



Visite inédite
**Sainte -
Ménéhould**

25 Septembre 2022

DIMANCHE DE

Caractère

" Les images d'autrefois "

SainteMénéhould





Dimanche de Caractère

IMAGES D'AUTREFOIS

www.petitescitesdecaractere.com



Visite inédite



SAINTE-MÉNEHOULD

Dimanche 25 septembre 2022. RV 15h Place de l'Hôtel de Ville

Gratuit. Sur réservation au 03 26 60 28 30



PROGRAMME DISPONIBLE SUR
www.petitescitesdecaractere.com
(Rubrique Documentation / Nos brochures touristiques)

SainteMénéhou/d



Petite Cité de Caractère



Petites Cités de Caractère® est une marque nationale distinguant des communes atypiques implantées dans des sites d'exception. Cités séculaires, elles ont été centre de pouvoir religieux, commerçant, militaire... Leurs patrimoines racontent cette histoire, découvrez ces richesses.



Pour la première année, la commune de Sainte-Ménéhould, en collaboration avec les Petites Cités de Caractère® de la région Grand-Est ont organisé des **Dimanches de Caractère**. Un **Dimanche de caractère**, qu'est-ce que c'est ?

Il s'agit d'un après-midi au grand air, dans le cadre historique et patrimonial d'une Petite Cité de Caractère®, à la découverte de lieux inédits, à la rencontre d'habitants engagés dans la préservation d'un savoir-faire ou dans l'immersion d'un lieu, et clôturé par un goûter aux accents du terroir.

25 septembre 2022
SAINTE-MÉNEHOULD

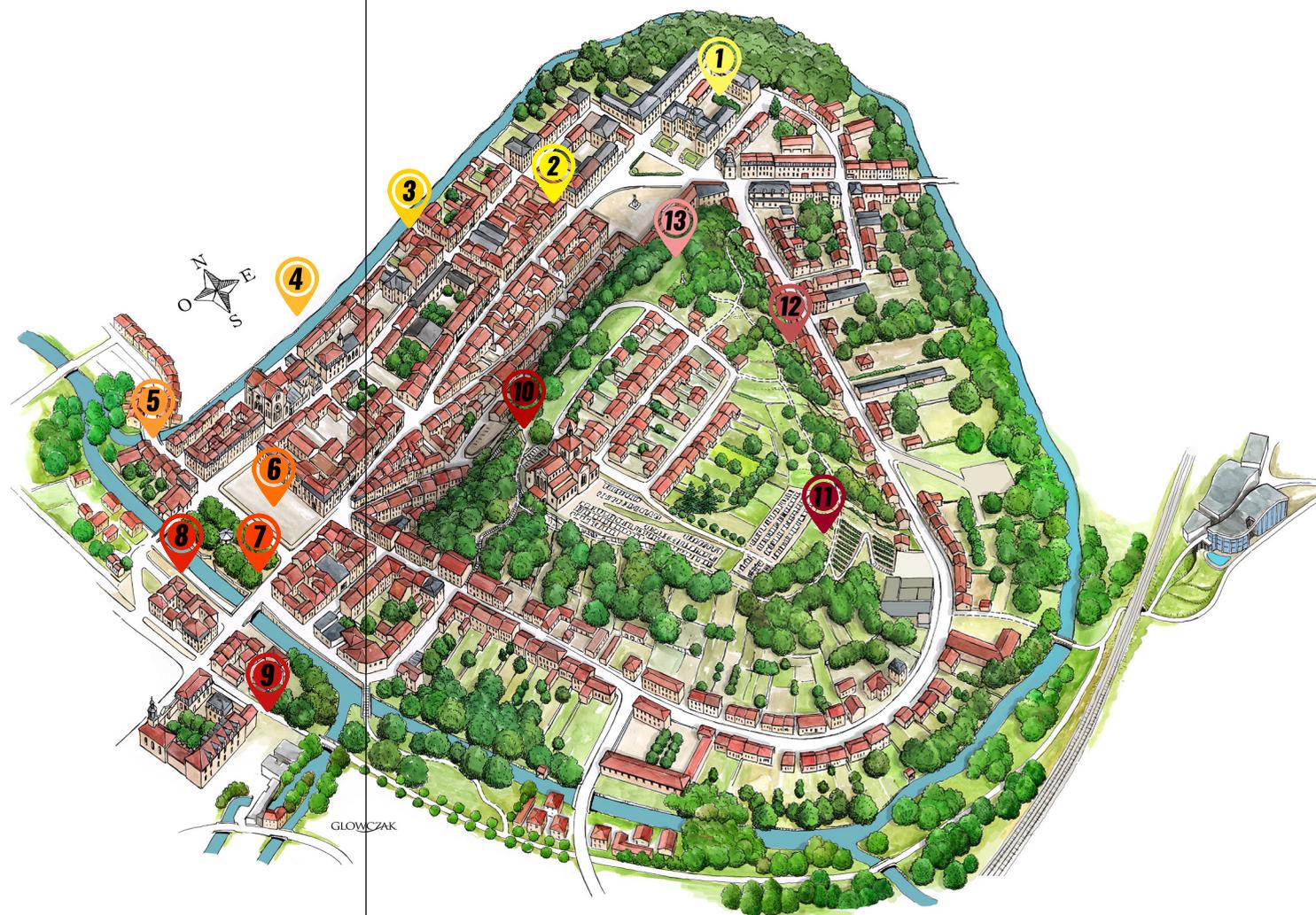
Les images d'autrefois



Vous allez parcourir la ville et entrevoir le **Menou** d'autrefois. Laissez-vous guider par des découvertes étonnantes à travers des lieux privés et publics emblématiques. Entre cartes postales et gravures, espaces urbains et jardins, saveurs et odeurs, plongez au cœur de cet écrin de verdure, à l'écoute de vos sens. Pour clôturer la visite, la terrasse du château vous offrira un point de vue majestueux sur la ville et sera le lieu idéal pour déguster les nouvelles créations de nos artisans locaux.

SOMMAIRE

- 1** LA PRISON CELLULAIRE
Mairie - Buirette
- 2** UNE RECETTE SECRÈTE
Au Cheval rouge
- 3** LES LAVOIRS D'AUTREFOIS
Rempart des Capucins
- 4** LA PETITE FOLIE
- 5** LE VIEUX CANAL
Rue des prés
- 6** LA PLACE D'ARMES
Austerlitz
- 7** DOM PÉRIGNON
Square Pasteur
- 8** L'ABREUVOIR AUX VACHES
Quai Valmy
- 9** EXPOSITION AUTOMNALE
Jardin de l'hôpital
- 10** ESPLANADE PANORAMIQUE
Place des Ormes
- 11** SPIRITUEUX LOCAUX
Butte du Château
- 12** LA GARE FERROVIAIRE
Fossés Mondos
- 13** LA PROTECTRICE
Panorama mairie

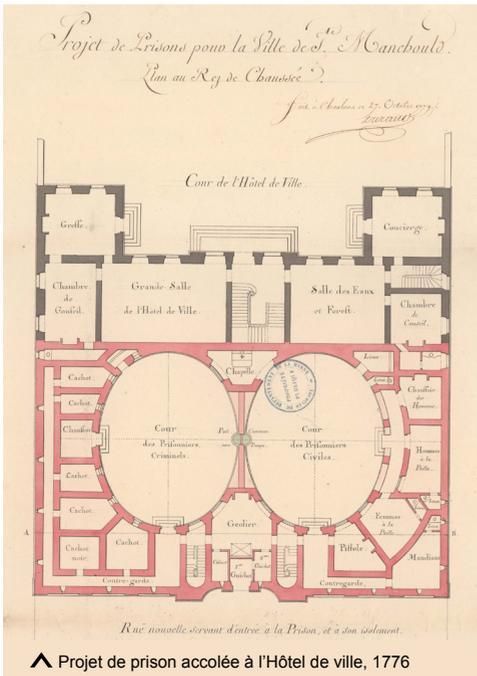


UN PARCOURS DE DÉCOUVERTE

1 LA PRISON CELLULAIRE



▲ Entrée de la prison cellulaire au début du XX^e siècle



La première prison royale du baillage est construite en 1730 derrière l'Hôtel de ville. C'est un bâtiment à deux étages. Au rez-de-chaussée se situent le logement du concierge, une chapelle, deux celliers et une cour de promenade tandis qu'au premier étage les prisonniers, hommes et femmes séparés, disposent de chambres. En raison de l'étendue du baillage, les prisonniers civils ou criminels, les mendiants, soldats déserteurs représentent parfois près de 20 prisonniers par jour. Sous la Révolution, ce bâtiment devient une maison d'arrêt de justice et de détention, propriété du département. Vêtu de ses effets personnels, chaque prisonnier a droit à un couchage en paille à même le sol. Réputée pour ses mauvaises conditions d'hygiène, les maladies contagieuses et les fréquentes évasions, elle est démolie à la fin du XVIII^e siècle. Le puits de la prison est d'ailleurs pollué par les infiltrations émanant des tas de fumier appartenant à la Veuve Drouet, mère de Jean-Baptiste Drouet, maîtresse de la poste aux chevaux. Une nouvelle prison aménagée au XIX^e siècle sert jusqu'en 1921. Désaffectée, elle est détruite après la Seconde Guerre mondiale. Les matériaux servent à combler l'abreuvoir sur un bras de l'Aisne. Il ne reste aujourd'hui que les graffitis des prisonniers, toujours visibles derrière la mairie.



004.0. 490

▲ Affiche de Jules Chéret, 1896

IMP CHAIX (Atelier Chéret) PARIS 10 et LENOX (BOULLEUX)



✓ Le Cheval rouge et sa recette de pied de cochon



Une tradition culinaire à la Sainte-Ménéhould : le pied de cochon

De la tradition culinaire d'antan, seule celle du pied de cochon s'est maintenue et sa réputation dépasse largement les frontières.

La légende attribue cette invention à un jeune marmiton étourdi qui aurait laissé sur son fourneau une marmite de pieds de cochon toute une nuit. Il est rapporté que Charles VII dégusta ce plat en 1435, lors de son passage à Sainte-Ménéhould. Cette réputation culinaire est sans doute forgée par Camille Desmoulins qui inventa dans *la Révolution de France et de Brabant*, l'anecdote de Louis XVI, en fuite, s'arrêtant à Sainte-Ménéhould pour déguster la fameuse recette. Perdu par sa gourmandise, le roi est reconnu par Jean-Baptiste Drouet et arrêté à Varennes-en-Argonne, le 21 juin 1791. Avec cette anecdote, l'image du roi est définitivement associée à celle du cochon. Elle est abondamment reprise par les brochures et les caricatures. Alexandre Dumas fils rappelle cet épisode et mentionne la recette dans son *Grand dictionnaire de la cuisine*, édité en 1873.

La renommée du pied de cochon à la Sainte-Ménéhould s'est construite en mélangeant dérision politique et récit historique pour faire aujourd'hui le délice des gourmets, ravis par l'onctuosité de la chair et le croustillant du cartilage.

Recette Pieds de Porc à la Sainte-Ménéhould



Pour 4 personnes

Temps Total : 1110 minutes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 360 minutes

Temps de repos : 720 minutes

Ingrédients

- 4 pieds de porc crus, coupés en 2,
- 4 dl de vin blanc sec,
- 4 carottes moyennes,
- 2 oignons blanc,
- 1 bouquet garni, Laurier, thym, ail, etc.
- 2 clous de girofle,
- 2 jaunes d'œufs,
- 150 grammes de chapelure fine,
- 150 grammes de beurre doux,
- Sel fin de cuisine,
- Poivre noir en grains du moulin

Préparation de la recette

La veille :

Couper les pieds de porc en 2 dans le sens de la Longueur.

Les saupoudrer de sel fin et les laisser macérer 12 heures.

Le jour même :

Bien ficeler ensemble les deux moitiés de pieds du porc avec de la ficelle à rôtir pour qu'ils ne se délitent pas pendant la cuisson.

Utiliser une ficelle pas trop fine pour qu'elle ne coupe pas la chair du pied à la cuisson.

Des rubans de tissus découpés sont idéals pour réaliser cette opération.

Les mettre ensuite à cuire dans une marmite contenant 2 litres d'eau, le vin blanc, les légumes, Le bouquet garni, les clous de girofle, le sel et le poivre.

Faire bouillir pendant 30 minutes, puis continuer la cuisson à feu très doux, presque sans aucune ébullition pendant 5 heures minimum. L'idéal serait de les oublier sur un four à bois, un poêle, ou une cuisinière à feu continue.

Quand ils sont cuits, les retirer, les réserver dans un endroit tiède et passer le fond de cuisson.

Puis remettre les pieds dans le fond passé, et les y laisser refroidir.

Une fois refroidi, couper les ficelles, les retirer et séparer les pieds en deux.

Tremper chaque demi pied dans le jaune d'œufs battu, puis les rouler dans la chapelure, puis recommencer une fois.

Les réserver. Puis, les faire griller à feu doux en les arrosant de beurre fondu.

Auteur : Pierre Marchesseau



Un lieu d'échange social

Les lavoirs sont alimentés en eau, par un cours d'eau, une rivière ou une source. Ils possédaient souvent une cheminée, qui produisait de la cendre servant à blanchir le linge, bien que le savon de Marseille et les cristaux de soude étaient souvent utilisés. C'étaient des lieux de réunion où œuvraient les lavandières.

Ce terme féminin est apparu au XII^e siècle. Le métier de lavandière était très pénible et difficile : l'hiver, elles devaient casser la glace du lavoir qui était gelé pour battre le linge dans le froid, l'eau glacée et l'humidité. Coiffées de foulards, de bonnets ou de grands chapeaux de paille l'été, elles étaient équipées d'une brouette qui servait à porter le linge, d'une brosse de chiendent, d'une planche à laver en bois, d'un battoir, d'une caisse et de corbeilles d'osier. Le linge était frappé, brossé, rincé, essoré et amidonné. Il était ensuite séché au grand air, sur l'herbe ou sur des haies, puis plié et livré à son ou sa propriétaire.

L'histoire raconte que le lavoir était un lieu de communication, de rencontre et de convivialité, pour les femmes de l'époque. C'est là que les lavandières se racontaient les histoires, les nouvelles, les potins, les cancans et divers commérages du village ou de la bourgade : c'était le « *petit journal* ».

Pour se donner du courage et de l'ardeur au travail, les lavandières chantaient en chœur au son des battoirs.

Extrait du site : <http://lavoirsdelainse.e-monsite.com>



Crédit : Jacques Monnin

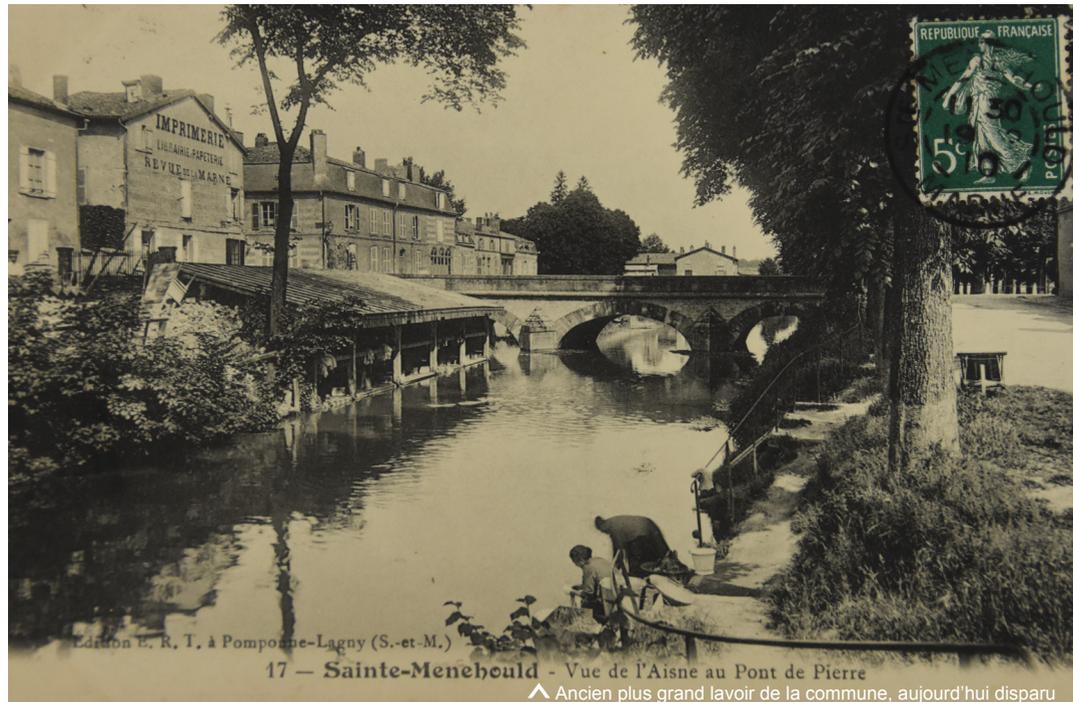


Un métier disparu

Une lavandière peut être aussi bien une ménagère active, une maîtresse de maison, une employée préposée au service de nettoyage du linge de toutes sortes, qu'une femme exerçant cette profession à temps plein, reconnue unanimement pour sa dureté. Elles étaient au service des particuliers, de maîtres de grandes maisons, de fermiers, de métayers et de notables.

Certaines lavandières nettoyaient leur propre linge.

Ce métier a disparu au cours du XX^e siècle, avec l'arrivée des premières machines à laver.



Édition E. R. I., à Pompoigne-Lagny (S.-et-M.)

17 - Sainte-Menehould - Vue de l'Aisne au Pont de Pierre

▲ Ancien plus grand lavoir de la commune, aujourd'hui disparu





▲ Armand Guéry, *Le vieux canal du moulin des prés*, 1910

Un canal aménagé

L'Aisne prend sa source à Sommaisne à la limite entre les départements de la Meuse et de la Marne. Après avoir parcouru une vingtaine de kilomètres, elle est rejointe à Sainte-Ménéhould par un affluent, l'Auve, aux eaux blanches chargées de craie. L'Aisne enserre la ville grâce à son lit naturel et à un canal aménagé à l'époque de François Ier afin de protéger la ville.

Ce parcours défensif est aujourd'hui un lieu de promenade en bateau à pédales qui permet de découvrir le patrimoine architectural et naturel de la ville. On y découvre encore les signes de l'intense vie sociale autour de la rivière : lavoirs et abreuvoirs. Les abreuvoirs permettaient aux animaux et aux troupeaux de venir se rafraîchir. Les lavoirs, datant pour la plupart du XIX^e et du début du XX^e siècle accompagnent « la révolution hygiéniste ». Le plus important lavoir, appelé le « parlement », près du pont Jaunet, était un lieu d'échange parfois animé entre les laveuses.



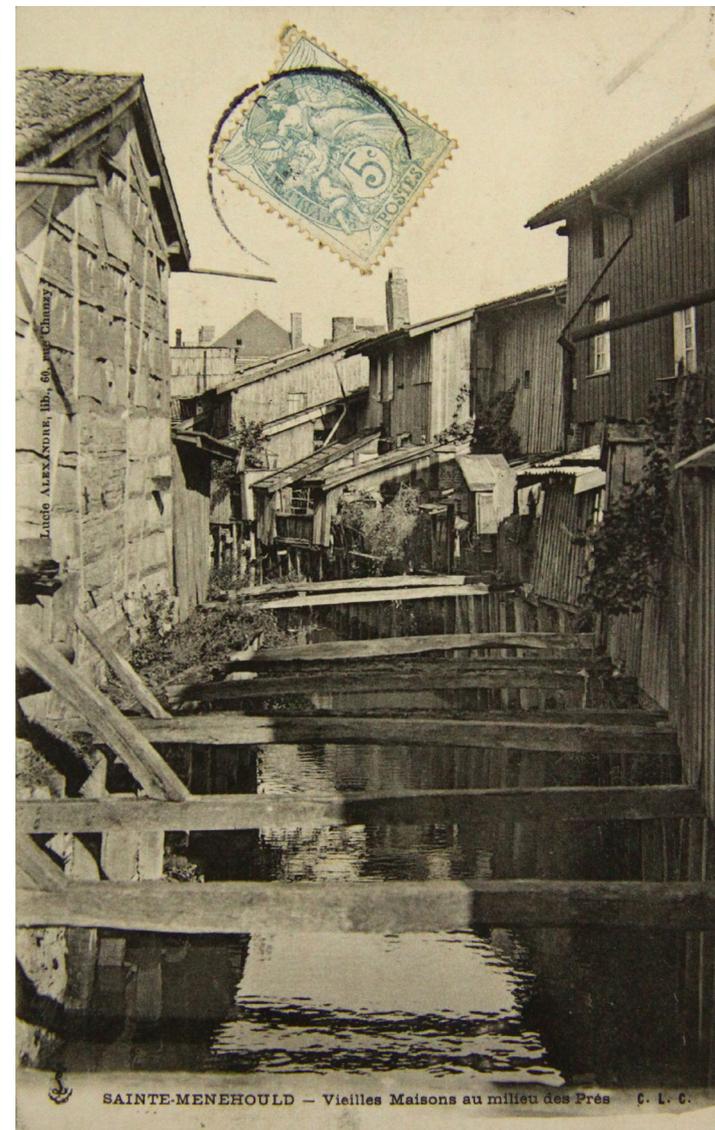
▲ Vue sur l'Aisne

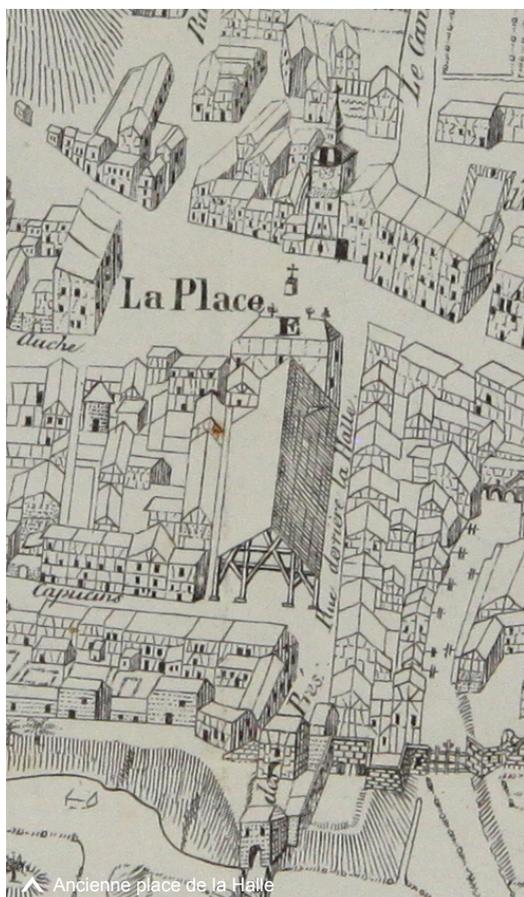
« Vue authentique des infectes baraques à punaises, qui bordent le non moins infecte canal du moulin des prés, dépotoir où flottent en compagnie des feuilles de salades et de trognons de choux, tous les cadavres des poules mortes et des chiens crevés de Ste Ménéhould, patrie des pieds de cochons et de Bazinet, l'acheteur et le connaisseur distingué (parbleu !) qui m'a commandé ce tableau.

Je crois avoir bien rendu ce coin pittoresque d'une ville qui m'est chère (doublement à cause des notes d'hôtel). Oui bien rendu, sauf l'odeur de ce cloaque !

À défaut du nez, ceux qu'offusquera cette peinture pourront se toucher les yeux.

Paris, mai 1910. Armand Guéry. »





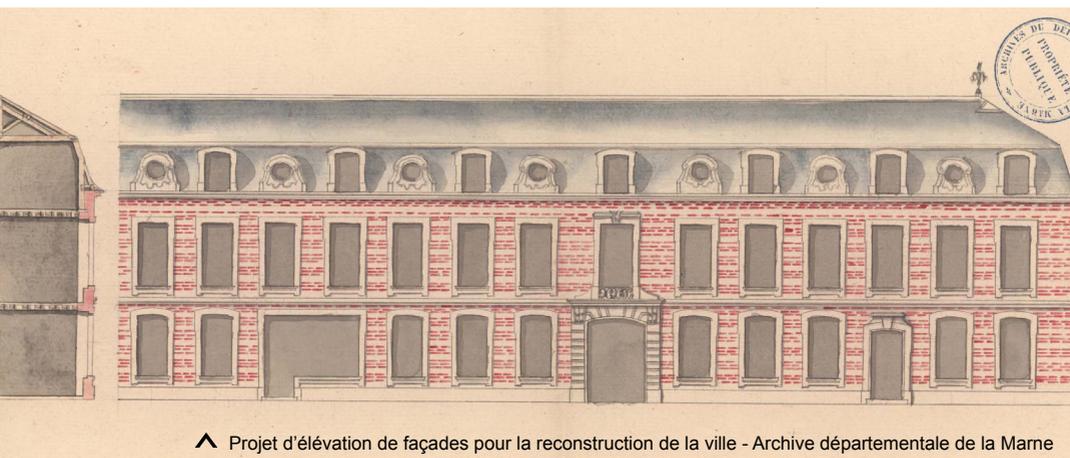
La place d'Austerlitz, ancienne place d'armes

La place a été aménagée en 1335. Elle est le cœur économique et politique de la ville jusqu'au XVIII^e siècle. Sur cette place se trouvaient un hôtel de ville datant de la fin XV^e - début XVI^e, une halle construite en 1406, un auditoire de justice dominé par un beffroi appelé tour de l'horloge et la prison royale située sur son flanc arrière. Tous ces bâtiments sont ravagés par l'incendie du mois d'août 1719.

Philippe de la Force transforme cet espace en une place d'armes pour les manœuvres des troupes. Elle accueille traditionnellement les marchés. Mais en 1779, en raison d'un différend opposant les habitants sur la tenue des foires et marchés entre les deux places de la ville, le marché aux grains est installé sur la nouvelle place Louis XV tandis que la place d'armes conserve le marché traditionnel. A la révolution française, elle est rebaptisée place de la Liberté. La place est aujourd'hui bordée par le square pasteur.

Cette place a conservé le style imposé lors de la reconstruction. La maçonnerie en appareillage champenois, alternance d'un lit de briques et d'un lit de gaize est surmonté d'un toit à la Mansart avec brisis en ardoise et terrassons en tuiles canal. Les nombreuses baies ordonnancées, les portes et portes cochères à encadrement mouluré et les linteaux à clé de voûte parfois sculptée, rythment les façades.

▲ Ancienne place de la Halle



▲ Projet d'élevation de façades pour la reconstruction de la ville - Archive départementale de la Marne



▲ Place d'armes

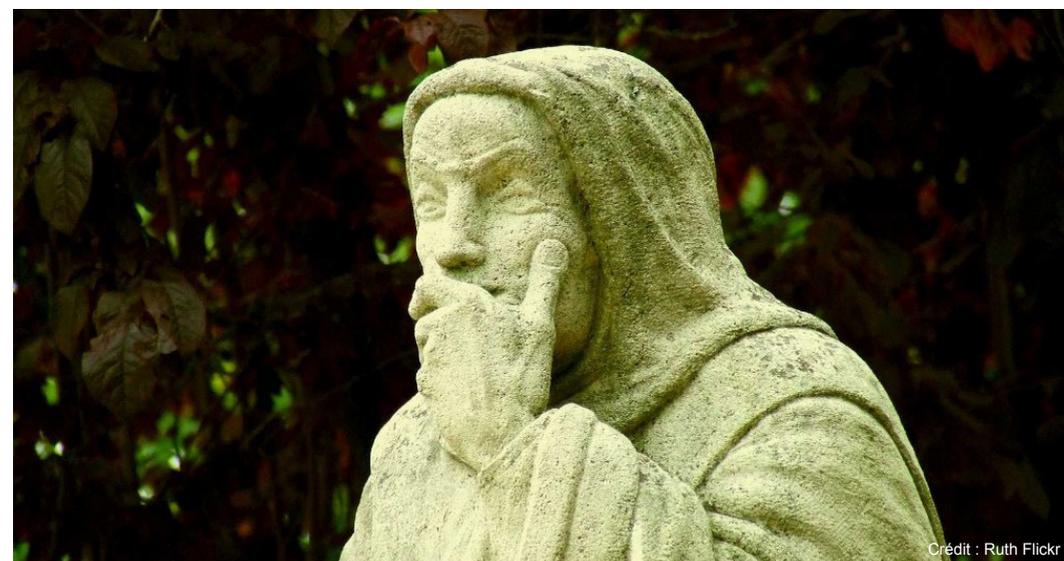


Dom Pérignon (1638/1639-1715), « l'inventeur du Champagne »

Les vignes attestées depuis le XIII^e siècle, couvrent près de 200 hectares au XVIII^e siècle. Le vin étant un produit essentiel pour l'Eucharistie dans le culte chrétien, les abbayes et monastères possèdent des vignes dont le moine cellier assure la gestion. L'un des plus célèbres, dom Pérignon, est né à Sainte-Ménéhould où il est baptisé le 5 janvier 1639. Après une enfance et une éducation reçue à l'abbaye de Moiremont, il entre au monastère bénédictin de Saint-Vanne à Verdun. En 1658, il prononce ses vœux, puis entre à l'abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers en 1668.



La légende fait de lui le « père du Champagne ». Si cela est exagéré, il joue un rôle majeur dans l'art de l'assemblage des cépages. On lui attribue également l'introduction de la fabrication des vins pétillants, connus en Angleterre et appréciés à la cour de Louis XIV. Pour maîtriser la fermentation de ces vins, il aurait préconisé l'utilisation du bouchon de liège maintenu par une ficelle de chanvre et de bouteilles en verre plus épais, à l'image de celles fabriquées par les verreries d'Argonne. En réalité, le processus d'élaboration de ce vin, apprécié sur les tables aristocratiques et royales, est une œuvre collective qui a mis plus de 200 ans.





9 EXPOSITION AUTOMNALE



**COUP DE COEUR
DU JURY**

Survol
Florent TAILHADES



Renaissance automnale
Loris JACQUIER



PRIX DU PUBLIC



Lumière sur la vallée
Mickaël PATTYN



Tranquillité
Amandine MARTIN



PORTRAIT DU LAURÉAT

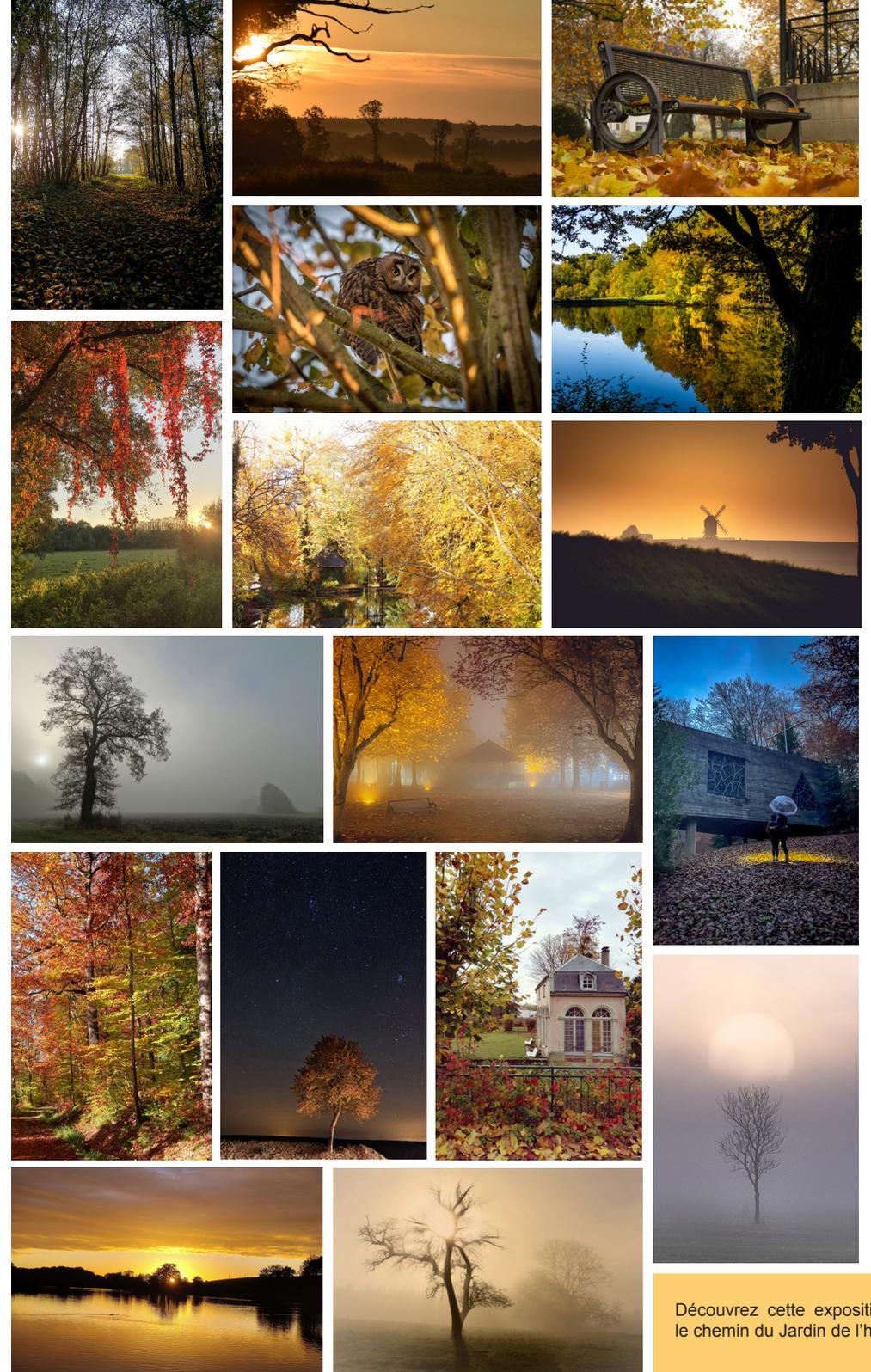
Florent TAILHADES, coup du cœur du jury, nous dévoile sa passion pour la photographie et sa surprise face à sa victoire.

«D'origine normande, j'habite aujourd'hui à Neuville-en-Argonne. Fils de photographes, j'ai été bercé dans le monde de la création photographique, ce qui m'a permis de monter plus tard un club d'amateur, entre copains. Cette passion dévorante, depuis plus de 20 ans, est devenue une vocation, puisque je suis auto-entrepreneur depuis maintenant un an, en complément de mon emploi.

Ma principale inspiration est la nature et ses paysages. La photographie a le pouvoir de faire passer des émotions. Quand je pars avec mon appareil, j'ai toujours une idée bien précise de ce que je veux faire, mais je prends le temps. L'observation et la patience sont des caractéristiques indispensables à toute création.

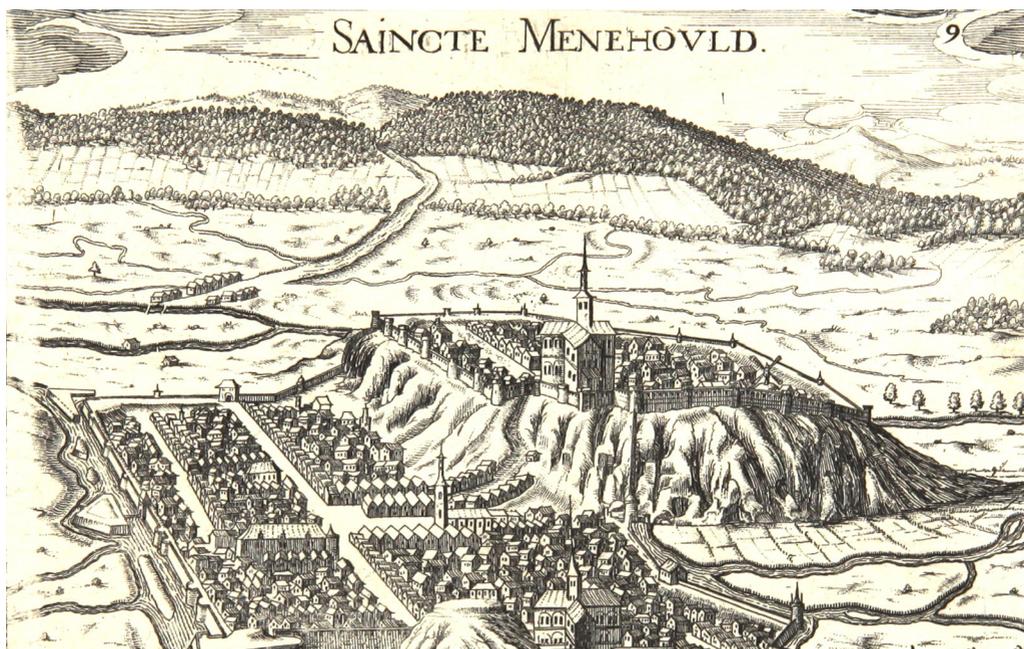
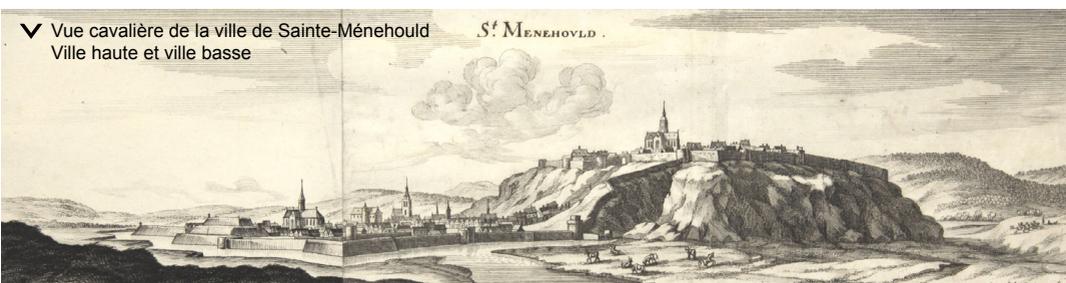
Ce concours photo est une belle idée. Je suis honoré de remporter le prix du coup de cœur du jury. J'ai choisi de photographier l'étang de la Bercette à Neuville-en-Argonne. Les couleurs flamboyantes de l'automne y apportent une atmosphère particulière. Le cliché a été pris avec un drone, une nouvelle technique que j'affectionne.

Je suis impatient de connaître la prochaine thématique du concours et remercie l'équipe organisatrice de la commune de Sainte-Ménéhould.»



Couleurs d'automne en Argonne - Sélection 2021

Découvrez cette exposition sur le chemin du Jardin de l'hôpital.

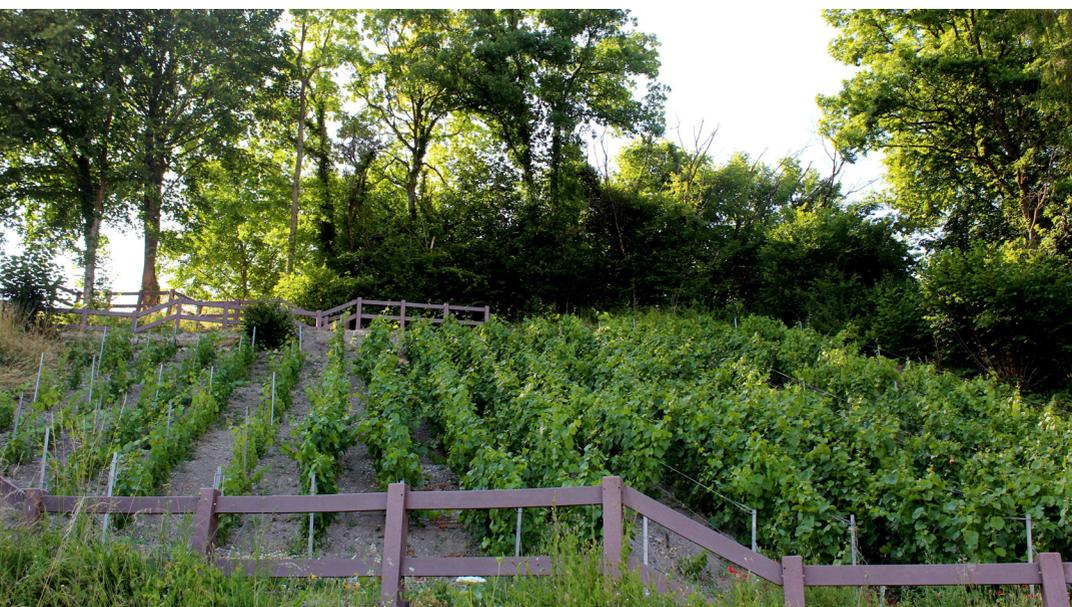


L'incendie de 1719 détruit une grande partie de la ville basse

A l'exception des fortifications et de quelques riches maisons à façade de pierre, les constructions sont faites de pans de bois et torchis. Comme pour toutes les villes, l'enchevêtrement des rues étroites et sinueuses favorise la diffusion des incendies. Au XVI^e siècle, la ville est en partie détruite à plusieurs reprises par les flammes.

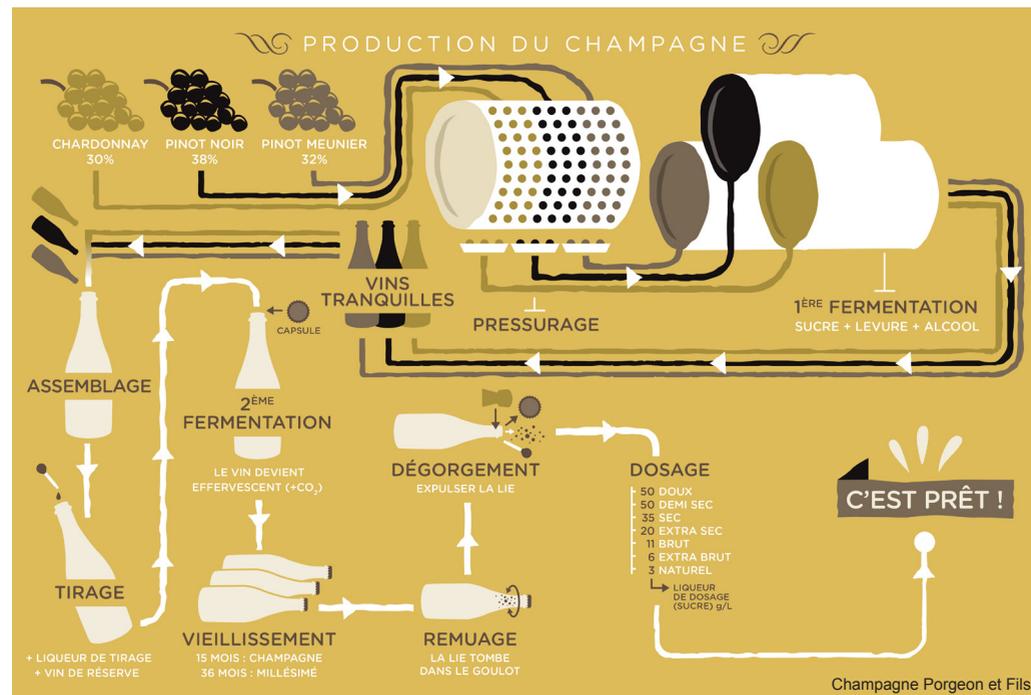
Celui du mois d'août 1719 est d'une toute autre ampleur. En rentrant chez lui après un dîner, Jean Nolet, médecin, met le feu accidentellement au foin stocké dans son grenier. Le feu gagne rapidement les maisons voisines en pans de bois et torchis. L'incendie ravage près des trois-quarts de la ville. Le curé-doyen de Sainte-Ménéhould, M Le Chartreux, témoigne de l'intensité des flammes : « Notre pauvre ville n'est plus qu'un tas de cendres. De plus de huit cents maisons dont elle était composée, il n'en reste que huit un peu logeables avec une vingtaine de chaumières. Tout le reste a été consumé presque en un moment. [...] Ni les eaux de la rivière dont le lit est assez large, ni l'espace des rues ne furent capables de l'arrêter. L'Aisne, qui passe en deux endroits de la ville, se trouva comblée par les ruines de deux ponts, par les débris des maisons voisines et par les meubles de quelques-uns des habitants [...] On vit l'eau bouillir comme si elle eût été sur le fourneau et on en tira du poisson cuit suffisamment ».





La vigne à Sainte-Ménéhould

En parcourant à pied les fossés Mondos, on peut apercevoir sur le flanc de la butte un carré de vigne de 250 pieds. Récemment plantée, cette parcelle est la seule sur la commune, mais il en était tout autrement autrefois. Entre 1791 et 1869, on comptait entre 2300 à 2500 hectares de vignes en Argonne dont une trentaine sur la commune de Sainte-Ménéhould. Cet équilibre est bouleversé à la fin du XIX^e siècle. L'évolution des mentalités, des pratiques agricoles et les maladies cryptogamiques sont à l'origine de la disparition d'une grande partie du vignoble argonnais avant l'apparition du phylloxera en Champagne à la fin du XIX^e siècle. Ces nouvelles vignes plantées permettront peut-être la naissance d'un nouveau vin tranquille ou un vin pétillant, puisque l'appellation d'origine contrôlée de vin de Champagne est limitée géographiquement.

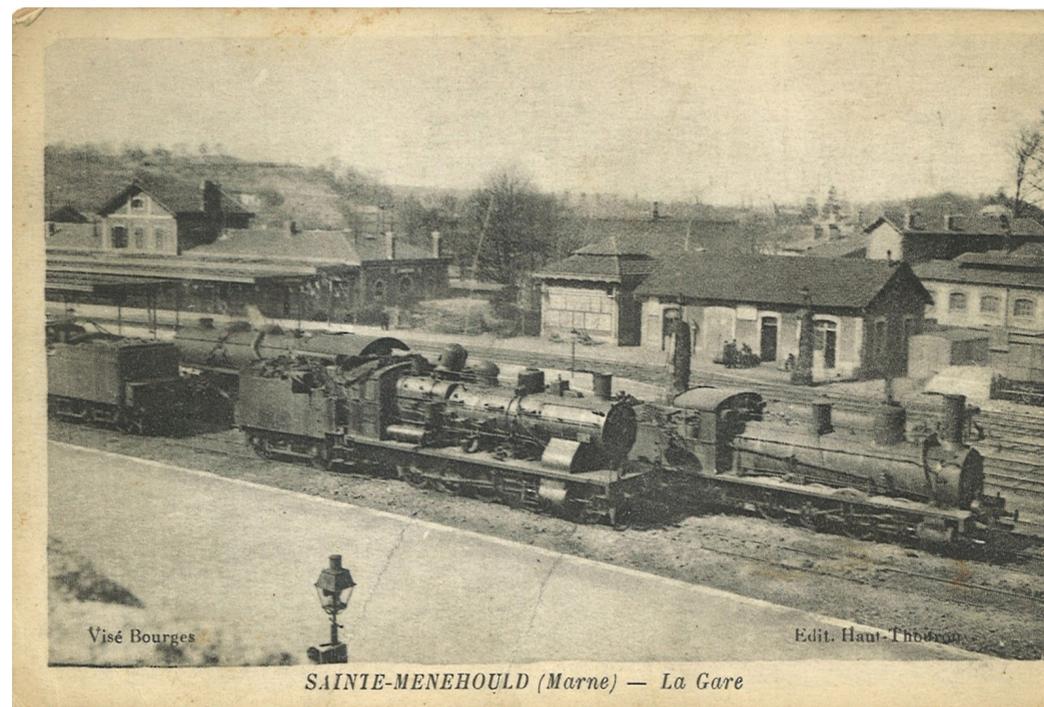


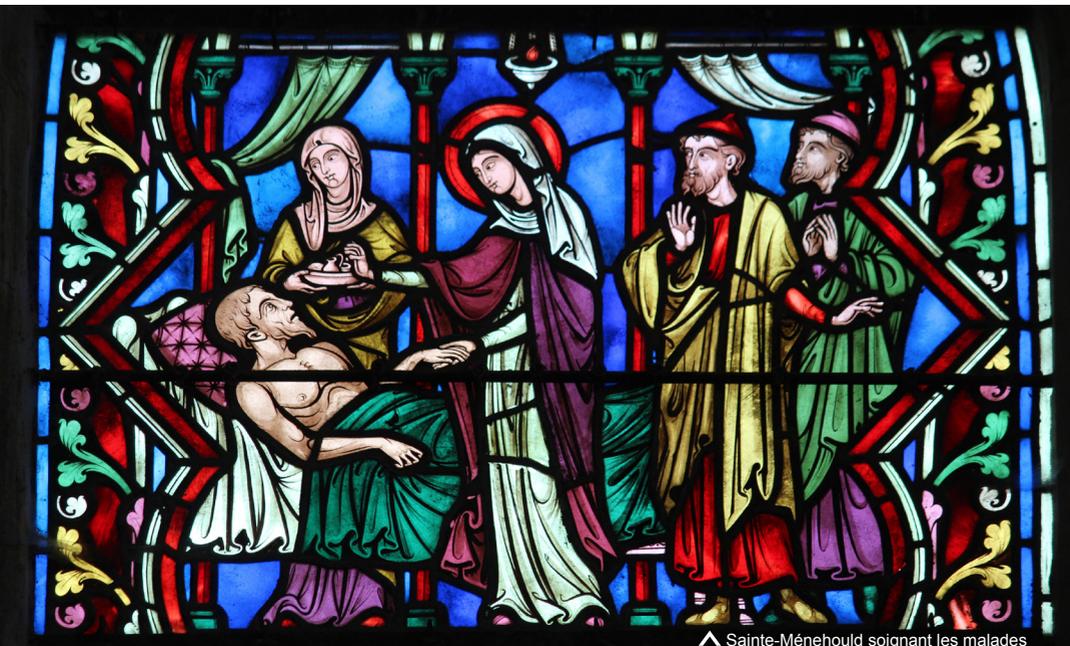


Les gares et le réseau ferroviaire

En 1867, la ligne de chemin de fer devant relier Paris à Nancy arrive à Sainte-Ménéhould. Cette voie ouest-est est aménagée par la Compagnie de l'Est. Après la défaite de 1870, la reprise de l'activité industrielle et l'intérêt militaire des régions proche de l'Alsace Moselle, occupée par les Allemands, favorisent les aménagements ferroviaires à Sainte-Ménéhould. La première ligne est complétée en 1882 par une ligne à deux voies nord-sud reliant Amagne à Revigny. Une nouvelle gare est construite place de Guise. La position géographique de Sainte-Ménéhould est primordiale lors de la Première Guerre. Ce nœud stratégique reliant Châlons-sur-Marne à Verdun, équipé de cinq voies pour les voyageurs et les troupes, de plusieurs quais pour l'embarquement de matériels et d'entrepôts pour les locomotives a été important pour le ravitaillement du front d'Argonne et de Meuse. Lors de l'occupation de la ville pendant la deuxième guerre mondiale, les Allemands déposent une première voie en direction d'Amagne pour la transférer en Allemagne. La seconde ferme définitivement en 1971.

La Ligne Châlons-Verdun, peu rentable a été fermée. C'est aujourd'hui un lieu de promenade où se déploie le sentier des couleurs.





^ Sainte-Ménéhould soignant les malades

La protection d'une Sainte

Aux premiers siècles, pour lutter contre le paganisme et diffuser la foi chrétienne, l'Eglise s'appuie sur des martyrs ou témoins imitant le modèle de piété et de charité du Christ. L'une d'entre eux, Ménéhould ou Menechide est la cadette des sept filles du comte Sigmar, gouverneur de Perthes, petit village champenois près de Saint-Dizier. Née au milieu du Ve siècle et élevée dans la religion chrétienne, son hagiographie souligne qu'elle fait le vœu de se consacrer à Dieu. Munie de sa quenouille et de son fuseau, devenus ses attributs, elle file la laine pour vêtir les pauvres et garnir les autels.

Sigmar se rend à plusieurs reprises à Château-sur-Aisne car la forteresse est une place forte importante de son gouvernement. Alors qu'une épidémie sévit, Ménéhould vient au secours des malades et les soigne. On raconte qu'elle réussit à détourner le fléau. Sa charité et ses bienfaits attirent alors les populations.

La bienfaitrice est également réputée pour avoir fait jaillir une source à Côtes-à-Vignes, lieu où elle se retirait pour prier, à l'aide de son fuseau qu'elle avait planté en terre. La métaphore est simple : Ménéhould, par sa vie pieuse, diffuse le christianisme, source de vie.

Inhumée à Bienville vers l'an 490, elle est reconnue pour sa sainteté et son corps est transféré au monastère de Saint-Urbain. La ville prend le nom de Sainte-Ménéhould vers le IX^e siècle. Elle reçoit le 14 octobre 1380 une partie des reliques aujourd'hui conservée à l'église Saint-Charles.

▼ Reliquaire parlant en bois (1890)



POUR ALLER PLUS LOIN...

Bibliographie:

BAILLON Emile, Sainte-Ménéhould et ses environs, Imprimerie Saint-Paul, Bar-le-Duc, 1957
BARTHELEMY A. de , Les deux sièges de Sainte-Ménéhould (1652-1653), 1899
BROUILLON Louis, Histoire de la ville de Sainte-Ménéhould, 1909, réédition Res Universis, 1992
BUIRETTE Charles, Histoire de Sainte-Ménéhould, 1807, réédition Office d'édition du livre d'histoire, 1997
COLLECTIF et le Centre d'Etudes argonnais, Le Guide de l'Argonne, La manufacture, 1987
LAHIREE Jules, Etude historique sur l'hospice de Sainte-Ménéhould, 1867
HUSSENET Jacques, Argonne 1630-1980, Cendrée, 1982
JUSSY John, Sainte-Ménéhould, mémoires en images, Alan Sutton, 2002
JUSSY John, Sainte-Ménéhould de A à Z, Alan Sutton, 2007
LAURENT Jean, L'Argonne et ses bordures, Thèse, CNRS, 1948
LAURENT Jean, Argonne réveille-toi, JLR Arts graphiques, 1978

Revues :

Horizons d'Argonne (depuis 1964)

Le Petit journal de Sainte-Ménéhould et ses voisins d'Argonne (depuis 1998)



Auteur : Sylvain DRUET

Extrait de *Sainte-Ménéhould, un coeur XVIII^e dans un écrin de verdure*,
Collection Les patrimoines, 2021

Coordinatrice : Emilie LAMBERT

Mise en page & graphismes : Sophie LAPEGUE

Crédits photos : Sylvain DRUET, Sophie LAPEGUE, Musée d'art
et d'Histoire de Sainte-Ménéhould, Jacques Monnin, Ruth Flickr,
natashaphoto.



SainteMénéhould