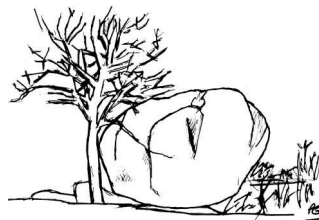


# La Gazette de Connaissance de Torfou

N° 26 - Avril 2025



## Le mot du président

Chères lectrices, chers lecteurs,

Comme vous l'avez peut-être constaté, notre « colonne » a été récemment mise en sécurité.

En effet, un torfousien, vigilant et observateur, et par ailleurs membre de notre association, a constaté une fissure en tête de notre célèbre édifice. Il s'avère également qu'une pierre commence à se détacher, certainement en raison de la corrosion du pieu métallique central qui constitue son ossature.

Cette vigilance a donné lieu à un signalement en mairie, qui fait le nécessaire pour qu'une réparation soit faite dans les meilleurs délais.

C'est pour moi, l'occasion de vous rappeler que la première pierre de cette colonne, commémorative de la Bataille de Torfou, a été posée par Mme la Marquise de la Brettesche en 1826.

Si on compte bien, la vieille dame fêtera ses 200 ans d'existence l'année prochaine... et trône toujours fièrement au carrefour de la D949 et de la D753.

C'est donc, pour nous, une belle occasion de vous conter, au cours des semaines et des mois à venir, notamment dans cette gazette, l'histoire et les petites histoires qui ont accompagné ces 2 siècles du monument désormais indissociable de notre commune....

L.P.

## Communiqué des Balades de Torfou

Plongez dans l'univers des plantes aromatiques et médicinales lors de la balade botanique organisée par l'Association "Les Balades de Torfou" !

Venez explorer un jardin privé où les plantes aromatiques et médicinales n'auront plus de secrets pour vous.

Les passionnés de l'association vous guideront dans l'observation de chaque plante : vous apprendrez à reconnaître leurs caractéristiques visuelles, leurs odeurs.

Au-delà de la simple identification, vous découvrirez également à quoi ces plantes peuvent être utilisées : en cuisine pour sublimer vos plats, en pharmacie pour soigner certains maux, ou encore pour préparer des remèdes naturels.

Un moment convivial et enrichissant pour tous

Date : **17 mai 2025 rdv 14H,**  
prévoir 3H

Participation de 3€

Sur inscription :

courriel : [lesbaladesdetorfou@gmail.com](mailto:lesbaladesdetorfou@gmail.com)  
ou téléphone: 06 63 43 27 66



## Balade du vieux Torfou

Nos guides restent disponibles pour organiser une visite commentée du bourg pour des groupes.

Pensez-y !! Pour agrémenter votre pique-nique de quartier, pour épater belle-maman qui n'a jamais vu les coulisses du théâtre ou pour susciter de futurs talents au jeu de boule en bois ...?



Toutes les raisons sont bonnes ! Alors sollicitez nous et bon voyage dans le temps.

## La pierre-Bise : un menhir à Torfou ?

Disparu avant 1877, un peulvan (menhir, pierre levée) aurait existé à Torfou.

Cette information, nous la tenons de Célestin Port, archiviste du département de Maine et Loire qui rédigea le fameux « Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine-et-Loire », plus connu sous le nom de « Dictionnaire Célestin Port ».

Il précise en effet, dans le 3<sup>ème</sup> tome de l'édition de 1878 : « le peulvan de la Pierre Bise est détruit ». Cette pierre se situait sur un terrain bordé par le Bon Débit, non loin de la Moyenne Tiboire et bordant la route de Rous-say. La parcelle en question est référencée F4 au cadastre Napoléonien et F694 au cadastre d'aujourd'hui et porte le nom de « pierre bise ». Il semble donc fort possible qu'une pierre levée ou, tout au moins, un rocher granitique, existait à cet endroit. Par ailleurs, une parcelle voisine est nommée « le chiron », terme utilisé pour désigner ces affleurements rocheux en plein champ, souvent granitiques et en forme de « rouler » comme notre célèbre « pierre Tour-nisse ». Cette pierre a sans doute été détruite pour être utilisée à la construction de bâtiments.

Alors menhir ou pas ? Le mystère reste entier !

Une certitude :

Torfou est bien le pays du granit.

## Le basket à Torfou, depuis 1933

C'est par le « patro » que le basket a été initié à Torfou : en 1933, l'abbé Marçais, qui avait joué à Notre-Dame des Champs (NDC) à Angers, décide de lancer le basket.

Les jeunes qui fréquentent le patronage n'hésitent pas, le dimanche, à s'armer de pelles et pioches pour construire le terrain à l'emplacement de l'actuelle salle de basket.

Il faut dire que le curé Coutault et l'abbé savaient encourager les jeunes.

Ainsi, on a pu lire dans le Bulletin Paroissial de juin 1934 : « Enfin, ça y est ! Depuis le temps qu'on en parlait ! Le basket est prêt et même, nous avons commencé avec ardeur l'entraînement. Ah ! Dame, ça marche, ou plutôt ça court !

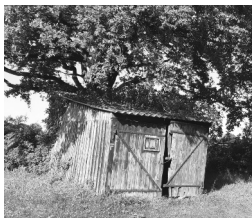
On va former d'ici quelques jours trois équipes et M. l'Abbé a l'intention, lorsque nous serons un peu plus forts, de faire venir une équipe d'Angers : la première équipe de Notre-Dame des Champs, gagnante l'année dernière du Championnat d'Anjou, et une équipe de Cholet : la première de La Jeune France. Il y aurait une belle démonstration de basket, très profitable pour nous. En attendant, il y a tous les dimanches matin, entraînement à partir de 8h1/2. ».

Dès la saison 1934, les vaillants de la colonne sont engagés dans le challenge des Mauges et en 1941 et 42, ils remportent « la coupe du connétable ».



Il faudra attendre 1943 pour que la section devienne un club à part entière.

## **La cabane de l'étang de la Gautronnière nest plus !**



Elle avait été la star du numéro 19 de notre gazette en se prêtant au jeu de l'énigme. Hélas, son grand âge et la végétation qui pesait sur son toit ont eu raison de sa vigueur.

Elle menaçait de s'effondrer sur le chemin de randonnée, alors les agents de Sèvremoine ont hâté son départ vers le paradis des cabanes.

Il ne reste que quelques moignons, vestiges des piliers qui la structuraient et qui seront prochainement arrachés comme il se doit.

Nous avons maintenant une magnifique vue inédite sur le bourg et son clocher depuis cet emplacement.



## **Agenda**

Réunion adhérents : 17/05/2025 10h

Atelier Généalogie : 17/04/2025 15h

Concours Photo :

**Torfoü, c'est ça aussi  
Tic Tac ! plus que 313 jours pour  
déposer vos photos**

Pique-nique de l'asso : 20 juin 2025

## **Enigme u mois**

La ferme de la Barre a servi de décor pour le tournage d'une scène d'un film qui reçut le Grand Prix Spécial du Jury de Cannes en 1980.

De quel film s'agit-il ? Citez au moins un des acteurs principaux. Celui qui aime bien l'Anjou et son vin par exemple !

Réponse dans le prochain numéro !

## **La réponse à l'énigme de Janvier**

La poulie servait à hisser les sacs de farine pour la boulangerie de la Communauté.



## **Communiqué de TLB**

Un été spectaculaire avec **TORFOU LA BATAILLE**, quand l'Histoire prend vie !

Frissons, émotions, immersion : **TORFOU LA BATAILLE** vous plonge au cœur de notre histoire à l'époque des Guerres de Vendée. Son spectacle à la notoriété grandissante et adapté à tout public revient cet été dans une **édition 2025 pleine de nouveautés** et de surprises pour toujours plus de plaisir partagé.

**18, 19, 25 et 26 juillet—Pierre Tournisse, Torfoü**

**Billetterie ouverte sur [www.helloasso.fr](http://www.helloasso.fr) ou scanner le QR code**



En attendant, Torfoü la Bataille s'exporte. avec un **micro-spectacle** « Torfoü 1793, Peuple insurgé » présenté le **14 juin** après-midi, en l'honneur du rassemblement des Montfaucon de France à Sèvremoine, puis le **28 juin** après-midi, à **Saint-Florent-le-Vieil**, avec deux représentations spéciales pour le **bicentenaire du tombeau de Bonchamps**.

*Un avant-goût intense et vibrant, **gratuit et ouvert à tous**.*

Pour suivre l'actualité de **TORFOU LA BATAILLE** en continu, rendez-vous sur ses réseaux sociaux Facebook et Instagram.

Cet été, laissez-vous emporter par la passion, l'histoire et la mémoire avec **TORFOU LA BATAILLE**. Une aventure à vivre ensemble, les yeux brillants et le cœur battant.

## ***Collecte de mémoire : ça continue !!!***

### **Le cochon : charcuterie et fressure (souvenir d'une Torfousienne)**

A la ferme, on avait deux truies, « 2 mères cochonnes » qui avaient une dizaine de petits cochons. On les élevait, on les engraisait quelques mois, on les vendait au marchand de cochons.

On en gardait un plus longtemps, jusqu'à ce qu'il pèse 90 à 100 kilos, pour faire la fressure et la charcuterie, qui étaient notre nourriture pour l'année.

Le boucher venait tuer le cochon. Au début, il était assommé ou électrocuté avec un appareil électrique. On faisait chauffer de l'eau dans la lessiveuse pour enlever tous les poils. Le cochon égorgé était suspendu à une échelle. Il fallait récupérer le sang pour les boudins et la fressure.

Ensuite, il était détaillé. Les bons morceaux étaient récupérés et détaillés.

Les jambons de derrière qu'on assaisonnait, qu'on mettait une dizaine de jours dans la saumure et ensuite accrochés dans la cheminée pour les fumer et les accrocher à des clous dans la cuisine pour les manger dans l'hiver, protégés d'une gaze contre les mouches.

On gardait les jambons de devant pour la charcuterie. Les bons morceaux étaient salés (les jambonneaux), mis dans le saloir, sorte de grand récipient en « grès » - recouverts d'eau, d'herbes du jardin. On les prenait à mesure des besoins pour cuire dans l'eau.

On faisait du pâté de foie. On mangeait aussi le foie du cochon

Fabrication du pâté : on passait la viande désossée dans le moulin à pâté, on assaisonnait, on façonnait le pâté, on le mettait en terrine ou en bocaux.

On faisait les saucisses qu'on mettait dans les boyaux qu'on nettoyait entre deux branches de « pions » de l'osier.

Andouilles faites avec des boyaux, de la viande passée au moulin, assaisonnée, que l'on faisait cuire dans l'eau salée, le lendemain, jour de fressure.

#### **La fressure**

Tous les morceaux non utilisés, les os même, la queue du cochon, la peau du cochon, on les faisait cuire dans la lessiveuse quelques heures, assaisonnement sel, poivre, herbes du jardin. Ensuite on retirait la viande, les os que l'on décortiquait. Et puis, on passait tout ça au moulin. Dans ce temps-là, pas de moulin électrique.

On remettait la viande dans la lessiveuse, on en gardait pour faire des boudins, on ajoutait du sang du cochon et on mettait dans les boyaux bien propres.

Ensuite on coupait le pain dur pour mettre avec la viande. Quand tout était mélangé, on ajoutait le sang.

Alors là, il fallait brasser énergiquement, de peur que ça prenne au fond. On se relayait pour brasser la fressure. (brasser la fressure avec un « baraton », brasser en mesure, jusqu'au fond du chaudron). Ça sentait bon !

Encore quelques heures de cuisson avant la mise en pots de grès ou dans des récipients.

On montait les pots de fressure au grenier. Quand elle était froide, on mettait de l'eau dessus qu'on changeait tous les deux jours. La fressure se gardait ainsi assez longtemps.

Le soir de la fressure, tous les voisins étaient invités pour goûter la charcuterie, la fressure. C'était la fête une partie de la soirée.

