



Atelier de généalogie Généavaunage

Association loi 1901 n° W302010763

Réunions :

* le 1^{er} & 3^{ème} mardi du mois de 14h30 à 16h30
Salle : 34 Route de Nîmes -Clarensac

Courriel : geneavaunage@laposte.net
Site : geneavaunage.e-monsite.com

Bulletin d'information N° 157

Clarensac le 8 Juin 2025

<u>Sommaire</u>	Les Saints de glace et de la "glace"	Page 1 à 7
	Qu'est-ce qu'une mention marginale sur un acte d'état civil	Page 7 à 9
	Infos diverses, sites thème, calendrier etc	Page 9 à 10



L'approche de l'été le 21 juin suggère la chaleur et les bonnes glaces, sorbets que l'on va pouvoir déguster après la période terminée des sacrés saints de glace.

Selon la tradition populaire, **ils ont la réputation d'apporter le froid et la gelée, signature d'un ultime sursaut de l'hiver** : « Les Saints Servais, Pancrace et Mamert : à eux trois, un petit hiver »

Ils sont issus d'une croyance populaire répandue dans toute l'Europe qui remonte au Haut Moyen Âge. **Ils correspondent à la période climatologique des gelées tardives que la coutume situe aux 11, 12 et 13 mai dates des fêtes de trois saints : saint Mamert, saint Pancrace et saint Servais.**

L'actuel calendrier romain est apparu le **25 juillet 1960** par l'Église Catholique sous l'ordre du pape **Jean XXIII**.

Les 11, 12 et 13 mai des saints de Glaces Mamert, Pancrace et Servais ont été remplacés par saint Estelle, Achille et Rolande qui sont répertoriés dans le calendrier romain grégorien en vigueur. On rencontre même le saint Urbain, il a eu pour malice de se faufiler entre l'histoire fameuse des saints de Glace. Saint Urbain est fixé au 25 mai du calendrier mais depuis peu, on y trouve sainte Sophie. « *Le vigneron n'est rassuré que la Saint-Urbain passée !* » : Dicton dérivant de conseil pratique et sage !

« *Méfie-toi des saints de Glace* » « *Attention, le premier des saints de glace, souvent tu en gardes la trace* » « *Quand il pleut à la Saint-Servais, pour le blé, signe mauvais* ».

De la "glaciaire" au congélateur.

La glacière, un bâtiment exceptionnel et rare.



Au fond d'une voie sans issue nommée : rue de la Glacière à Aimargues.

Elle se situe sur l'ancienne route d'Aigues-Mortes, actuellement rue de la Gare.

La glacière est un bâtiment datant de la fin du XVIII^{ème} siècle (1784) qui servait à conserver la glace pour tenir les aliments au frais. Elle a fonctionné jusqu'au XIX^{ème} siècle. . Cet édifice fut restauré en 1991.

Ses dimensions sont imposantes : elle surplombe la rue de la Glacière, caillouteuse, avec une circonférence extérieure de 18 m à son point bas le plus large. On voit l'intérieur à travers la grille : sa profondeur a un aspect de puits rond façonné, la fraîcheur du sol monte vers l'extérieur. "Ces constructions circulaires, semi-enterrées, bâties en pierres ou en briques, étaient surmontées de toits aux formes diverses : voûtes en cul-de-four, c'est le cas pour celle-ci, dômes de pierre plate ou plus simplement dallage horizontal. Le sas qui permettait l'accès à l'intérieur n'existe plus aujourd'hui. Ce type d'ouvrage est extrêmement rare en France et cinq autres ont été répertoriés dans le Gard, les deux plus proches sont à Aigues-Mortes et à Bezouce", précise le site Facebook de Litoraria, sur la glacière d'Aimargues.

Car les réfrigérateurs n'existaient pas à l'époque et la glacière permettait de conserver les blocs de glace d'origine naturelle. Ils étaient ensuite vendus aux commerçants et aux particuliers. La glace venait des glaciers, des étangs et des cours d'eau gelés qui étaient ensuite stockés dans des glacières, cela permettait de conserver les aliments au mieux. La production artificielle de glace, au début du XXe siècle, remplaça la glace d'origine naturelle.

Château d'Aujargues, site naturel classé depuis 1969. Inscription Monuments Historiques 2015. D'abord château fort situé hors du village, il a appartenu vers 1150 à la famille Bernard Aton, chevaliers des Arènes. Vers 1306, Philippe le Bel donne ce château à Guillaume de Nogaret pour le remercier de son rôle dans le conflit qui l'opposait au pape Boniface VIII (attentat d'Anagni). Le château et le domaine resteront 494 ans dans la famille des Nogaret. Le 1^{er} avril 1792, le château est incendié (le même jour

que les châteaux d'Aubais et Gallargues-le-Montueux). En 1800, Joseph de Nogaret le vend à M. Causse d'Aigues-Vives.

Ancien et remarquable pigeonnier appartenant au château, de l'autre côté de la petite route qui va à Junas. Sa tour est posée sur 4 arcades formant une voûte dont la clef porte la date de sa construction en 1699 . À signaler, sous le château, une **glaciaire** d'époque Louis XIV appartenant elle aussi au château. La glace était très appréciée à cette époque.



1960, juste avant l'arrivée du Frigidaire



1918 aux Etats-Unis : des jeunes filles livrent de la glace. Photo DR, Courtesy National Archives

Glaces et sorbets : l'histoire d'une fraîcheur millénaire

Rien de plus banal, maintenant, que de déguster à tout moment une glace ou un sorbet. Une appétence gourmande pour ces produits qui ne date pas d'hier puisqu'elle remonte à des temps ancestraux. Jusqu'à l'apparition de la réfrigération, au XIXème siècle, nos ancêtres ont dû accompli de véritables exploits pour satisfaire ce besoin de fraîcheur...

La glace une fraîcheur millénaire

En 400 av J-C les Perses inventent un aliment spécial réfrigéré, le Faludeh, confectionné à partir d'eau de rose et de vermicelle. Ce met givré était servi à la royaute pendant les étés. La glace était mélangée avec du safran, des fruits et diverses autres saveurs.

Nous savons qu'Alexandre le Grand appréciait la neige et la glace aromatisée au miel. Au cours du Vème siècle avant notre ère les Grecs de l'Antiquité mangeaient déjà de la neige mélangée à du miel et des fruits sur les marchés d'Athènes. Hippocrate lui-même, le père de la médecine moderne, encourageait ses patients à manger de la glace. Selon ses propres termes, "elle anime le jus de la vie et augmente le bien-être".

Dans la Bible, on raconte aussi que le roi Salomon raffolait des boissons glacées lors de la récolte des fruits. Sous l'empire romain Nero Claudio Caesar (54-86 apr.J-C) envoyait fréquemment des coureurs dans les montagnes chercher de la neige, qui était ensuite parfumée de fruits et de jus de fruits. Les blocs de glace et de neige étaient tassés et conservés dans des fosses profondes ou dans des bâtiments bâtis à cet effet.

De la neige comme première sorbetière ?

La première sorbetière a aujourd'hui **plus de 2000 ans** ! En Chine, on préparait des sorbets en mettant des jus de fruits ou du vin dans des tonneaux sur lesquels on faisait couler un mélange de neige et de salpêtre (qui abaisse le point de congélation de l'eau). A la même époque, dans le monde arabe, on fabriquait, de la même façon, des *chorbets* (ou *sharbet*), boissons aux fruits glacées : c'est de là que vient le mot *sorbet*. La neige des montagnes, compressée dans des sacs, était transportée à dos de chameau et stockée dans des maisons construites pour cela. Dans l'Antiquité, à la cour d'Alexandre le Grand, on préparait des boissons glacées en mélangeant des fruits écrasés avec du miel et de la neige.

Cette technique se perpétua chez les Grecs au cours des siècles suivants. Elle fut ensuite reprise par les Romains qui n'hésitèrent pas à faire transporter, depuis les Alpes ou l'Etna jusqu'à Rome, des tonnes de neige tassée et des blocs de glace protégés par de la paille et des fourrures. A l'arrivée, neige et glace étaient enfouies dans des puits pour être conservées. Néron, empereur romain, régalait aussi ses invités de fruits écrasés avec du miel et de la neige, pratiques que Sénèque trouvait fort coûteuses. Combien de temps ces sorbets et fruits glacés ont-ils été consommés ? Les historiens restent muets sur le sujet. Il semble que ces préparations glacées aient perduré en Orient mais pas en Occident. Au XIIIème siècle, le marchand vénitien Marco Polo (1254 - 1324) aurait pour sa part rapporté en Italie une recette qui ressemblait beaucoup à ce que l'on appelle aujourd'hui le sorbet. C'était un mélange congelé de lait et de riz. Dans ses mémoires, Marco Polo donne la recette de cette friandise glacée : "ils ont versé un mélange de neige et de salpêtre sur l'extérieur des tonneaux remplis de sirop, car, tout comme le sel augmente le point d'ébullition de l'eau, il abaisse le point de congélation au dessous de zéro" Et c'est ainsi que les italiens se mirent à fabriquer des sorbets...plusieurs siècles avant la crème glacée. le principe de la sorbetière chinoise. Et c'est ainsi que les Italiens auraient, à leur tour, fabriqué des sorbets... avant la crème glacée !

Au XVème siècle, les empereurs Mohgols du sous-continent indien utilisaient des relais de cavaliers pour amener la glace de l'Indus Kush à Delhi, où elle était utilisée dans les sorbets aux fruits. Le Kulfi est un dessert laitier glacé populaire du sous-continent indien et est souvent décrit comme une "crème glacée indienne."

Le mot sorbet quant à lui vient du turc *chorbet* ou *sharbet* qui vient lui-même de l'arabe *chourba* (boisson aux fruits ou sirop, ce dernier mot dérivant lui aussi de chourba). L'origine de ce mot indique assez que le secret de ces glaces avait dû se perdre entre le bas Empire et le haut Moyen-âge avant d'être redécouvert par les croisés.

Les historiens estiment que cette recette a évolué pour devenir une crème glacée au XVI^{ème} siècle. L'Angleterre semble avoir découvert la glace en même temps, voire peut-être plus tôt que les Italiens. La "crème glacée" comme on l'appelait apparaissait régulièrement à la table de Charles I au cours du XVII^{ème} siècle.

Des sorbets à la crème glacée italienne

On ignore en revanche le nom du pâtissier qui, au XVème siècle, en Italie, eut un jour l'idée de rajouter de la crème, transformant ainsi les sorbets en crèmes glacées. Ce qui justifie pleinement la primauté des Italiens en matière de *gelati* ! La gourmande Catherine de Médicis, qui s'en délectait quant à elle à Florence depuis son enfance, les fait mettre à sa table française après ses noces avec le roi Henri II de France, en 1533.

Mais il faudra attendre 1660 pour que la glace soit mise à la disposition du grand public.

En effet, avant l'invention de la **première glacière** à Paris au XVII^{ème} siècle, on utilisait de la glace vive-dépourvue de neige- qui venait de loin. Sa conservation était difficile et les stocks très onéreux. Ce qui n'empêche pas le développement de recettes de crèmes glacées. On doit la première trace écrite à Menon dans sa *Science du Maître d'hôtel confiseur* (1750). Joseph Gilliers, le pâtissier du roi Stanislas Leczinski (beau-père de Louis XV gourmand et pour qui fut créé le Baba au rhum) publie aussi dans le *Cannaméliste Français* (1751) plusieurs recettes de "neige" dont une d'artichaut sur fond de pistaches, orange confite, crème et sucre.

Le premier café-glacé parisien fut ouvert par Procopio dei Coltelli en 1686, le *Procope*.

L'omelette norvégienne (une glace à la vanille dont la couverture en meringue est flambée) fut pour sa part inventée en 1867 par le chef Balzac du Grand Hôtel . (sans rapport avec l'écrivain.)

Les familles royales européennes s'en entichent mais il faudra attendre le XVIII^{ème} siècle pour que les crèmes glacées gagnent réellement du terrain. En effet, il faut de la glace vive - dépourvue de neige - venue de loin, pour les conserver et les stocks étaient rares et chers. La première glacière n'est créée à Paris qu'au XVII^{ème} siècle : on y stocke la glace des étangs de la Bièvre, gelés pendant l'hiver. On en trouve aussi dans les châteaux comme Versailles ou Chantilly. Ce qui n'empêche en rien le développement de recettes de crèmes glacées. On doit la première trace écrite à Menon, dans sa *Science du Maître d'hôtel confiseur* (1750). Joseph Gilliers, le pâtissier du Roi Stanislas Leczinski (beau-père de Louis XV, gourmand et pour qui fut créé le Baba au rhum) publie aussi dans *Le Cannaméliste Français* (1751) plusieurs recettes de « neige », dont une d'artichaut (fonds blanchis, pistaches, orange confite, crème et sucre).

La folie des glaces au siècle des Lumières

En 1689, le sicilien Francesco Procopio del Coltelli ouvre à Paris le premier café, **Le Procope**. Il y sert non seulement du café mais aussi plus de cent sorbets et glaces différents. Toute la bonne société parisienne s'y précipite, y compris les « dames de qualité », ce qui ne se faisait pas jusqu'alors. Et si elles n'osent quitter leur carrosse, un valet leur en apporte. En 1720, il invente les mousses glacées en ajoutant de la crème fouettée dans ses glaces : ces « glaces à la Chantilly » deviennent tout de suite à la mode. Au XVIII^{ème} siècle, les glaciers se multiplient à Paris et la consommation s'étale désormais tout au long de l'année. Les glaces se servent dans des tasses ou en briques, moulées dans des fruits, des coquetiers, des verres.

Les « fromages glacés » apparaissent : en plus d'y avoir ajouté des jaunes d'œufs et supprimé la crème, ces derniers sont parfumés d'épices, de fruits, de chocolat, de café, de liqueurs. Et comme le souligna à l'époque Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy, auteur de *Histoire de la vie privée des Français* (1782), « *on trouva l'art de faire des fromages avec toutes les matières quelleconques qui s'employaient pour les glaces ; et alors la distinction cessa* ». On s'en fait livrer car les glaces de toutes sortes font

désormais partie des desserts, différentes pour chaque type de repas ou de réception. Vers 1798, l'italien Tortoni crée un café à Paris très couru de tout le monde politique et intellectuel friand de ses biscuits et bombes glacés. Les recettes d'entremets glacés ne cessent de se multiplier partout. Des cuisines de Carême sortent ensuite les premiers parfaits glacés et, vers 1820, le célébrissime soufflé glacé Rothschild. On invente aussi toutes sortes de moules : les plus branchés sont ceux en forme d'asperge avec une glace à la pistache, d'écrevisse (glace à la fraise) etc. La Révolution française ne tuera pas les glaces. Au contraire, elle les démocratise.

Glacier devient alors une profession à part entière et les sorbetières envahissent les demeures françaises.

Quid des "Ice-Creams" aux Etats-Unis ?

En 1785, Thomas Jefferson, futur troisième Président des États-Unis (1801), est ambassadeur en France. Pris de passion pour ces glaces tellement à la mode, il rapporte avec lui des moules et une recette de glace à la vanille : six jaunes d'oeuf, une demi-livre de sucre, deux bouteilles de crème et une gousse de vanille, cuits ensemble puis placés dans ce qui était alors appelée une « *sarbottiere* ». Pendant sa présidence, des desserts glacés sont alors systématiquement servis aux repas officiels de la Maison Blanche. En 1806, Frederic Tudor, homme d'affaire originaire de Boston surnommé *Ice King* (*le roi de la glace*), entreprend de collecter et de vendre la glace des lacs gelés. Et un peu plus tard, Nathaniel Jarvis Wyeth, entrepreneur ayant également participé au commerce de la glace, invente une machine à découper la glace. En 1843, Nancy Johnson, de Philadelphie, imagine une sorbetière à manivelle qui est brevetée et commercialisée par William Young. La fabrication de glaces se développe vite : la première usine de crèmes glacées ouvre à Baltimore en 1851. Les Américains succombent aux *Ice-creams* et le célèbre *Sundae* voit le jour en 1892. Elles deviennent encore plus populaires avec l'apparition du cornet au début du XX^{ème} siècle, dont l'invention reste très controversée. Vient-il de Paris ou d'ailleurs ? Nul ne le sait. Quant à la barre glacée enrobée de chocolat, elle est lancée dans les années 1920.

Des glaces artisanales aux glaces industrielles

En France, au XIX^{ème} siècle, les glaces artisanales sont aussi devenues populaires mais surtout dans les classes sociales aisées : il faut de la glace vive, matière première chère, pour les fabriquer et les conserver. Ainsi, à l'époque, 40 glacières approvisionnent Paris : si l'on en manque pour cause d'hiver doux, on la fait venir de Norvège. En 1860, la première machine frigorifique est créée par l'ingénieur français Charles Tellier, la pasteurisation est découverte en 1865, et l'homogénéisation à haute pression par Auguste Gaulin, en 1899. Une série de découvertes et d'inventions qui ont participé à l'élaboration des glaces telles que nous les connaissons et consommons aujourd'hui. La première usine de crèmes glacées, inspirée du modèle américain, voit quant à elle le jour en 1924. Sorbets, glaces et desserts glacés se démocratisent. Les marques se multiplient alors et depuis, les artisans-glacières ont pignon sur rue. Un savoir-faire qui se poursuit encore aujourd'hui avec des associations de parfums toujours plus étonnantes.



Encore aujourd'hui dans les DOM-TOM on vend ces sortes de sorbetière.



Le Procope est le premier restaurant à Paris qui introduit le café et le démocratise en proposant son service à table dans une tasse en porcelaine. Depuis 1686, il est un véritable symbole de la gastronomie française et de l'art de vivre parisien. Au cœur de Saint-Germain-des-Prés, ce restaurant mythique a traversé les siècles, accueillant des figures littéraires et artistiques de renom. De Voltaire à Rousseau, en passant par Diderot, Le Procope est un lieu de rencontre entre intellectuels, artistes et passionnés de cuisine traditionnelle.



Qu'est-ce qu'une mention marginale sur un acte d'état civil ?

Mis à jour le 26 septembre 2024 -Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre) -

Une mention marginale sur un acte d'état civil est une information ajoutée sur un acte de naissance, de mariage ou de décès.

Elle sert à indiquer un événement ultérieur qui modifie l'état civil de la personne concernée, comme un mariage, un divorce, une reconnaissance d'enfant, un changement de nom ou de sexe, ou encore la dissolution d'un Pacs. Ces mentions sont importantes, car elles permettent de tenir à jour les informations officielles liées à l'état civil

Une mention marginale est positionnée sur le côté, dans la marge, de l'acte d'état civil.

Elle indique, entre autres, la nature, la date et le lieu de l'événement (naissance, mariage, décès,...) qui est mentionné.

Elle comporte également la date à laquelle la mention est apposée, le statut de l'officier d'état civil qui a effectué la mise à jour et sa signature.

Les situations suivantes conduisent à la rédaction de mention marginale de l'acte de naissance et/ou de l'acte de mariage :

Situations impliquant une mention marginale sur un acte d'état civil

Situation	Acte où figure la mention	Précision
Reconnaissance d'un enfant	Acte de naissance	Mention inscrite automatiquement par le service d'état civil
Mariage	Acte de naissance	Mention inscrite automatiquement par le service

		d'état civil
Divorce, séparation de corps	<ul style="list-style-type: none"> • Acte de mariage • Acte de naissance 	<p>Mention inscrite à la demande de l'avocat ou de la personne intéressée par le service d'état civil de la commune de mariage.</p> <p>Sur présentation d'une copie de la décision judiciaire ou de l'attestation de dépôt délivrée par le notaire ou de la convention de divorce (ou séparation de corps).</p>
Pacs : conclusion, modification, dissolution	Acte de naissance	Mention inscrite automatiquement par le service d'état civil
Changement de sexe	<ul style="list-style-type: none"> • Acte de naissance • Si vous êtes marié : acte de mariage et de naissance de votre époux avec son accord • Si vous êtes pacsé : acte de naissance de votre partenaire de Pacs • Si vous avez des enfants : acte de naissance des enfants mineurs avec l'accord de l'autre parent / acte de naissance des enfants majeurs avec leur accord 	<p>Mention inscrite automatiquement par le service d'état civil.</p> <p>Dans l'acte de mariage et l'acte de naissance du conjoint, mention du changement de prénom, pas du changement de sexe</p>
Décès	Acte de naissance	Mention inscrite automatiquement par le service d'état civil
Acquisition de la nationalité française	Acte de naissance	Mention inscrite automatiquement par le service d'état civil
Décisions inscrites au répertoire civil : changement de régime matrimonial, tutelle, déchéance de l'autorité parentale, déchéance de la nationalité française par exemple	Acte de naissance	Acte portant une mention marginale RC et un numéro. Pour savoir à quoi il renvoie, il est possible de demander une copie de l'extrait conservé au répertoire civil.

Si l'acte complété par la mention figure sur un **livret de famille**, ce livret doit également être mis à jour.

A Savoir

Une mention marginale ne peut pas être supprimée. Elle peut être uniquement **modifiée**. De ce fait, si une mention marginale contient une erreur, vous avez le droit de demander sa correction.

Vous avez le droit de demander une copie intégrale de votre acte d'état civil (acte de naissance, de mariage ou de décès) où les mentions marginales seront inscrites.

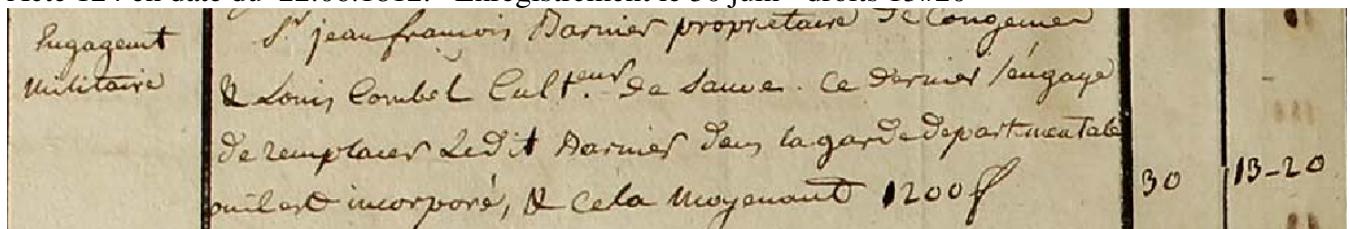
<https://www.justice.fr/fiche/mention-marginale-acte-etat-civil>

Infos diverses , calendrier, divers, etc...

Drôle de transaction.

Engagement militaire - An 12. Mois de Juin

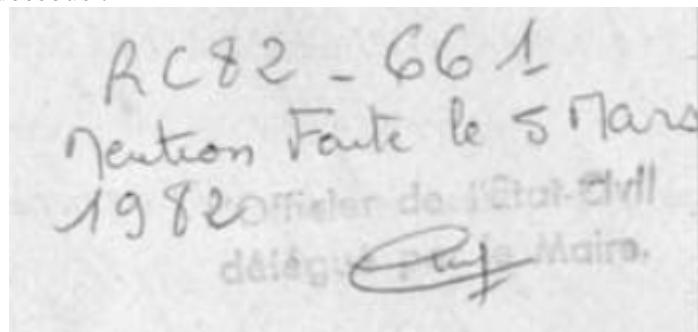
Acte 124 en date du 22.06.1812. Enregistrement le 30 juin - droits 13#20 -



Sous l'époque de Napoléon Engagement militaire : sieur Jean François Barnier propriétaire de Congénies & Louis Combel cultivateur de Sauve. Ce dernier s'engage de remplacer ledit Barnier dans la garde départementale qu'il est incorporé & cela moyennant 1200 f.

BROZER Archives | 30019 Aubais | Registres de notaire, COMPLET, classés par dates | CHRESTIEN Jean Antoine Guillaume | AD30 2E13-0148, registre | 1811-1840

* **Daniel** nous a fait connaitre la signification de la mention RC notée en mention marginale sur un acte de naissance comme ci-dessous :



- numérotation au répertoire civil soit enregistrement de mise sous tutelle, curatelle ou autres inscrit sur un seul registre à Paris pour toutes les régions de France.

Permet d'obtenir la copie de l'extrait de répertoire civil (registre dans lequel sont répertoriés l'ensemble des demandes, actes et jugements relatifs à l'état civil) correspondant à la mention RC sur un acte de naissance.

La demande doit être adressée au greffe du tribunal de la ville de naissance de la personne concernée (ou au Service central d'état civil pour les personnes nées à l'étranger).



Bonnes vacances à tous et toutes. Rendez-vous la deuxième semaine de Septembre.



N'hésitez pas d'aller visiter et alimenter "FACEBOOK Généavaunage "

Calendrier de nos prochaines rencontres

Généalogie

Hérédis

Mois	Mardi	Mardi	A la demande
Juin	3	17	-

Vous pouvez me faire parvenir toutes les informations généalogiques que vous pouvez glaner de-ci de-là ou des sujets qui ont retenu votre attention pour une diffusion à tous les adhérents.