

Repas de noce gargantuesque

La généalogie offre peu de détail sur nos ancêtres, aussi, la découverte de ce fait réel ne pouvait que m'enthousiasmer.

« Les gens heureux n'ont pas d'histoire », dit-on. Les peuples heureux peuvent avoir une histoire surtout s'ils demeurent à Brandeville dans le vieux pays lorrain ! Tous y vivaient en harmonie, se contentant du peu qu'ils avaient, leurs vaches, leurs chèvres, leurs jardins et leurs vergers plantés de pruniers et de pommiers.

Le mardi 21 Janvier 1806, une noce peu ordinaire, celle des quatre enfants de Jacques Andeux, a regroupé 233 des 236 habitants de la commune. Tous les brandevillois y étaient invités. Trois ne purent se déplacer ; l'un était centenaire, l'autre sur le point d'accoucher et le dernier était unijambiste !

Jacques Andeux, maire du village et père de dix enfants, en maria cette année-là quatre à la fois. Le mariage à Brandeville était d'abord une affaire de famille, une sorte de transaction sociale et économique décidée, arrangée et réglée par les pères et mères des deux parties.

Aux dernières moissons, s'étaient réunies les familles des cultivateurs et vigneron : « Mercier, Philippe, Le Hureau ». Chacune avait remarqué l'attirance mutuelle de leurs enfants respectifs.

Dans cette bourgade, les parents savaient que l'union serait source d'amélioration de leurs conditions de vie, fondées sur la mise en commun ! Jacques Andeux, fils, épousera Claudette Philippe ; son frère Claude épousera Marie-Catherine Philippe, sa sœur ; Barbe Andeux quant à elle s'accordera à Nicolas Mercier et Pierre Andeux l'instituteur du village, c'est à Elisabeth Le Hureau qu'il s'unira. Ils fixèrent les unions après Noël 1805 et avant « La Chandeleur », bien décidés qu'ils étaient à faire de ces mariages une fête grandiose.

Les nombreux préparatifs de cette noce peu ordinaire commencèrent 15 jours à l'avance.

On tua, pour la circonstance, trois veaux, un bœuf, soixante oies, quatorze dindons, cinquante-quatre poules, quarante-sept lapins. Vingt-trois jambons furent salés et fumés.

On prépara quarante-six livres de saucisses. De plus, il fallait ajouter trois quintaux de farine fournis par les meuniers pour pâtisser et briochoer !

Pierre-Louis Champion et Jean, oncles vigneron, proposèrent trois « modestes » tonneaux de vin de pays et aussi du vin extra et les fameuses liqueurs de mirabelles et de « l'étrier ».

Les mères matrones, aidées de l'aubergiste, se réunirent et commencèrent les préparations salées et sucrées la semaine précédente, et, ce, durant huit jours et huit nuits.

Le bouillon, que Jeanne Royer nommait « l'âme des sauces », était le seul plat où on admit les légumes. Jeanne avait longtemps travaillé à Paris dans une famille bourgeoise et en avait retenu les bonnes pratiques culinaires !

Un repas festif dans la vie rurale du 19^{ième} siècle était rare.

Jacques Andeux aimait le partage ; il y voyait l'occasion de rassembler une partie du village, et l'occasion rêvée d'offrir des mets d'exception.

Les années douloureuses de la Révolution n'étaient pas si lointaines. Tous avaient envie de se réjouir ! Une frénésie de gourmandises et de plaisir s'empara de toute la population. Nicolas Michel, l'ancien maire, aiderait son ami Jacques, maintenant que le bourg affichait calme et sérénité...

Alphonse, le garde-champêtre, surnommé « le sergent La verdure » était à ce poste depuis 1791. Buveur notoire, il était aussi un peu braconnier ; il irait solennellement, son bicorne sur la tête, au son du tambour, appeler la population à quitter les travaux des champs pour faire bonne pitance, et ce, trois jours durant. « Oyez, Oyez. Venez festoyer chez Jacques et froter vos fessards sur les bancs de la ferme. »

Les quatre jeunes fiancées profitèrent du répit de la mauvaise saison pour broder leur coiffe, leur tablier et leur châle. Les cordonniers du village firent sabots pour filles et garçons. Les hommes investirent chez le tailleur d'habits Jean Champion, pour un costume qu'ils ne porteront qu'aux fêtes et dans la mort. Le prêtre André, parrain de deux jeunes hommes, serait aussi de la partie. Les mères s'organisèrent pour les cadeaux.

Quatre coffres de chêne sculpté arriveront dans la cour de ferme, nettoyée pour l'occasion, sur une charrette tirée par deux petits chevaux de trait « des haretards ». A l'intérieur, trois paires de draps et deux « orillieux » de plumes aussi, deux « ésumain, six plats détaint, six assiette, six cuiller, une salier le tout était » (écrit de cette façon)

Dans les granges de la ferme, les murs étaient tendus de toiles et de feuillages, de longues tables tréteaux étaient dressées, des bancs de bois de chaque côté.

Au son du carillon, la communauté villageoise, dans l'ensemble, prit le chemin de Louppy. Ils empruntèrent la rue Haute qui donnait sur l'étroite rue Culot. Les filles soulevèrent leurs jupons au passage du tronc couché qui franchissait la Loison. La procession s'arrêta, un temps, devant la croix moussue du mont Âne que leurs aïeux dressèrent autrefois. Ils se signèrent en passant devant le cimetière, là, dans la paix reposaient tous les leurs.

Tous ne pouvaient entrer dans la mairie, mais tous trouvèrent place dans l'église Saint Martin. Celle-ci datait de 1766 ; elle abritait en son chœur, la toile d'un peintre flamand du 17^{ème} siècle.

Les rues bruissaient des cris d'enfants turbulents qui couraient joyeusement. Office et cérémonie religieuse terminés, des poignées de dragées étaient jetées sur le parvis et les enfants de les ramasser. Les invités prirent la direction de la ferme, chacun avait à sa ceinture, un couteau et une cuillère de bois. Les mariés en tête, les convives, vêtus de leurs plus beaux atours, chantaient et dansaient au son du violoneux ; ils s'installèrent dans les granges. Certains des plus aisés essayèrent leur cuillère d'étain à la nappe de la table des mariés.

La grosse mangeaille allait pouvoir commencer !

C'est un **potage** qui marqua le début du repas, avec une miche de pain blanc, chose rare, le pain des paysans étaient souvent rassis et bis.

Venaient les **terrines**, suivies de seize **entrées** : des pâtés, des œufs, des confits, des feuilletés, des cervelles ...

Leur succédèrent les **relevés** : bœuf, mouton, quartier de veau, jambon.

On poursuivit avec les deux **grands entremets**, c'est à dire brioche et pâté de jambon.

Les mariés allaient de table en table, et de dire : « *Buvez ! Buvez ! le vin tiré est là pour être bu !* »

Les rondes et autres danses punctuaient le déroulement de la fête. Les plus âgés restés attablés, évoquaient des souvenirs en se donnant souvent le beau rôle.

Le temps qui s'écoulait entre chaque plat permit à tous de danser.

Ce fut l'heure des **Moyens** : langue à l'écarlate, pain à la crème, pommes à la Bourdaloue, gâteau de riz.

L'ambiance montait et certains se plaisaient à raconter des histoires comiques ou grivoises.

Arriva l'heure des **Rots**. Ce sont dix plats de poulets, canards, faisans, et autres victuailles, qui passaient devant les invités aux solides estomacs !

Les quadrilles allaient bon train. Tous, légèrement (!) avinés, chantaient, riaient.

Avant de se séparer, ce sont plus de vingt **desserts** qui étaient présentés, aux cris émerveillés de l'assemblée. Amandes, dragées, les « oublies » (petits gâteaux roulés en forme de cylindres), crèmes, gelées, confitures, gâteaux de pâte levée, « hosties » (sorte de petites gaufres), crème de chocolat, mirabelles séchées, miel...Et encore, et encore.

L'alcool aidant, la fin de repas s'égayait de plus en plus : chansons, histoires et propos graveleux animèrent cette fin de journée, si mémorable, qu'on en parla encore très longtemps.

Ces rares banquets étaient pour les campagnes, des temps forts, des temps de rupture avec le quotidien. Ils donnaient dans la démesure car ils étaient la compensation d'un ordinaire fait de frugalité et de la dureté du travail des champs.

Marie-Claire Ramaen

Sources :

Jacques Andeux est le trisaïeul de Céline Andeux, mon arrière-grand-mère née en 1855.

Extrait du « Le Narrateur de la Meuse - N°123- le 31 janvier 1806 ». *D'UNE NOCE, HUIT ÉPOUX.*

« A Brandeville une fête de famille vraiment attendrissante. Un honnête particulier de cette commune ayant 10 enfants en mariait quatre à la fois le dit jour 21 janvier 1806. Cette quadruple union a rassemblé chez ce respectable père plus de 200 parents qui se sont livrés à la joie la plus pure en faisant les vœux pour le bonheur des 8 jeunes époux. D'après l'ecclésiastique qui a donné la bénédiction nuptiale aux jeunes époux et qui en qualité de parent et parrain de l'un d'eux a assisté aux noces, nous écrit qu'après, le repas pantagruélique a été plus long et plus splendide. Cette noce a duré trois jours avec une abondance de régal et de gaîté telle qu'il est rare d'en voir une pareille. On a servi sous divers assaisonnements les pièces d'un boeuf - 3 porcs - 11 veaux - 5 lièvres - 24 poulardes etc... La consommation de pain a été de 500 kg - 10 hectolitres de vin. On se demandera comment les estomacs ont pu supporter une telle abondance en apprenant qu'il n'est rien resté. L'étonnement cessera quand nous aurons dit que tous les indigents de la commune de 240 feux ont participé à cette fête patriarcale. 4 belles tables étaient dressées dans deux vastes salles, mais il paraît que l'objet de l'assemblée fut de célébrer l'union des sexes, qu'on les sépara dans le repas, puisqu'on nous instruit que la salle des hommes était décorée de tableaux de prix. »

Naissances, mariages, décès ; archives numérisées de la Meuse actes page 106/291 2E74

Le narrateur de la Meuse qui relatera l'évènement

Histoire manuscrite de Brandeville

Les haretards : chevaux de trait de petite taille croisés entre le Comtois et l'Ardennais

Liqueur de l'étrier : liqueur « tonique » de baies de sureau

Fessard : les fesses

3 paires de draps et 2 « orillieux » de plumes aussi, 2 « ésumain six plat détain six assiette six cuiller une salier le tout étaint » : 3 paires de draps, 2 oreillers de plumes, 2 essuie-mains, 6 plats d'étain, 6 assiettes, 6 cuillères, une salière, le tout en étain.

DORMANT

2: Terrines

Un Haricot de Rouen

De Table d'Antenne ou Potentilla

2: Oilles

2: Potages

Une Oille au Riz

Une Chiffonade

Une Oille aux Epaves de Rouen

Un Potage de Sante

ENTREES

Un petit Pate de Manvres

Un Dinon sauce au paurey homme

De Catefou de Rouen

De Lappage de Rouen au P. Rouen

De petit Pate de Manvres

De Pate de Rouen au P. Rouen

De petit Pate de Manvres

De Pate de Rouen au P. Rouen

De petit Pate de Manvres

De Pate de Rouen au P. Rouen

De petit Pate de Manvres

De Pate de Rouen au P. Rouen

4: Releve

Un Rost de Bif de Rouen de Chatey

Un Rost de Bif de Rouen de Chatey

De Pate de Rouen au P. Rouen

De Pate de Rouen au P. Rouen

2: Grands Entremets

Un Rost de Jambon

Une Brioche

4: Moyens

De Lappage de Rouen de Chatey

De Lappage de Rouen de Chatey

De Pate de Rouen au P. Rouen

De Pate de Rouen au P. Rouen

ROST

De Manvres

De Manvres

De Rouen

De Rouen

De Rouen

De Rouen

20: Petits Entremets

Une Creme a la Françoise

De Pate de Rouen au P. Rouen

La Feve

a M. Le Chevalier

de Clermont d'Ambail

1616

