

ETUDE SUR LES POTIERS ET LA  
POTERIE  
DE  
NEHOU ET SAUXEMESNIL  
(MANCHE)

PAR

Gisèle MICHELIN (MNATP)  
Septembre 1945

## A. Présentation générale du dossier Néhou Sauxemesnil

### A.1 - Introduction

Les documents concernant les potiers et les poteries de Néhou et Saussemesnils dans la Manche ont été produit suite à une enquête lancée par le Musée National des Arts et Traditions Populaires. Cette enquête a été effectuée, in situ, en septembre 1945 par Gisèle Michelin.

A partir de 1941, le MNATP lance les « Chantiers intellectuels et artistiques ». Un de ces chantiers, initialement intitulé « Enquête sur les arts et traditions populaires de la paysannerie », est le Chantier 1810 qui est créé le 1<sup>er</sup> novembre 1942.

L'objet de ce Chantier est l'étude des « techniques artisanales folkloriques » à travers l'établissement de monographies d'artisans et d'entreprises artisanales.

Plusieurs études vont porter sur les centres potier comme ceux de Noron la poterie dans le Calvados, la Puisaye dans l'Yonne et la Nièvre et celui de la Borne dans le cher.

La présente étude sur les poteries et potiers de Néhou et Sauxemesnil est un des résultats de ce chantier 1810.

Mais contrairement aux études sur les grands centres potiers précités, qui ont demandé plusieurs missions et qui ont généré une volumineuse monographie, l'étude de Gisèle Michelin n'a duré que quelques jours et n'a fourni qu'une étude peu volumineuse du fait que les deux sites potiers sont en fin d'activité en 1945. Cette étude est essentiellement constituée de notes.

### A.2 – Références des documents constituant ce présent dossier aux archives nationales

Ce présent document n'est que la retranscription de deux documents tapuscrit issus des archives nationales. Quand une erreur dans le nom de lieu ou de personne est manifeste, la mention (*sic – nom corrigé*) en italique est rajoutée. Ces deux documents sont classés sous la référence suivante :

#### - Fonds Marcel Maget du MNATP 20130452/1-20130452/56

- Activité professionnelle 20130452/3-20130452/49
- Enquêtes et missions 20130452/3-20130452/23
- Articles, monographies et documents de travail
- Volume 1
  - Dossier « Poterie de Nehou, Sauxemesnil, Valognes, Cherbourg (Manche) » :
    - « Nehou (Manche). Anciens potiers et leurs emplacements », Mlle Michelin, septembre 1945
    - « Sauxemesnil, Valognes, Cherbourg (Manche) », 7 septembre 1945

## B. Site de Néhou Gisèle Michelin (MNATP)

Vendredi 7 septembre 1945

### B.1 - Néhou - Anciens potiers et leurs emplacements

Alphonse TRAVERS COUSINET	Potier et cultivateur – son fils meurt garçon – poterie tout de suite après FAUVEL Boulanger
Alphonse TRAVERS LENOBLE	Potier et cultivateur Grand père de Marthe LE VRETOT
Auguste TRAVERS COUSINET dit LEFRANC	Potier (poterie fine) et cultivateur Actuellement y habite Clémence QUETTIER
Arsène COURT	Potier et cultivateur Actuellement y habite Jean HAMEL
Hubert HAMEL	Potier et cultivateur Son 1 <sup>er</sup> garçon Pierre fait de la poterie – célibataire Son 2 <sup>ème</sup> garçon Louis prend la succession et s'installe près du calvaire actuellement Alfred BOULARD
Jean LITIER	Potier et cultivateur Actuellement Félicie TRAVERS PICQUET
Pierre BESNE	Potier Sur la grand route à la place d'une étable
??	Actuellement cordonnier
Louis HAMEL	En face du calvaire

#### Poterie de Louis HAMEL

Construite par Louis HAMEL en 1921

Est aidé de ses 4 fils actuellement mariés

- Pierre habite La Vacquerie
- Hubert à L'aigrette
- Louis aux Jacquins
- Alphonse chez sa mère célibataire

#### Description de l'atelier

- Attenant à la maison
- Pièce rectangulaire
- 3 tours
- 2 broyeuses
- 1 grenier
- 5 fenêtres
- 2 portes

- Étagères

**Tours**

Le plus ancien, actuellement placé sous l'étagère. C'est un tour à pied qui ne sert plus  
2 tours à pied actionnés par une manivelle puis récemment modernisés, sont actionnés par un moteur à essence.

**Broyeurs**

2 à l'intérieur de l'atelier servant au raffinage de la terre

1 juste devant l'atelier

Fonctionnent au moteur à essence

**Grenier**

Où séchaient les poteries en hiver

**Fenêtres**

2 toutes petites éclairent les tours disposées en plein midi

**Portes**

L'une en face de l'autre au milieu de l'atelier

**Etagères**

2 au-dessus des tours servant à poser les objets

**La terre**

Disposée en petits tas au centre à côté des broyeuses

**Moteur**

Dans le coin de la pièce à gauche.

**Terre**

- 1) de Néhou
- 2) du Valdécie, où il y a plus de fer, plus noire que l'autre
- 3) des Pieux, riche en kaolin, sert pour les dessins et les inscriptions

Louis Hamel possède un champ de chaque terrain

Terre extraite de puits

Dans le temps broyée aux pieds puis étendue sur une table où on la battait avec un fer pour la raffiner

Actuellement broyée et raffinée avec les broyeuses

Généralement mélangée à moitié

Pour les briques, seulement la terre de Néhou

**Tournage**

Les pots à crème et les sinots à lard sont montés en 2 parties les plus hauts pots à crème ont 70 ans.

Décor à la roulette

Inscriptions : écriture avec une pointe qui creuse la terre dans ce sillon on met de la terre des Pieux (blanche). On essuie bien la poterie pour que seule subsiste l'écriture.

Vernissage après le séchage.

**Moulage**

Les briques et les faïtières sont moulées.

**Vernissage**

- 1) Plomb et cendre de bois. Le tout en poudre fine que l'on met à l'intérieur des pièces avant la cuisson.
- 2) sel jeté dans le four vernis légèrement l'extérieur des pots

**Fours** une petite maison à droite de l'atelier

- 1) Hangar où l'on abritait les poteries en hiver

2) Toute petite ouverture par laquelle on entre dans le four.

Le hangar est recouvert par la toiture de la maison.

Le four est recouvert par un tertre de terre sans autre protection.

**Four** : long et ovale 4mx1,60

Petit cendrier où brûle le bois

Le four proprement dit

Le tétier réparé en deux par un mur qui sert de soutien

Tout au long voûte ovale faite de briques

**Cuisson** : l'ouverture du four est fermée

Seule 2 trous petits, l'un au dessus de l'autre et à travers desquels on jette les bûches une à une, bûches qui ont toujours 1m de long

5 à 7 stères de bois à chaque fournée

**Le tétier :**

La flamme s'échappe par un haut

En bas de 2 trous pour voir

Sur le côté petite ouverture pour tirer des objets

Pour ne pas perdre de chaleur, à l'entrée des ouvertures où s'échappe la flamme, on met du bois vert à sécher.

**Cuisson** : lorsque le four est en pleine flamme, on jette 15 kilos de sel

La cuisson dure 24 ou 36 heures

Défournement dès le lendemain

2 fournées par mois

**Briques** – faîtages et poteries 2 000 morceaux dans le four

Un peu de casse surtout dans les grandes pièces.

**Briques et faîtage**

Disposés au fond du four, ils formaient comme une table

Où l'on mettait les petites pièces

Cela occupait les ½ du four

A l'entrée du four, les grosses pièces directement posées après le cendrier

**Vente :**

Foire de Lessay

Bricquebec

Saint-Sauveur Le Vicomte

Les Pieux

La Haye-du-Puits

Valognes

Montebourg

Heure pour photographier l'intérieur de l'atelier : entre 2 et 3 heures solaires l'après midi.

Renseignements donnés par Alexandre TRAVERS COUSINET (petit fils du potier Auguste TRAVERS COUSINET dit LEFRANC)



Un tourneur de la poterie de Néhou - Photographie de Basire Mas (Mucem Ph.1975.35.63)

**Prix de quelques poteries avant la guerre de 1914.**

Pot au feu avec couvercle	40 sous
Soupière	8 ou 10 sous
Cruche à eau	18 – 20 – 24 sous
Terrine à crème de contenance de 4 litres	12 et 15 sous
Terrine à crème de contenance de 2 litres	10 sous
Bouteilles à cidre 1 litre	6 à 8 sous
Bouteilles à cidre 2 litres	10 à 12 sous
Sinot à lard	12 – 15 et 20 francs
Pot à miel	4 à 5 sous
Tasses	2 sous
Pot à fleurs	4 ou 5 sous
Service à café 12 tasses et 12 soucoupes	1 franc la soucoupe + la tasse
Sucrier cafetière	6 ou 10 francs
fontaine	10 à 15 francs
La brique	6, 8 ou 10 francs le 100 Selon la grosseur
Faîtiaux	5 sous pièce, 25 francs le 100
Pigeons sur commande	

Sinot n'avait pas de couvercle, mais pour le vendre on mettait un couvercle de soupière.

Fontaine se faisait rarement

Faîtiaux Simple et en dentelle

La plupart des potiers quittent leur métier après la guerre 1914 – 1918

Ce Monsieur Alexandre TRAVERS COUSINET possède des objets venant de chez son grand-père – une cafetière – une grande cruche à eau – une petite soupière – un pot à cidre

Pièces de poterie que l'on peut voir à Néhou

Fontaine	1) Chez Louis HAMEL aux JACQUIER une anse détruite – ancienne de 200 ans environ 2) Chez Mr. Pierre TRAVERS JIOT à la Chapelle entière tête égyptienne ancienne
Sucrier	Chez Louis SIMON sur la place de l'église – tout abîmé, inscription en terre des Pieux
Jardinière	Chez Mr ECOLIDET à BESNEVILLE
Pot à fleur	Chez Mme Louis HAMEL au Calvaire Fait par Louis HAMEL fils (actuellement aux JACQUIERS) signé et daté 1934 – fleurs en relief
Pot à cidre	Chez Louis HAMEL aux JACQUIER – avec décor à la roulette
Pots divers	Chez Mr. Alexandre TRAVERS COUSINET à côté de l'église
Cafetière	Id.
Bénitiers	2 dans l'église – très jolie et vernissée 1 – Ange porte une coupe 2 - Calvaire
Soupière	Chez Mr. Alexandre TRAVERS COUSINET
Godiaux	Chez Melle Marthe TRAVERS le VRETOT

## B.2 – Village de Néhou

**Toponymie :** Néhou

- 1 – racine Ho- hogo- : promontoire
- 2 – NELHOU ancienne forme : demeure de Neel : Néel-house
- Château de Néel (actuellement de laiterie)
- Etait habité par le Vicomte de St-Sauveur
- 3 – Nigelli humus ancienne forme latine : terre de Néel
- 4 – Néel huus mot danois et norvégien : habitation de Néel

Fêtes : Foire de LESSAY : du 11 au 13 septembre

Film de Henri BEUVE (Cherbourg) de la foire de Lessay

A NEHOU même – la Saint MARCOUF – 1<sup>er</sup> Dimanche de Mai

- 1 – grand-messe, la musique de St Sauveur ou de Bricquebec vient
- 2 – fête foraine
- 3 – ronde le soir autour de bouleaux plantés le long des routes

**Coutumes**

Pour dire Bonjour ou au revoir, on s'embrasse trois fois de suite sur les joues

Habitants

- 1- de St Jacques : Mouroutais
- 2- de St Georges : Nehouais

**Personnes ayant des documents :**

Mr. Goubert à Rauville-La-Bigot chez Mme COMAVIN (Manche) peintre possède des portraits de Louis Hamel

Louis Beuve : 91 rue Helain – Cherbourg – Poète – son fils Henri photographe  
Mlle Marthe TRAVERS le VRETOT sur la place de l'église à St Jacques, organisatrice de danses locales

Abbé LEMERLTIER : Photo et ethno

### **Activités diverses dans le village**

#### **Fonctionnaires :**

Instituteur : 1

Institutrices 2 (1 pour les classes enfantines)

Cantonniers de la commune

Garde-champêtre : 1 (actuellement Mr. ECOLIVET à BENESVILLE) chez qui 2 pots et une jardinière déjà exposé à St Sauveur le vicomte

#### **Cultivateurs :**

Bétails

Cidre – hydromel – eau de vie

Miel

Tabac pendant la guerre 40 – 45

Peu de blé

Pommes de terre, chacun pour soi

Lin (avant guerre)

#### **Divers :**

Des meuniers subsistent - 3 moulins à vent

Tisserands Bienaimé Grandguitotte au hameau Picquet

Vannier : Mr LETULLE chez Mr BECQUET et Mr BERTOT

Forgeron : 1 forge dans le village

Charpentier : Jean TRAVERS le VRETOT + 1930 – chaise – fauteuils

Laiterie à St Georges de Néhou où l'on fait aussi du fromage à l'emplacement du vieux château de Néel du XI<sup>e</sup> siècle

### **Centres potiers dans la Manche**

Portbail : Mr SEVAUX, faïtière et briques

Anneville : grande ferme dite La Poterie

Hameau You lieu-dit La Poterie

Sauxemesnil

Hameau MOUCHEL

Vindefontaine

St Jacques de Néhou

Néhou

St Sauveur Le Vicomte

Moon sur Elle

Saint-Fromont

Airel

Molay-Littry ? Mondeville ?

### **Poteries anciennes à BARFLEUR – Hôtel moderne**

Cafetière

Petits pots à lait

Broc

Porte-déjeuner

Petit pot à lait

Terre brune , dessins coqs fleurs – couleurs jaune – rouge – vert- bleu

**Pièces tournées dans les ateliers :**

- 1 - Guichons : soupière individuelle, oreilles latérales, couvercle
- 2 - Godiâs : gobelet à cidre
- 3 – Godias avec anse : tasses pour le café
- 4 – Connots ou puchis contenant le cidre
- 5 – Pichets ou choquets pour le cidre
- 6 - Bouteilles 1litre ou 2 litres cidre
- 7 – Bouteilles boules à eau chaude, ou pour mettre le cidre en bouteille (cidre bouché)
- 8 – dames-jeanne eau de vie de cidre
- 9 – saloirs ou sinot ou chasnier. Lard salé
- 10 – Terrines pour détremper la farine de sarrasin pour préparer la galette. Terrines avec une anse dites « sérénés » pour le lait - Terrines avec une anse dites « sérénés » pour le lait avec trou en bas pour que le lait s'écoule en laissant la crème
- 11- Petites pots presque coniques pour mettre le miel
- 12 – pots à fleur forme droite ornés lignes onduleuse
- 13 - pots au feu avec 2 anses
- 14 – pots, cruches, jarres pour le lait
- 15 - Grassetts ou crassetts forme semblable aux lampes romaines (terre roue, vernis vert)
- 16 – Courtine chauffeurette en pierre, percée sur le dessus
- 17 – Passou passoire à lait
- 18 – Goliau : soupière avec anse, pour porter collation aux ouvriers
- 19 – Faîtières sur le haut des toits et lucarnes
- 20 – Gaudion : pigeon perché au repos, épis de faîtage « se gaudir » (réjouissance : terminer la maison
- 21 – L'abaisse plat creux, rond ou ovale, pour cuire les légumes
- 22 – Pot à tripes, anse, ouverture étroite
- 23 – Pétunier : bouteille plate mise dans la poche : tabatier
- 24 – fontaine

## C. Site de Sauxemesnil

Vendredi 7 septembre 1945

Sauxemesnil, Valognes, Cherbourg

Fermes isolées sur 12 km des deux cotés de la route nationale. Environ 1000 habitants, dont la moitié sont mineurs.

Familles de cultivateurs établies depuis très longtemps : Lepoitevin, Mouchel, Legoupil

### Personnes susceptibles de renseigner :

Mr. Milcent, maire, cultivateur (bachelier)

M. Alexandre Legoupil, cultivateur

M. Brix, cultivateur, ancien maire

M. de Coligny, châtelain, cultivateur

M. L'abbé Pierre Leraussel, curé de la paroisse

**Joseph LEPETIT** épicier aubergiste de Sauxemesnil sur la grand route, en face du maréchal ferrant.

Fils d'un potier

Four près de la mairie actuelle, détruit après la guerre 1914 – 18.

Atelier chez lui pas loin du four

Tous les potiers de Sauxemesnil apportaient leur poterie pour être cuite là

### Terres :

- 1) de Négreplisse : blanche pour cruche, saloir, pot à lait
- 2) de Négreplisse + de Sauxemesnil : bouteille à cidre
- 3) de Sauxemesnil + de Négreplisse : épis de faîtage
- 4) de Sauxemesnil rouge : petites pièces, pots à fleur, moins dure à cuire. La plus éloignée dans le four

Mme Veuve Pierrin assure que M. LEPETIT employait la terre de Montvason, car il avait une part dans le « gabot »

Terre apportée dans l'atelier. Battue avec un fer jusqu'à ce qu'elle devienne tendre et unie comme du beurre

Atelier détruit avec tout ce qu'il contenait

Tour au bâton

Grange où séchaient les pièces

Pièces – catalogue complet dans le livre du Dr Stéphane Chauvet.

Cruche avec 2 ou 4 raies selon la grandeur

Poivrière vue chez une vieille de 81 ans à côté de chez Lepetit

Fontaine existe chez le fils de cette vieille

Christ comme celui vu au Hameau Mouchel

Vierge moulée comme celle vue chez le doyen de Quettehou (70cm à 1m)

Vase de nuit vu à Néhou chez Mme. Maria Travers

Epis de faîtage à Tarneville, château de Sifrevast, à M. Ledoux

Pot à cidre : vu à Réville, chez Mme Caillé, ferme Saint-Eloi

### Décoration :

- 1) à la roulette
- 2) à la main : fleur sur fontaine, sur pot à cidre (cf, celui de Réville)

### Vernis :

Plomb + cendre à l'état de poudre  
Mis par les femmes juste avant la cuisson  
Expression : « plomber » avant la cuisson

### Séchage

En hiver dans les granges ou près du foyer de la cuisine  
En été, au soleil dehors

### Four

5 x 1,30 – flamme indirecte  
Feu d'abord allumé assez loin de l'orifice, puis plus près (espèce d'escalier : 2 étages, conduisait à l'orifice), sorte de mur devant les poteries, percé d'un trou (60 à 70 cm) par lequel passaient les flammes qui ressortaient le 2eme jour par des petits trous de l'autre côté, trous non éloignés de terre.  
A la sortie du four, petit trou en haut pour surveiller la cuisson. Trou bouché par de l'argile pendant la cuisson.

### Cuisson

Pièces disposées selon la qualité de la terre  
Petites pièces à l'intérieur des grandes, morceaux de chaux pour les séparer  
2 jours de cuisson  
2 ou 3 fournées par mois (poteries de tous les potiers de Sauxemesnil)

### Défournement

1 jour après  
Le plus souvent la cuisson se terminait un après midi et l'on défournait le lendemain, tard dans l'après midi

### Marché :

à St Pierre Eglise  
Dans le val de Saire  
Epis de faîlage fournis directement aux constructeurs

**Madame Veuve Mouchel Pierrin**, chez son fils, Alphonse Mouchel cadet, ferme dans le hameau Mouchel.

Son père était potier, veuf avec 5 enfants, dont l'aînée était cette dame qui avait alors 10 ans  
Aucun cultivateur, à cette époque dans le hameau Mouchel. Il n'y avait que des potiers.  
En général, tous très pauvres, n'avaient que 2 ou 3 poules et 1 ou 2 lapins. La poterie était un métier très dur. Chaque potier travaillait chez lui.

Un four pour tout le hameau, détruit après la guerre 1914 – 1918 . On va construire un monument à la vierge, sur son emplacement.

### Terres

Tirée d'un puits creusé assez profond, remontée par une fourche.

- 1) la tallevande, terre de Négreville, T. ou t. blanc jaune, séchée près du feu
- 2) la terre forte T. et M F ou f

- 3) La terre faible M et T i (cf sucrier)
- 4) Montvason terre rouge, séchée dans le grenier M

Marques T, F, i, M mises en dessous des pots pour savoir lesquels mettre dans le four

La Tallevande étant la plus près du feu « à la goulette du four ».

A Montvason, sorte de petit bois où chacun avait sa part, le père de Mme Mouchel Pierrin avait 2 parts

Terre battue sur « un tour », table rectangulaire à 4 pieds, battue avec un fer jusqu'à ce qu'elle soit comme du beurre

Pour les faïtières, terre pilée avec les pieds, puis moulée

#### Atelier

Petite pièce dans la maison

Tour au bâton

Pièces citées dans le livre de Stéphane Chauveau (*sic - vraisemblablement Stephen Chauvet*)

Vernis plomb – cendre, étalé sur les poteries par les femmes

Séchage dans le grenier ou au soleil, séchage surveillé par les femmes

#### Four

5 ou 6 mètres de long. 1m30 de haut ? flamme indirecte – entrée du four ou « têteuse », formée d'un petit mur en brique ou cailloux de « Plante de Cherbourg » (village).

Ce mur est placé devant les pots. Il est percé par un trou rond, dit « goule ou goulette du four.

A la sortie du four, en bas, petits trous par où la flamme sortait le 3eme jour de cuisson. « Si ça foulait, la terre était descendue »

#### Cuisson

3 jours de feu

Une fournée de bois tous les  $\frac{3}{4}$  d'heure ou une heure dans le four.

#### Dans le four

- 1) cruches non vernies (les cruches à traire sont vernies à l'intérieur et sont plus large que les cruches à eau)
- 2) terrines, plat, bouteille, godiaux, bouteille à cidre
- 3) fontaine vernies, placées au milieu, elles font perdre de la place
- 4) Petits objets, services à café réputés, pots à fleurs, sucriers, tête de christ, crucifix moulés, (pas de vierge)

Petits cailloux pour séparer les pièces plombées sans quoi « elles auraient marié l'un avec l'autre ».

#### Défournement

1 jour après

#### Fournées

3 par an. Tous les 4 mois avec le seul travail de son père

#### Salaire

1 franc par jour, 6 francs la semaine

#### Marché

Foire de la Saint Denis à Brix

A Valognes  
A Cherbourg  
A Octeville et Equeurdreville  
Les faïtières vendues à Beaumont la Hague

Pièces vues

Sucrier avec couvercle surmonté d'un oiseau – en dessous une marque : i.

Au centre inscription : « Virginie Mouchel ». Sur le sucrier, décors à la roulette

Tête de Christ se détachant en ronde bosse sur un cercle de terre cuite servant de fond

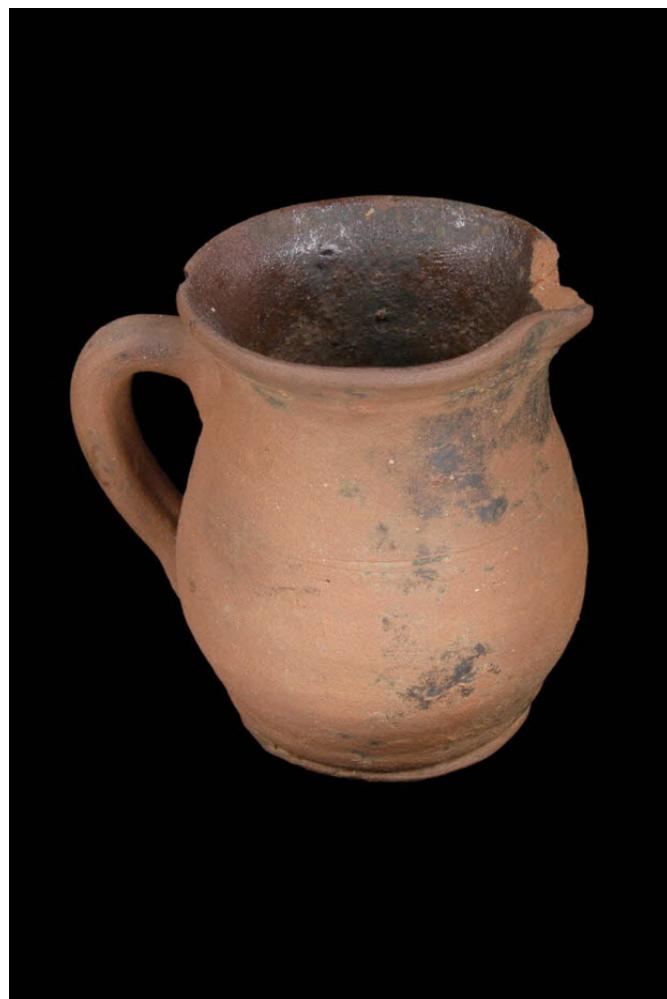
Prix

Godiaux vendus aux mille, 50 sous le 100, quelques 3 francs.

Signé Gisèle Michelin

**D. Objets rapportés au MNATP par Gisèle Michelin de Saint Jacques de Néhou**

Sur le site du Mucem, trois objets sont répertoriés comme des dons de Gisèle Michelin provenant de Saint Jacques de Néhou.



Numéro d'inventaire : 1945.51.3 - Mucem



Numéro d'inventaire : 1945.51.1 - Mucem



Numéro d'inventaire : 1945.51.5 - Mucem