et ses prétendues qualités aphrodisiaques.

Transition évidente pour dire quelques mots sur le pouvoir aphrodisiaque, réel ou supposé, de notre belle truffe du Périgord !

Il existe depuis la Renaissance des témoignages des vertus du champignon dans ce domaine.

Plus près de nous, au XVIII^e siècle, Diderot, dans son Encyclopédie, écrit à propos des truffes, après en avoir vanté divers mérites, que « la vertu d'exciter l'appétit vénérien qu'on leur attribue est très réelle ; elle s'y trouve même en un degré fort énergique. Ainsi, elles ne conviennent certainement point aux tempéraments sanguins, vifs, bouillants, portés à l'amour, ni à ceux qui sont obligés par état de s'abstenir de l'acte vénérien. » Faudra-t-il en arriver à limiter la consommation de pâtes aux truffes ? Même au XIX^e siècle, la truffe garde sa réputation coquine. Brillat Savarin, illustre gastronome, déclare dans son Ouvrage Physiologique du Goût : « Qui dit truffe prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupes , et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe . » Il déclare dans une autre élégante formule restée célèbre que « la truffe peut, en certaines occasions, rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables. »



*Jean Anthelme Brillat-Savarin
1755-1826*

La filière truffe en Périgord.

Si la truffe a retrouvé ses lettres de noblesse en Périgord, après avoir connu des périodes bien difficiles, elle le doit avant tout aux Périgourdins pour lesquels l'aspect culturel du produit est toujours resté intact.

L'uniformisation des schémas de production agricole, la rentabilité comme objectif unique, le productivisme furent autant de handicaps pour une culture comme celle de la truffe qui laisse encore place à l'irrationalité parfois surprenante de la nature.

La quasi disparition des moutons, des petites parcelles cultivées en coteaux (vigne, blé, luzerne) ainsi que la crise du phylloxéra, minuscule puceron destructeur de la vigne vers 1868, vont accélérer le phénomène naturel d'embroussaillage, de fermeture du milieu, particulièrement défavorable à la truffe.

Heureusement, certains gourmets idéalistes vont essayer de reproduire ce que faisait si bien la nature. La trufficulture est née avec son cortège de tâtonnements, d'espairs, de désillusions, de grandes joies !



La mouche signalant la présence de truffe

Que d'observations, de suppositions et d'essais de la part des trufficulteurs et des scientifiques - toujours à long terme, avec la truffe on prend son temps ! - pour aboutir au milieu des années 1970 au procédé d'ensemencement, de mycorhisation des plants. Le procédé, sans cesse amélioré permet de récolter bon an mal an 7 à 10 tonnes de truffes en Périgord, ce qui place de nouveau la Dordogne, certaines années favorables, au premier rang des départements français producteurs. Il est à noter que cette production continue de s'accroître.

La trufficulture intéresse de plus en plus de monde, et la Fédération Départementale des Trufficulteurs du Périgord regroupe actuellement près de 1600 adhérents. Elle est souvent le lien entre les néo-ruraux et les autochtones et ce sont plus de 150 hectares qui ont été plantés en Dordogne lors de la dernière campagne.

L'enjeu est important, et non pas seulement économique, mais se décline aussi en terme d'aménagement de l'espace (notre regard n'est-il pas attiré plus agréablement par une belle truffière à flanc de coteau que par un inextricable roncier ?) de protection et de valorisation d'un patrimoine culturel et de savoir-faire



La découverte



Photos Gérard Marty

Lavées et brossées

mondialement reconnus, de maintien d'une image de marque de bon goût et de qualité léguée par nos ancêtres, que nous devons avoir à cœur de transmettre intacte, et si possible renforcée aux générations futures.

Jean-Pierre AUDIVERT

ÉCHO DE L'ASSOCIATION.

L'association « Mémoire et Traditions en Périgord » a tenu sa 8ème Assemblée générale ordinaire le 20 novembre 2012. Elle a examiné notamment l'organisation des après-midi artistiques qui se sont déroulés six fois aux Salveyries.

Les années passant, plusieurs problèmes se posent à l'association :

- les exposants et artistes se sont peu renouvelés depuis six ans avec le risque de lasser le public,
- il devient difficile pour les organisateurs de rassembler assez de bénévoles pour dresser le chapiteau et mettre en place l'accueil.

En conséquence l'association étudie une nouvelle forme d'organisation dans un lieu différent et fera part de ses conclusions dans le numéro d'avril.

DEL TEMPS QUE LO BESTIUM PARLAVAN.

La Peirona e lo Cabdèt.

La bona fada que deviá velhar sus la Peirona, probable qu'èra de sabat quante Peirona nasquèt. Quò es una fachilhiera de malur qu'èra aquí per l'acochament, tanben l'acochament se passèt mal. La paubròta cujèt morir e ne'n demorèt desancada per la vita quante lo medecin la pausèt dins lo brèç.

Sos parents qu'avián nonmàs aquela dròlla se sagnèron per la soanhar e la Peironeta teniá end aquela vita que lo cèl semblava li plànger. Per ma fe, cresquèt plan, mas pardí, quand poguèt còrrer, garrelejava bravament.

Lo paire de la Peirona fasiá lo talhur e, coma èra pitit òme lo monde lo sonavan lo Talhuret e sa femna la Talhureta. Preniá pas car per un costume mas preniá pas de mesuras tan pauc. Disiá :

– Vira te un pauc que t'avise !

L'òme entamenava un mièg-torn...

– Quò es pro ! T'ai dins l'uèlh.

Tornaràs dins tres setmanas, me cal far venir la tèla de Bordeu, per la gabarra.

Passadas las tres setmanas, l'òme tornava quèrre son costume. N'i a que disián que deus còps, la brageta podiá se trobar a la plaça de la pòcha. Quò èra pas un afar, lo costume serviá nonmas dos còps : lo jorn del maridatge e per l'enterrament. Tot aquò per dire que lo Talhuret èra pas riche coma bien d'autres dins lo vilatjon. En mai de son mestier, fasiá venir dins l'òrt de la Terra dels Paubres tot çò que l'òm pòt metre dins la sopa dins una annada e per elevar un tesson bon a tuar per Carnaval. Una sauma un pauc testuda, l'ajudava per trabalhar lo jardin e lo menar a las fièras vendre qualquas camisas o calçons e crompar la tèla.

AU TEMPS OÙ LES BÊTES PARLAIENT.

Peiroune et Cadet.

La bonne fée qui devait veiller sur elle était sans doute au sabbat quand Peiroune naquit. C'était une sorcière de malheur qui était à l'accouchement, aussi l'accouchement se passa-t-il mal. La pauvre petite faillit mourir et resta déhanchée pour la vie quand le docteur la mit dans le berceau.

Ses parents qui n'avaient que cette fille se saignèrent pour la soigner et Peiroune tenait à la vie que le ciel semblait lui plaindre. Ma foi, elle grandit bien, mais évidemment, quand elle put marcher, elle boitait beaucoup.

Le père de Peiroune était tailleur et, comme il était petit, on l'appelait Tailluret et sa femme Taillurette. Il ne prenait pas cher pour un costume mais ne prenait pas non plus de mesures. Il disait :

– Tourne toi que je te regarde !

L'homme entamait un demi-tour...

– C'est suffisant, je t'ai dans l'œil. Tu reviendras dans trois semaines, je dois faire venir le tissu de Bordeaux par la gabarre.

Les trois semaines passées, l'homme venait chercher son costume. Certains disaient que la braguette pouvait se trouver quelquefois à la place de la poche. Ce n'était pas grave, le costume ne servait que deux fois : le jour du mariage et pour l'enterrement. Tout cela pour dire que, comme bien d'autres au village, Tailluret n'était pas riche. En plus de son métier, il cultivait au jardin de la Terre des Pauvres, tout ce que l'on peut mettre dans la soupe en une année et pour élever un cochon bon à tuer à Carnaval. Une ânesse un peu têtue l'aidait à travailler au jardin et le conduisait aux foires vendre quelques chemises ou caleçons et acheter des tissus.

Los dròlles son mocandièrs. Quante la Peirona anguèt a l'escòla, mai d'un rigueron de son garrelejadis. Li disián per-darrèr :

– Cinc e tres fan uèit, cinc e tres fan uèit !

Mas la drolleta zo preniá pas mal. Èra tan contenta de viure, que n'oblidava son infirmitat.

A l'atge d'anar dançar agèt mai de pèna. Garrelejar en dançant una borreia, quò se fai pas e lo diumenc, a l'Aubèrja del Pòrt, degun per li far virar una valsa. Per bien dire, çò que li mancava lo mai qu'èra una espanla per pausar sa tèsta quante se sentiá migrosa e que las grumilhas li trempavan los uèlhs. Ne'n trobèt una espanla, un ser de bale. Fuguèt urosa lo temps d'un clar de luna, podiá miaunar gaire mai de la vita...

Lo pitit nasquèt nòu mes pus tard, lo paire se faguèt pas conéisser. Lo Talhuret declarèt la naissença, plan content d'aver un pitit-filh que portarà son nom.

A la mòrt dels parents, la Peirona demorèt soleta amb son dròlle. Segur que quò èra pas aisat de far bulir lo topin tots los jorns.

De l'autre costat de la Granda Aiga viviá un òme amb las doas cambas paralizadas qu'apelavan lo Cabdèt. Sa maire disiá que jòine s'endurmiguèt al mes d'aust jos un noguier, mas me pensi qu'aviá atrapat aquela maladia qu'apelan aurá la poliò. Corriá nonmàs amb de las bequilhas que li fasiá lo menusièr del vilatjon.

Lo Cabdèt, infirme sus tèrra, èra un mèstre sus l'aiga. Amb son batèu passava pertot e trencava la Granda Aiga per tots temps. Èra pescaire e ne'n viviá. Anava al vilatjon per vendre de las liassadas de barbèls e crompar son pan.

Les enfants sont moqueurs. Quand Peiroune vint à l'école plus d'un se moquèrent de son boitement. Par derrière, ils disaient :

– Cinq et trois font huit, cinq et trois font huit !

Mais la fillette ne le prenait pas mal. Elle était si heureuse de vivre qu'elle en oubliait son infirmité.

À l'âge d'aller danser, elle eut plus de peines. Boiter en dansant la bourrée, cela ne se fait pas et le dimanche, à l'Auberge du Port, personne pour lui faire tourner une valse. Pour tout dire, ce qui lui manquait le plus, c'était une épaule où poser sa tête quand le cafard la prenait et que les larmes lui montaient aux yeux. Elle en trouva une épaule, un soir de bal. Elle fut heureuse le temps d'un clair de lune, elle ne pouvait guère quémander plus à la vie...

L'enfant naquit neuf mois plus tard et le père ne se fit pas connaître. Talhuret déclara la naissance, tout heureux d'avoir un petit-fils qui portera son nom.

À la mort de ses parents, Peiroune demeura seule avec son gosse. Sûr qu'il n'était pas facile de faire bouillir la marmite tous les jours.

De l'autre côté de la Dordogne vivait un homme qui avait les deux jambes paralysées et qu'on appelait Cadet. Sa mère disait que jeune, il s'était endormi au mois d'août sous un noyer mais je pense qu'il avait contracté cette maladie qu'on appelle la poliò. Il marchait avec des béquilles que lui fabriquait le menuisier du village.

Cadet, infirme à terre, était un maître sur l'eau. Avec sa barque, il passait partout et traversait la Dordogne par tous les temps. Il était pêcheur et en vivait. Il allait au village pour vendre des liasses de barbeaux et acheter son pain.

La Peirona e lo Cabdèt se trobèron sul cai del vilatjon e, sens dire ren, compreguèron que tots dos podián s'ajudar. Lo Cabdèt pesquèt e la Peirona en garrelejant, anguèt vendre lo peisson dins las bòrias deus tèrmes.

Dos estropiats assemblats pòdon mai que d'èstre cadun de son bòrd. Tots dos pausavan los fialats o levavan las banèjas puèi cadun tornava en çò seu. S'imaginèron jamai de viure ensemble sus la mesma teulada lor purgatorì sus terra. Qu'aurián dich lo monde !

Anatz me damandar coma venguèt lo filh de la Peirona ! Fuguèt un plan brave e bon dròlle que donèt a sa maire lo bonur d'èstre memè mai reir-grandamair.

Peiroune et Cadet se rencontrèrent sur le quai du village et, sans rien dire, comprirent que tous deux, ils pourraient s'aider. Cadet pêchait et Peiroune, tout en boitant, allait vendre le poisson dans les fermes des coteaux.

Deux estropiés unis peuvent plus que d'être chacun de son côté. Ensemble, ils tendaient les filets ou relevaient les nasses, puis chacun retournait chez lui. Ils n'imaginèrent jamais de vivre ensemble, sous le même toit, leur purgatoire sur terre. Qu'auraient dit les gens !

Vous allez me demander ce qu'est devenu le fils de Peiroune. Ce fut un beau et brave garçon qui donna à sa mère le bonheur d'être grand-mère et même arrière-grand-mère.

De sègre.

Gérard MARTY

À suivre.



La Peirona e lo Cabdèt

Illustracion Jacme Saraben

Peiroune et Cadet

Illustration Jacques Saraben

DÉPÊCHES TÉLÉGRAPHIQUES À PÉRIGUEUX EN 1870
(SUITE).

**DÉPÊCHE
TELEGRAPHIQUE.**

Paris, le 18 août 1870, 10 heures 40 du soir. (Reçue le 15, à 1 h. 55 m. du m.)

Le MINISTRE DE L'INTERIEUR à MM. les Préfets.
(CIRCULAIRE.)

Quartier-général, 18 août 1870, 5 h. du s.

Dans l'affaire du 16, le corps du général Ladmirault formait l'extrême droite de l'armée. Un bataillon du 73^e de ligne a détruit un régiment de lanciers prussiens et lui a enlevé son étendard. Il y a eu plusieurs charges de cavalerie très brillantes ; dans une d'elles, le général Legrand a été tué en chargeant à la tête de sa division. Le général Montaigut a disparu. Les généraux prussiens Toerenf et Wedel ont été tués. Les généraux Grücter et Von-Bauche sont blessés. Le prince Albert de Prusse, commandant la cavalerie, aurait été tué. A la chute du jour, nous étions maîtres des positions précédemment occupées par l'ennemi. Le lendemain 17, il y a eu, près de Gravelotte, quelques combats d'arrière-garde. On peut estimer approximativement à 150,000 hommes les forces que l'ennemi avait engagées contre nous, dans la journée du 16. Nous n'avons pas encore l'état de nos pertes d'une manière exacte.

(Correspondance du quartier général.)

Pour copie conforme :

Le ministre de l'intérieur, HENRI CHEVREAU.

Pour copie conforme :

Le Préfet de la Dordogne.

Signé BOFFINTON.

Périgueux. — Imprimerie DEBOAT, aux Tailleries, Aubergerie et des Farges.

Dépêche du 18 août 1870

Le conflit franco-prussien arrive ces jours-ci à son point de basculement ; les forces engagées sont importantes, plus de 100 000 hommes pour chacun des camps. L'« affaire du 16 » peut se référer à la bataille de Mars-La-Tour.

Les historiens estiment que les troupes françaises qui avaient un avantage certain auraient pu l'emporter si Bazaine avait engagé les réserves importantes dont il disposait. Cette hésitation sera fatale.

Le roi de Prusse s'attribue une grande victoire le 18 août à l'issue de la bataille de Saint-Privat dite aussi de Gravelotte.

En effet, après Mars-La-Tour le 16 qui avait été favorable aux Français, et le repli du maréchal Bazaine vers Metz, von Moltke lance le 18 une attaque des armées prussiennes commandées par le général Steinmetz et le prince Frédéric Charles, neveu du roi de Prusse.

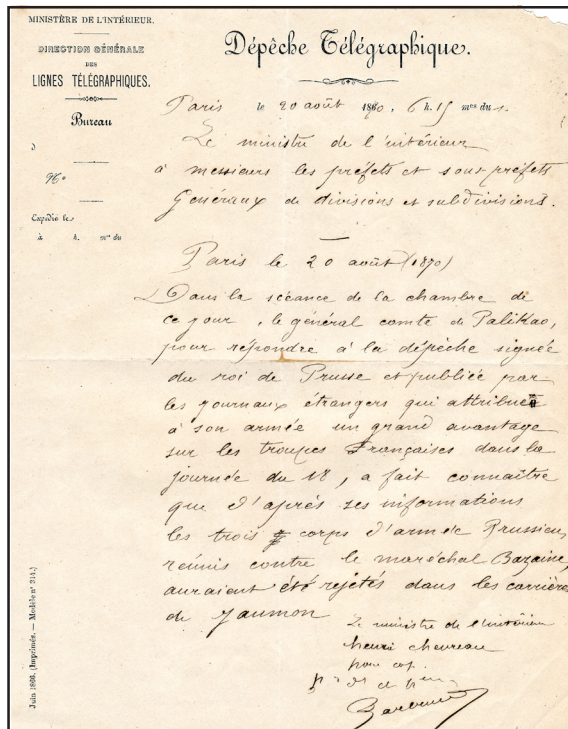
La bataille commencée le matin à huit heures durera jusqu'à vingt-deux heures. Le village de Saint-Privat est défendu par le général Canrobert qui, tenant tête aux Prussiens, demande en vain à Bazaine des renforts pour répondre à l'artillerie ennemie.

L'histoire nous dit que l'état-major prussien avait engagé 188 332 soldats tandis que les forces françaises au combat s'élevaient à 112 800 hommes.

Les combats, qui se sont terminés au corps à corps dans la nuit, ont été sanglants, faisant 20 160 tués ou blessés côté prussien et 12 275 côté français. Antoine Vitrat, âgé de 26 ans et demi, cultivateur au village de Sors de la commune de Alles perdra la vie ce jour-là à Gravelotte.

Le lendemain, l'armée du Rhin se replie sur Metz. Toute jonction avec l'armée de Mac-Mahon est désormais impossible puisque les troupes prussiennes occupent tout le territoire à l'ouest de Metz.

Le maréchal Bazaine restera assiégé dans Metz avec 120 000 combattants puis



Dépêche du 20 août

capitulera le 27 octobre avec ses troupes et son armement.

Il est évident que le roi de Prusse en annonçant une victoire de ses armées avait compris toute l'importance de la bataille de Saint-Privat/Gravelotte tandis qu'au même moment le gouvernement français ne semblait pas au courant de l'issue et des graves conséquences de cette bataille.



Le maréchal François Certain de Canrobert (1809-1895)



Dépêche du ministre de l'Intérieur du 22 août

Le 22 août le général comte de Palikao, ministre de la guerre qui semble avoir pris la mesure de la défaite de Gravelotte, s'exprime devant les députés.

La note qu'il évoque devait rendre compte des combats du 18 août et des conséquences qui ouvraient la route de Paris aux forces prussiennes.

Les informations données par le chef du gouvernement sont loin d'être précises. On peut se demander sous quelle forme le maréchal Bazaine a donné de ses nouvelles. Parler de la défense de Paris alors que les troupes sont encore dans l'est de la France ne devait pas rassurer les Parisiens.

MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR.
DIRECTION GÉNÉRALE
DES
LIGNES TÉLÉGRAPHIQUES.

Dépêche Télégraphique.

Bureau

Paris le 22 Août 1870, 12 h. 20 m^{rs} du matin

Le ministre de la guerre
Comte Palikao
Par copie conforme
Le ministre de l'Intérieur
H. B. Duvernoy

Le gouvernement n'ayant pas reçu de nouvelles de l'armée de Metz depuis deux jours par suite de l'interruption des communications télégraphiques, a bien en vue que le plan arrêté par le maréchal Bazaine n'a pas encore abouti. La conduite héroïque de nos soldats à différentes reprises en présence d'un ennemi très supérieur en nombre, permet d'espérer la réussite d'opérations ultérieures. Les courriers de l'ennemi ont paru à St. Dizier.

Le ministre de la guerre
Comte Palikao
Par copie conforme
Le ministre de l'Intérieur
H. B. Duvernoy

Expédié le
à h. m^{rs} du

26. Imprimés. — Modèle n° 313.

Dépêche du 22 août à 12 h 20

Le ministre de la guerre s'adresse aux préfets dans une nouvelle dépêche envoyée six heures plus tard.

Il reconnaît qu'il n'a aucune information provenant de Metz puisque les communications sont rompues. On peut en effet facilement imaginer que les Prussiens ayant contourné par le sud la ville assiégée, se sont empressés de couper les lignes télégraphiques.

Il espère beaucoup de Bazaine qui a le commandement des troupes.

On peut relever une certaine contradiction avec les informations données aux députés par le le comte de Palikao qui disait avoir reçu des nouvelles de Bazaine. Le ministre pense que le maréchal aura pu néanmoins suivre le plan prévu. Hélas, Bazaine est toujours enfermé dans Metz.

Aucune information sur l'armée commandée par Mac-Mahon qui se dirigeait vers Châlons avec Napoléon III et le prince héritier !



Dépêche du 26 août

Dans sa dépêche du 22 août, le ministère de l'Intérieur avait signalé des « coureurs de l'ennemi » à Saint-Dizier c'est-à-dire à plus de 100 km au sud-est de Metz et à 70 km au sud de Verdun, objectif de l'armée de Mac-Mahon.

La courte dépêche du 26 août au soir révèle que les troupes du prince royal en avançant sur Châlons et Troyes se dirigent sur Paris désormais à moins de 150 km.

Elle ajoute, cela va de soi, que les dispositions sont prises pour la défense de Paris.

Les Prussiens ont achevé l'encerclement de l'armée du Rhin dans Metz. Plus aucune communication avec Paris n'est possible.

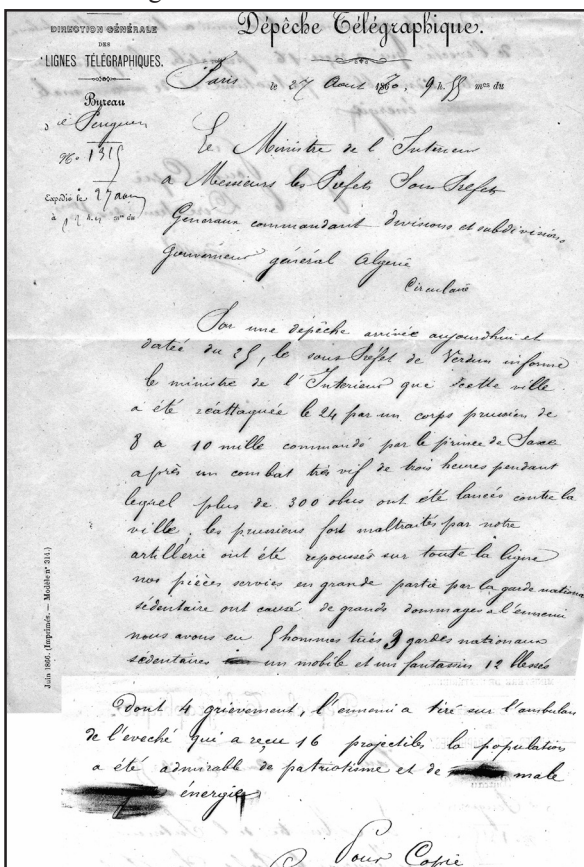
Mais le gouvernement ne donne pas davantage d'informations sur l'armée de Mac-Mahon avec laquelle se trouve l'empereur Napoléon III.

La dépêche en provenance de la sous-préfecture de Verdun a mis deux jours pour parvenir au ministère de l'Intérieur. Les Prussiens se trouvent bien sur l'arrière de l'armée de Mac-Mahon. Ils doivent couper les lignes télégraphiques de sorte que le conseil des ministres a une vue très approximative de la situation des troupes.

En fait, à ce moment-là, l'armée de Mac-Mahon évolue à 80 km au nord-ouest de Verdun dans le secteur de Reethel et Vouziers.

Mac-Mahon, pour délivrer Metz, doit remonter vers le nord-est mais les Prussiens ont massé des troupes pour faire barrage à la jonction des armées françaises. Le maréchal envisage de renoncer à sauver Bazaine pour protéger Paris. Ayant reçu l'ordre de la régente - l'impératrice - et du Conseil des ministres de secourir Bazaine, il fait reprendre à ses troupes la direction du nord le long de la Meuse. Les Prussiens qui ont porté leurs effectifs à plus de 240 000 hommes empêchent tout mouvement à l'est vers Metz.

Dans ce contexte les troupes françaises sont contraintes à se diriger vers Sedan pour éviter de se faire bousculer vers les frontières belges ou luxembourgeoises. Par ailleurs la citadelle pourrait offrir un repli défensif pour contenir les troupes ennemies.



Dépêche du 27 août

Ces manœuvres harassantes ont épuisé les soldats français, l'intendance a du mal à suivre, le ravitaillement arrive en retard de sorte que le moral est au plus bas. Cette fin du mois d'août est catastrophique pour l'armée dite de Châlons placée sous le commandement de Mac-Mahon.

Le 30 août, le flanc droit de l'armée, commandé par le général de Faily, surpris par l'avancée des Prussiens est pratiquement anéanti ouvrant la ville de Sedan aux troupes ennemies. Le repli se fait dans le désordre, le commandement ayant largement sous-estimé la proximité des armées adverses.

Gérard MARTY

À suivre.

ACTUALITÉS



Vendredi 30 novembre 2012 à 12 h : l'immense flèche d'une grue arrêtée sur la route touristique remontait une automobile jetée au fond de la falaise des Bailloutets. Cette pêche originale avait interrompu la circulation entre Limeuil et Trémolat.

SUR VOTRE AGENDA

ALLES-SUR-DORDOGNE

Dimanche 13 janvier 2013 : vœux du maire et Galette des Rois à 15 h 30, salle Obenheim

Samedi 26 janvier 2013 : soirée « Tartes et Brochettes » organisée par la Petite Auberge du Fournier, salle Obenheim à 20 h 30

Samedi 2 février 2013 : soirée omelettes aux truffes organisée par le Comité des fêtes, salle Obenheim à 20 h 30.

23 février 2013 : Quine de Chasseurs à la salle Obenheim à 20 h 30.

Samedi 2 mars 2013 : soirée choucroute à la salle Obenheim à 20 h 30.

Samedi 20 avril 2013 : soirée « Fruits de mer » organisée par la Petite Auberge du Fournier, salle Obenheim à 20 h 30.

LO CHALELH

Bulletin de liaison de l'Association
Mémoire et Traditions en Périgord
Rédaction : Josette et Gérard MARTY
avec l'aimable participation de
bénévoles.

Les Salveyries
24480 ALLES-SUR-DORDOGNE

Téléphone : 05 53 63 31 58

Courriel : marty.salverio@wanadoo.fr

Le site : <http://pagesperso-orange.fr/salverio>

PRODUCTION de l'Association "Mémoire et Traditions en Périgord" :

"Lo Chalelh" abonnement annuel :
(13 euros).

LIVRES

"KG, Prisonnier de guerre" de
Fernand MARTY (13 euros).

"Souvenirs d'ailleurs" de Pierre
GÉRARD (10 euros).

**"Tibal lo Garrèl : e la carn que
patis"** de Louis DELLUC édition
en occitan et français (20 euros).

DVD

"Si parliam occitan" scènes de la
vie paysanne en occitan (Sous-
titrées en français) (13 euros)

"Vilatges dau Périgord"
reportages en occitan sur Meyrals,
Calès et Limeuil (Sous-titrés en
français) (10 euros).

"Brava Dordonha"
Reportages en occitan sur Alles et
Paunat (Sous-titrés en français)
(10 euros).

"Tèrmes dau Perigòrd"
Reportages en occitan sur Redon
Espic et Cadouin. (Sous-titrés en
français) (10 euros).

"Cloquièr dau Perigòrd"
Mise en place de la cloche de
Conne-de-Labarde et histoire de
ramoneur (10 euros).

"Perigòrd Negre" : Peiraguda au
Coux et La Promenade du Nénet
(10 euros).