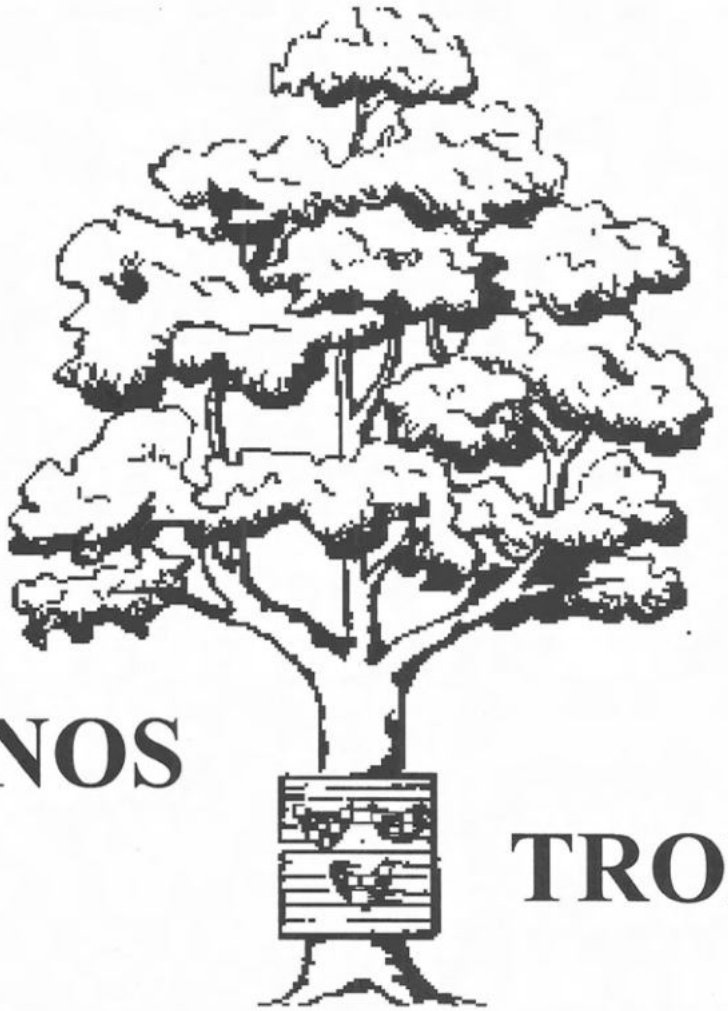
MAUPILIÉ - MAUPILLÉ - MAUPILIER - MAUPILLIER -



NOS TROIS BRANCHES

Fougères – Mayenne

Mortagne – Vendée – Mauges

Mortagne – Courlay - Moncoutant

- MAUPILLIER - MAUPILIÉ - MAUPILLÉ - MAUPILIER -

- MAUPILÉ - MAUPILLÉ - MAUPILLET - MAUPILER - MAUPILIER - MAUPILET -

- MAUPILÉ - MAUPILLÉ - MAUPILLET - MAUPILER - MAUPILIER - MAUPILET -

N° 71 – Mai 2010

Chers Cousines, Chers Cousins

Pour ceux de Nos Trois Branches qui ne le sauraient pas, Pierre Maupilier (M.V.M.) de La Faute sur Mer a perdu sa sœur Berthe et son beau-frère Jean qui sont décédés lors de la tempête Xynthia le 28 février 2010. L'Association présente au nom de tous ses membres ses condoléances à sa famille ainsi qu'à celle d'Alain Maupilier (M.V.M.) décédé dans des circonstances moins tragiques. Je n'oublie pas non plus ceux qui sont atteints de maladie, qui souffrent dans leur chair ou dans leur âme, et mes pensées vont vers eux.

Nous nous reverrons tous le 20 Juin 2010 en Ille et Vilaine à Le Loroux pour l'Assemblée Générale organisée par la branche M.F. L'ordre du jour traitera en particulier du renouvellement des membres du Conseil d'Administration, de l'avenir de l'Association, et de l'additif au livre de Maurice pour y ajouter les nouvelles générations. Pour que ce projet puisse aboutir, il faut qu'il y ait des membres qui s'investissent car cet additif nécessitera un travail conséquent. Je compte sur toutes les bonnes volontés de Nos Trois Branches pour cela.

Le dernier Conseil d'Administration a décidé d'une augmentation de la cotisation annuelle à 20€. Je n'ignore pas que cela représente un effort pour vous mais c'était indispensable si nous voulons avoir un bulletin qui ne soit pas qu'un simple trait d'union mais qui soit agréable à lire, varié dans ses sujets, et copieux. Le paiement régulier de la cotisation est un des éléments fondamentaux de la poursuite de l'Association d'où les relances de Claude aux retardataires. Il est cependant compréhensif en cas de difficultés temporaires du moment qu'il en soit averti.

Claude Maupillier a rédigé un opuscule illustré de nombreuses photos intitulé « Au fil du Lay, d'un Maupilier l'autre » qui permet au lecteur de partir de la source du Lay à Réaumur jusqu'à l'embouchure à l'Aiguillon-sur-Mer où ont vécu et vivent encore beaucoup de Maupilier. Cet ouvrage, très documenté, ne s'intéresse pas qu'aux Maupilier mais aussi aux lieux traversés. Son contenu historique est remarquable. J'ai eu le privilège de le lire en avant-première. Si des membres de l'Association souhaitent se procurer cet opuscule, qu'ils prennent contact avec Claude (compte tenu de son importance, environ 70 pages, il n'est pas possible de l'inclure dans le bulletin).

En ayant une pensée pour Maurice et pour nos disparus du début de l'année, je vous dis « Au 20 Juin 2010 en Ille et Vilaine ».

Jacques MAUPILIER

ÉPHÉMÉRIDE 2010

1510 nomination de Mathurin Maupillé, prêtre, comme aumônier de Mortagne sur Sèvre par Yolande de la Haye duchesse de Nemours

19 mars 1610 décès de Jeanne Guiheneuf épouse de Guillaume Maupillé l'aîné (M.V.M.)

19 avril 1610 baptême de Perrine fille de Jean Maupillé et Mathurine Morain (M.V.M.)

20 février 1710 mariage de Marie Maupillé fille de Pierre et Yvonne Gourdon avec Jean Bonomeau (MVM)

27 novembre 1710 mariage de Pierre Mathurin Maupillé et Françoise CODRIN (M.V.M.)

1 février 1810 mariage d'Augustin Maupillier et Marie Gallard (M.V.M.)

9 mars 1810 la veuve de Pierre Maupillier débarque du Lovely matilda à Philadelphie (M.C.M.)

18 aout 1810 décès de Pierre Vincent Paul Loisel, époux de Thérèse Reine, arrière petite fille de Pierre Maupille (M.F.)

22 février 1910 naissance de Robert Maupillier à Sainte-Florence-de-l'Oie, père de Claude Maupillier, (M.V.M.). Epoux de Denise Perrouelle (décédée en 1994), il fut chirurgien au Havre jusqu'en 1976, dans la même clinique que son cousin Paul Denis.

Frédéric RICHARD-MAUPILLIER
Claude MAUPILLIER

Compte-rendu Conseil d'Administration du 20 mars 2010

Le Conseil d'Administration s'est réuni le 20 mars 2010, à l'Hôtel des Voyageurs au Lion d'Angers (49).
Merci à Constant et Marie-Noëlle pour l'organisation de cette journée.

15 de nos membres avaient répondu présent à la convocation.
S'étaient excusés : Bernard Maupilier, Jean-Pierre Gaurichon, Jean-Yves Mainguet, Frédéric Richard-Maupillier et Jean-Pierre Maupillier.

Jacques ouvre la séance en demandant une minute de silence à la mémoire de toutes les personnes de la famille décédée depuis un an.
Il nous fait également connaître sa déception quant à la faible participation à la messe célébrée (le 7 mars à 18H30), à Notre-Dame de Paris, à la mémoire des sinistrés de Vendée.

Situation financière

Claude, notre trésorier, avec toute sa rigueur, nous présente la situation financière de notre Association.

- Numéraire : 471,10 €
- Compte épargne : 2 040,25 €
- Compte courant : 1 783,38 €

Nous remercions Claude pour la bonne tenue des comptes de l'Association.

Bulletin

Le C.A à retenu la nécessité d'augmenter la cotisation annuelle - **elle sera de 20 € à compter de 2011** - afin de couvrir les frais d'impression et d'envoi (une augmentation des timbres est annoncée) de notre bulletin.

Fonds Maupilier

Depuis le C.A. précédent, il a été versé le dernier bulletin "Nos Trois Branches", le n° 70 et son additif.

Internet

Rappel de l'adresse : http://www.maupilier-nos-trois-branches.com.

Fiches individuelles

Pour tous ceux qui ne l'ont pas encore fait : N'oubliez pas de les envoyer ou de les apporter lors de **l'A.G. à Le LOROUX le 2O juin prochain**.
Bien entendu, vous ne portez sur ces fiches (voir bulletin n° 70) que les informations (les plus précises possible) qui ne sont pas dans le livre de Maurice mais qui vont permettre de réaliser l'additif. Avec toutes les précisions nécessaires.
Vous trouverez à la page suivante un spécimen de cette fiche qui pourra vous aider.

La part la plus importante de ce C.A. a été consacrée à l'organisation de l'Assemblée Générale qui aura lieu le 20 juin 2010 à LE LOROUX (35).
Vous avez tous reçu une invitation, n'oubliez pas de renvoyer votre bulletin d'inscription.

Date du prochain C.A. :

Samedi 23 octobre 2010

Il se déroulera en Vendée.

Marie Antoinette DUBOIS

Fiche de recensement

	Généalogie Maupilé	Tableau de descendance	Nos 3 Branches
		5 Générations	M.V.M ; M.C.M ; M.F
	Environ 1880, l'Ancêtre « maupilé »	son conjoint	
	à indiquer, si vous les connaissez, pour faciliter le	rattachement à la branche familiale	
nom, prénom	x	&	Important :
né le			dans les cases marquées d'une X
commune			indiquez le nom de celui ou de celle qui dans le couple
profession			se rattache à la filiation « Maupilé », fille ou garçon
dcd le			le conjoint s'entend donc comme l'autre, garçon ou fille
commune			
marié le			
commune			
	Environ 1910, votre Parent « maupilé »	son conjoint	
nom, prénom	x MENARD Camille Marie	& DUBOIS René Robert	ce couple est en principe répertorié
né le	8 JUIN 1927	15 Aout 1923	dans l'histoire des Maupilé
commune	Le Pin (79)	CHARLEVILLE (08)	
profession	Sans	Forgeron	
dcd le		10 Juin 2000	
commune		CHOLET (49)	
marié le	14 Septembre 1947		
commune	LE PIN (79)		
	11-p.341 du livre de Maurice		En principe, le nouveau recensement part de cette génération
	Environ 1940 vous le « descendant maupilé »	votre conjoint ou conjointe	
nom, prénom	x DUBOIS Pierre Marie Noel	& FUSEAU Marie Antoinette Thérèse	1
né le	28-06-1954	8-03-1954	2
commune	BRESSUIRE (79)	LE PIN (79)	
		Fils, Fille de FUSEAU Joseph, Daniel	4
		et de IOUX Odette Marie Elise	
profession	Ingenieur	Adjoint administratif	si retraité, indiquez de quelle profession
dcd le			
commune			
marié le	29 Aout 1975		
commune	Le Pin (79)		
adresse actuelle	17 rue Guillaume NOVATRE (37)		
n° de téléphone	02 47 65 21 43		
adresse email	fmadubois@orange.fr		
	Environ 1970, vos Enfants « maupilé »	1,2,3	si plus de 3 enfants, dupliquez la fiche au préalable
nom, prénom	1 x DUBOIS Stephane Jacques François	2 DUBOIS Arnaud René Joseph	
né le	05-02-1976	16-03-1984	
commune	BOURGES (18)	CHAMBRAY RESTOURS (37)	
profession	OPTICIEN	GENDARME	
dcd le			
commune			
marié le	13 Aout 2005		
commune	RESTIGNE (37)	19 Octobre 2009	
		St Laurent/Seure (85)	
adresse actuelle	SEICHES SUR LE LOIR	NOYON (60)	
n° de téléphone			
adresse email			
	conjoint ou conjointe	conjoint ou conjointe	conjoint ou conjointe
nom, prénom	RENOU Caroline	MENANTEAU Adeline	
né le	18-07-1977	12-09-1984	
commune		CHOLET (49)	
fils, fille de	RENOU ALAIN	MENANTEAU YVES	
et de	Yolande	GODET Evelyne	
profession	JURISTE		
dcd le			
commune			
	Environ 2000,	Vos Petits Enfants	(1,2,3,4 ou 5 par enfants)
nom, prénom	1 DUBOIS-RENOU Ethan	1	1
	né le 8-10-2006	né le	né le
	à Angers (49)	à	à
nom, prénom	2	2	2
	né le	né le	né le
	à	à	à
nom, prénom	3	3	3
	né le	né le	né le
	à	à	à
nom, prénom	4	4	4
	né le	né le	né le
	à	à	à
nom, prénom	5	5	5
	né le	né le	né le
	à	à	à

SPECIMEN

Le petit mot d'Olivier

Le 9 juillet 2000, la branche Mayenne Fougères avait organisé une réunion à Le Loroux, toutes les personnes qui étaient venus s'en souviennent, il avait fait un sale temps.

Cette année, le **20 juin 2010** il fera meilleur. Ce sera pour nous, une nouvelle occasion de montrer que notre branche MF, même si elle est éloignée des deux autres M.C.M. et M.V.M., est bien vivante.

Quelques branches de notre grand arbre seront exposées et je serais à votre disposition pour vous expliquer et vous montrer la manière de commencer sa généalogie. Avec des ordinateurs sur place, vous pourrez voir le détail et l'avancée de chaque branche.

Pour ceux et celles qui n'ont toujours pas rendu leur fiche individuelle, envoyez-nous le plus vite possible vos renseignements ou apportez-les le 20 juin 2010 à LE LOROUX

Il est vrai que maintenant tous les membres de l'association sont éloignés pour raisons familiale ou professionnelle ; cependant, j'aimerais bien que les différents généalogistes de NOS TROIS BRANCHES puissent se retrouver à **LE LOROUX**, une occasion de se rencontrer, se connaître, échanger des données, se donner les moyens de continuer le travail de Maurice.

Lors de cette journée, nous n'allons pas parler que de généalogie, le programme a été détaillé, par Constant, dans l'invitation que vous avez reçue.

N'oubliez pas que, pour vous, le week-end du **20 juin 2010** est réservé, afin de nous retrouver dans ce charmant petit village de **LE LOROUX**, là ou je suis né et où il fait bon vivre.

LE LOROUX : département de l'Ille et Vilaine (région Bretagne) à la frontière de La Mayenne (région Pays de Loire).

Pour plus de renseignements concernant la généalogie, faites-moi signe.

OLIVIER MAUPILE
14 BIS RUE DE BRETAGNE
53320 ST CYR LE GRAVELAIS
TEL : 02 43 68 29 75
maupile.o@orange.fr

René-Antoine Ferchault de Réaumur, le goût du savoir

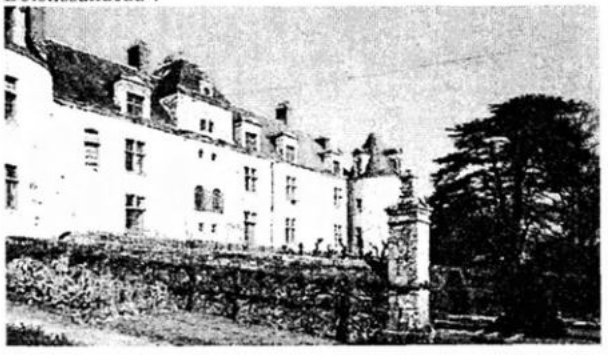
Tour à tour mathématicien, physicien, chimiste, botaniste, ornithologue et entomologiste, Réaumur est un précurseur qui éclaire l'univers savant du siècle des Lumières. Comprendre ce prince des sciences et son œuvre, c'est réussir à cerner trois notions qui fondent sa démarche scientifique : l'observation, l'expérimentation et la diffusion des savoirs. Ce tryptique réaumurien est induit par un fil conducteur, comme un postulat qui fait l'essence de son œuvre : allier l'utile et le curieux. « Souvent ce que nous ne regardions que comme curieux, tient de bien près à l'utile ; souvent quand l'utile est découvert on voit ce qui ne semblait que de pure curiosité, nous a conduit à le découvrir. » (Réaumur, *Mémoires pour servir à l'Histoire des insectes*, Paris, Imprimerie Royale, 1734, t.1, p. 10.)

René Antoine Ferchault de Réaumur naît le 28 février 1683 à la Rochelle, dans une famille de noblesse de robe. Son père René, seigneur de Réaumur en Bas-Poitou et conseiller au présidial de la Rochelle, meurt l'année suivante. René-Antoine, son frère Jean-Honoré et sa mère Geneviève quittent alors la rue des Herbiers, actuelle rue des Augustins, pour rejoindre le bocage bas-poitevin et la terre de Réaumur qui leur appartient depuis le milieu du XVIIème siècle (les recherches autour du personnage de Réaumur et de son œuvre ont été facilitées par le travail de son véritable biographe le docteur Jean Toilais). Ils investissent la "Vieille Cour", un manoir de la fin du XVIème siècle dominant le bourg de Réaumur. Après des études à La Rochelle et chez les jésuites de Poitiers, René-Antoine Ferchault part en 1699 faire son droit à Bourges et séjourne chez son oncle, le chanoine Gabriel Bouchel. En 1703, il arrive à Paris où il encontre son cousin, Jean-François Henault, qui l'introduit dans le milieu intellectuel de l'époque. Le 3 mars 1708, Réaumur est élu géomètre du mathématicien Pierre Varignon, et peut ainsi assister aux séances de l'Académie Royale des sciences. Il conduit déjà ses propres travaux dont il rend compte en 1709 et 1710 avec ses *Communications sur les coquillages et la soie des araignées*. Il mène une partie de ses observations en Bas-Poitou, puisque chaque année, jusqu'en 1756, il vient passer "ses vacances", de septembre à la Toussaint, dans son manoir de Réaumur. Occasionnellement, il se rend dans son domaine des Forges, à Angles, et profite ainsi de la proximité du littoral atlantique. De 1713 à 1753 Réaumur est élu alternativement onze fois directeur de l'Académie Royale des sciences à Paris, et neuf fois sous-directeur. Il devient la figure emblématique de cette institution dans la première moitié du XVIIème siècle. « Les observations nouvelles faites sur les sujets les plus communs sont à mon sens celles qui montrent le plus la sagacité de l'observateur. Elles prouvent qu'il a su voir, ce que mille, et mille autres auraient pu voir, et qu'ils n'ont pas vu. » (Lettre de Réaumur à Cramer, Paris, le 31 décembre 1730). Réaumur initie au sein de l'Académie une méthode scientifique rigoureuse et sans précédent : la description systématique, aussi scrupuleuse et fidèle que possible, des moindres faits de la nature et des inventions humaines. En 1710, il rapporte dans le détail, et à partir des faits qu'il a réellement observés, le mode de déplacement des coquillages, des étoiles de mer et d'autres invertébrés. Réaumur est convaincu que « c'est l'esprit d'observation qui fait apercevoir ce qui échappé aux autres, qui fait saisir des rapports qui sont entre des choses qui semblent différentes, ou qui fait trouver les différences qui sont entre elles qui paraissent semblables. » Il précise que « c'est dans les livres de la nature que l'on doit lire, quand on veut travailler sur l'histoire naturelle, et on ne peut pas y lire quand on veut : il faut des lieux, des saisons, et des circonstances favorables pour faire les observations nécessaires. Quelques fois, à la vérité, on peut aider à faire naître des circonstances heureuses, mais plus souvent il faut que le hasard nous serve. »

Méfiant à l'égard des écrits des anciens où se côtoient souvent le merveilleux et l'anecdotique, il s'astreint à rapporter « seulement » ce qu'il voit, sans rien enjoliver. C'est d'ailleurs une des raisons qui le poussent à refuser

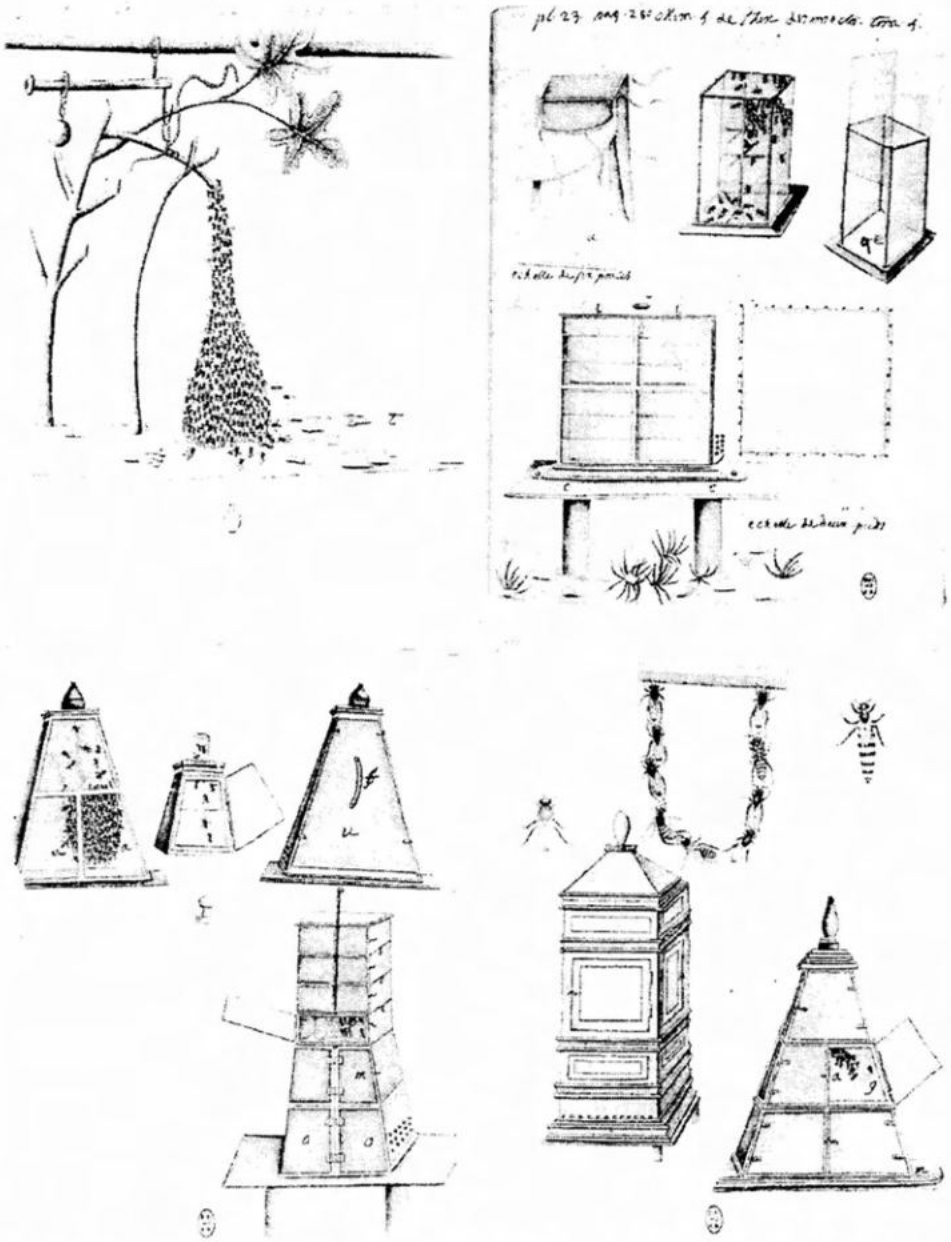
de participer à l'élaboration de l'*Encyclopédie*. En 1751, *Les lettres à un Amériquin sur l'Histoire générale et particulière de Mr de Buffon*, qui critiquent, sous la plume cachée du père de Lignac (d'origine poitevine, le père de Lignac est supérieur de l'Oratoire de Nantes. Grand ami et correspondant particulier de Réaumur, il l'accompagne lors de ses séjours en Bas-Poitou à partir de 1749), les conclusions du jeune scientifique, s'inscrivant en réalité au sein d'une querelle opposant directement Buffon et Réaumur. Deux ans auparavant, ce dernier déplore déjà la manière dont Buffon et Dauberton abordent leur description des cabinets du jardin du Roy : « je scay qu'ils ont faist faire beaucoup d'extraits des naturalistes et des voiageurs mais je ne scay pas qu'ils aient observé par eux-mesmes. » (Lettre à Jean-François Ségnier, Paris, 25 mai 1749).

Réaumur consacre six volumes magistraux à l'histoire des insectes ; il étudie également les papillons, les teignes, les pucerons, observe la reproduction des « demoiselles » (libellules) et s'intéresse plus particulièrement aux abeilles, son « cher petit peuple », auquel il consacre pas moins de neuf mémoires. Pour faciliter ses observations, il met au point des ruches vitrées et observe la récolte du miel, du pollen et de la propolis (matière gommeuse que les abeilles recueillent sur les bourgeons et qui sert à boucher les fissures de la ruche) le massacre des mâles, ou encore le rôle de la reine dans la ponte des œufs. En compagnie de Jean-Baptiste Hillerin (savant bas-poitevin, qui s'intéresse plus particulièrement aux sciences et aux mathématiques) il jouit de ce « spectacle extrêmement amusant et infiniment varié » qu'offrent des ruches installées dans l'embrasure des fenêtres, au-dessus des orangeries du château de Boistissandeau[1].



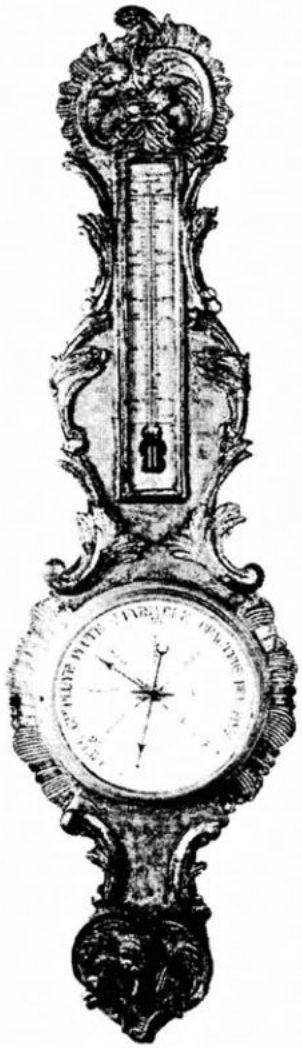
Réaumur est enfin l'auteur d'un septième mémoire sur les fourmis, publié seulement en 1916 qui réunit les caractéristiques essentielles de son entomologie : il y critique l'anthropomorphisme des anciens auteurs fascinés par l'activité des fourmis, explore le cycle de vie de ces insectes, et invente un matériel qui facilite leur observation (des fourmilières artificielles). Toutefois, en n'établissant aucune classification, Réaumur atteint la limite de sa démarche.

[1] Boistissandeau : autre dénomination du château des Herbiers (85).



À gauche : planche gravée extraite des Mémoires pour servir à l'Histoire des insectes, *Paris, Imprimerie royale, t. V, 1740, p. 1 (détail). Cl. J. Christien. Ci-dessus : bibliothèque centrale du Muséum national d'histoire naturelle, Paris. Ms. 1901, t. II, fol. 69, 70, 71 et 85.*

Réaumur est un curieux inlassable ; il ne s'intéresse pas seulement à la géologie ou à l'étude des insectes, mais aussi à des domaines aussi divers que l'agronomie, la métallurgie ou la botanique. Ainsi, en 1711, il livre aux membres de l'Académie sa *Description des fleurs et graines de divers fucus et quelques autres observations sur ces mêmes plantes*. Bien avant Linné, il prouve que les algues sont des végétaux sans racines, et y retrouve les organes reproducteurs. En visitant les manufactures ou les ateliers du royaume, il s'en tient uniquement aux procédés qu'il observe, ainsi qu'aux témoignages et connaissances des ouvriers. Réaumur est un esprit libre et précurseur, faisant de l'observation exacte et prudente un principe qui sous-tend toutes ses affirmations et conclusions. Après le temps de l'observation, à chaque fois que l'intérêt se présente et que de nouvelles perspectives de recherche apparaissent, Réaumur prend le temps de l'expérimentation. Ainsi, dès 1711, alors qu'il est élève géomètre au sein de l'Académie, il présente aux membres de l'importante assemblée ses *Expériences pour connoistre si la force des cordes surpasse la somme des fils qui composent ces mesmes cordes*. En 1714 il découvre un moyen de rendre le papier imperméable en le frottant avec de l'huile. En 1724, Réaumur fait preuve de pragmatisme et d'ingéniosité quand il propose d'améliorer les suspensions des voitures et l'assemblage des essieux ; l'ébauche de cette réflexion naît au cours de ses déplacements en Bas-Poitou, qui lui inspirent également trois ans plus tôt, un *Moyen de mettre les carrosses et berlines en état de passer par des chemins plus étroits que les chemins ordinaires, et de se tirer plus aisément des ornières profondes* !! Utiles se veulent aussi ses *Réflexions sur les expériences d'une nouvelle manière d'éteindre le feu qui furent faites à l'Hôtel Royal des Invalides le Jeudi 10 décembre 1722*.



Réaumur donne un nouvel élan aux sciences naturelles en introduisant la méthode expérimentale, notamment dans les domaines de l'apiculture et de la lutte contre les insectes nuisibles. Mais ce sont ses recherches thermométriques qui comptent parmi ses contributions scientifiques les plus marquantes. Faisant table rase des découvertes de Hooke et Fahrenheit, il met au point le premier thermomètre à alcool pourvu d'une échelle fixe à graduations équidistantes, calibrées entre les points de congélation de l'eau et d'ébullition de l'« esprit de vin[2] » respectivement 0 et 80 degrés. Réaumur confie à Henri Pitot[3], membre de l'Académie depuis 1724, la vérification de ses thermomètres avant leur mise en vente. L'Abbé Nollet (1700-1770), qui lui succède, améliore ses objets et en diminue sensiblement la taille. Le thermomètre de Réaumur est d'une grande utilité dans la mise en œuvre d'expériences annexes ; se rendant en Bas-Poitou, en septembre 1734, il entrevoit la constance de la température du corps humain, dont le degré est de 32 sur son échelle. Deux ans plus tôt, il démontre l'aptitude d'un insecte à vivre plus longtemps lorsqu'on prolonge, par le froid, la durée de sa période nymphale. Ses essais appliqués à des animaux hibernants ouvrent la voie de la léthargie artificielle.

Enfin, la métallurgie bénéficie largement des recherches créatives et audacieuses de Réaumur, rassemblées en dix-huit mémoires que l'Académie fait imprimer le 28 août 1722 dans un volume intitulé *L'Art de convertir le Fer forgé en acier et l'Art d'adoucir le Fer fondu ou de faire des ouvrages de Fer fondu aussi finis que le Fer forgé*.

---

[2] Esprit de vin : correspond à l'éthanol.

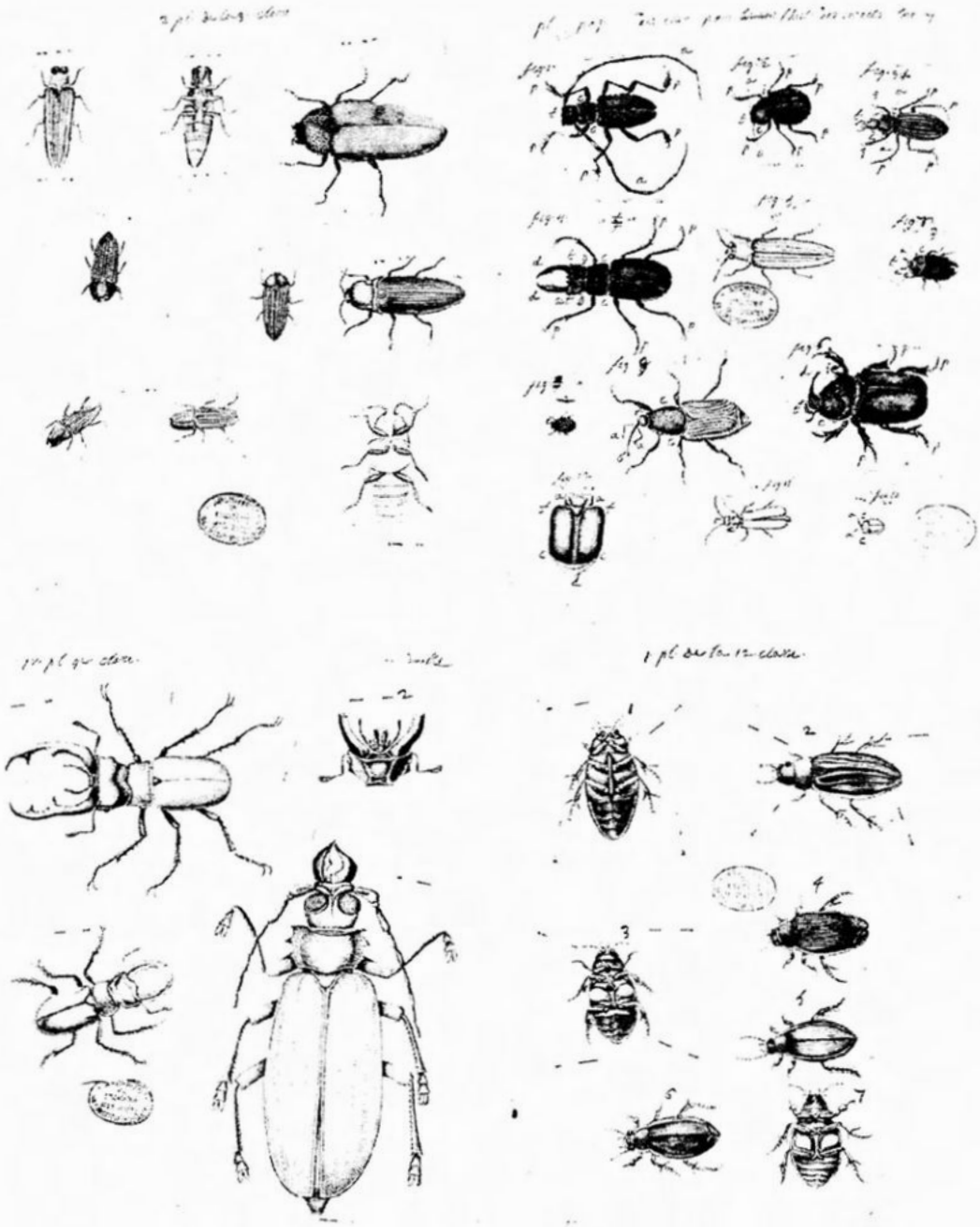
[3] Pitot : en étudiant la mécanique des fluides, fut le précurseur de l'anémomètre ; ces recherches furent reprises plus tard par un français, Henri Barré, et un allemand, Ludwig Prand. Le nom de pitot a été donné aux excroissances sur le fuselage des avions qui servent à mesurer leur vitesse et qui ont été mises en causes dans le dernier crash aérien du Paris-Rio.

Pour Réaumur, les observations et les expériences des scientifiques doivent être connues d'un large public. Selon lui, diffuser ses découvertes, c'est les faire vivre. Il dénonce le secret qui entoure les pratiques des artisans et invite les savants à quitter leur cabinet de travail et observer les ouvriers, analyser et décrire les processus de fabrication pour ensuite livrer leurs réflexions à la communauté scientifique. En 1723, lorsqu'il s'intéresse à la fabrication des ancres de marine (il ira visiter les manufactures à Cosne-sur-Loire), c'est pour en révéler le caractère utilitaire et extraordinaire. Réaumur reste aussi un précurseur lorsqu'en 1727 il s'intéresse aux « différentes manières dont on peut faire la porcelaine et quelles sont les véritables matières de celle de la Chine ». Dans deux autres mémoires publiés en 1729 et 1739, il précise la fabrication de la « porcelaine de Réaumur » mélange de verre et d'argile blanche produisant un verre opacifié : c'est là qu'il identifie le kaolin dont son élève Guettard découvre en 1749 le premier gisement, près d'Alençon. Les deux volumes qu'il publie en 1749, intitulés *L'Art de faire éclore et d'élever en toutes saisons des oiseaux domestiques de toutes espèces*, enthousiasment l'Académie et font l'admiration des curieux. Grâce à son guide, le thermomètre, Réaumur aborde le procédé d'incubation artificielle avec des fours à poulets.

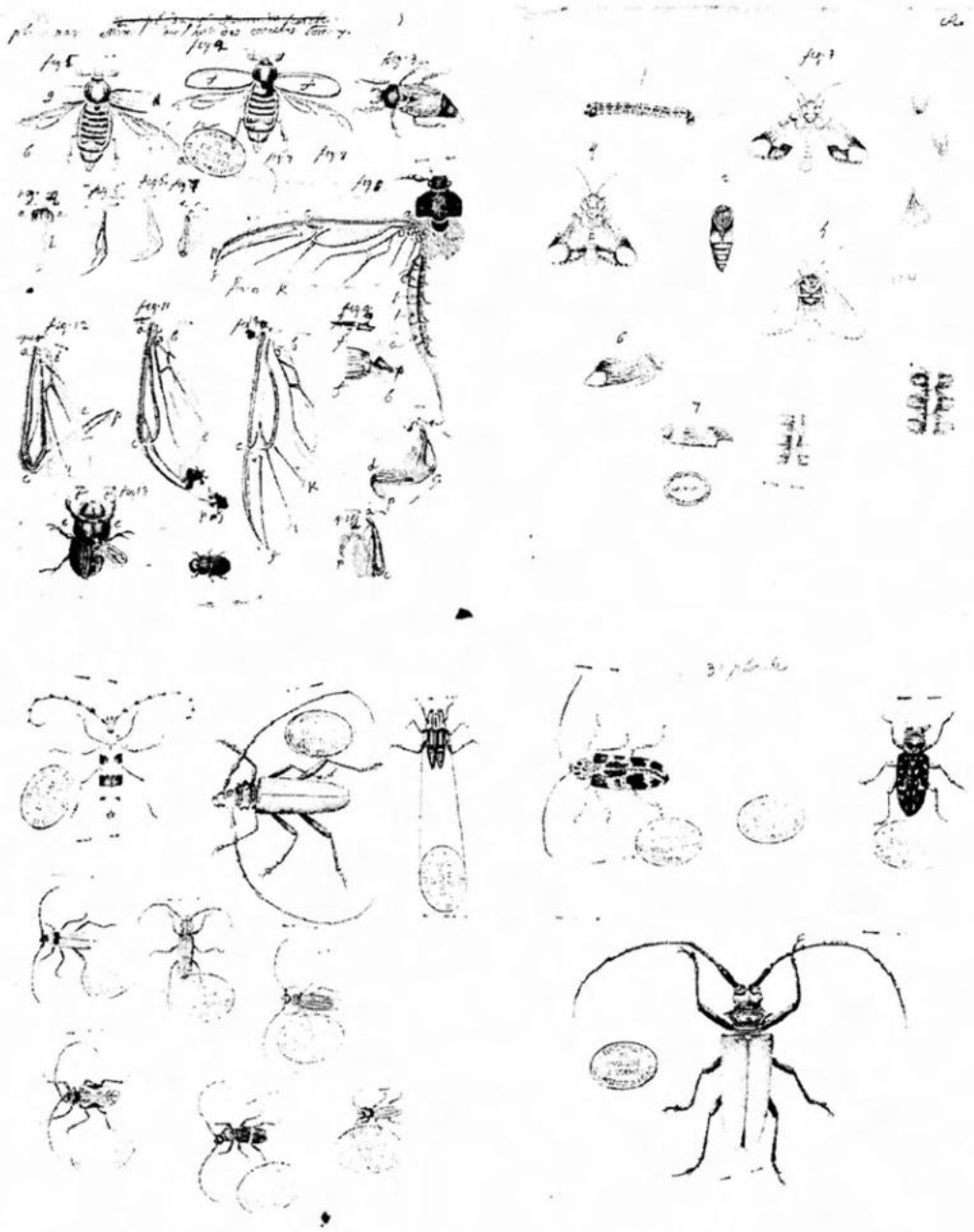
Presque toujours, Réaumur illustre ses travaux par des planches gravées dont près de cent cinquante vont être reprises par l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert. La grande œuvre du maître de Réaumur, ses *Mémoires pour servir à l'Histoire des insectes*, renferme une centaine de planches. En guise de modèles pour ces gravures exécutées par Simmoneau, les dessins préparatoires que Réaumur fait réaliser par Melle de Marsilly sont quant à eux, de véritables chefs-d'œuvre. Accueillie très jeune dans l'hôtel particulier de Réaumur, Hélène du Moutier de Marsilly a toute la confiance du maître des sciences. Dans son testament rédigé en 1735, il la nomme d'ailleurs légataire universelle. A l'instar de Réaumur, certains de ses correspondants, illustrent leurs observations et leurs expériences par l'envoi d'animaux naturalisés ou de dessins. Peu à peu, Réaumur tisse une impressionnante toile où les découvertes de centaines de correspondants convergent soit dans son hôtel parisien, rue de la Roquette, soit dans son manoir bas-poitevin. S'il s'attache à correspondre longuement avec les scientifiques, Réaumur ne néglige pas de répondre aux anonymes dont il éveille plus encore la curiosité. Il fait régner autour de lui une émulation stimulante et féconde dont ses échanges épistolaires sont de vibrants témoignages.

Telle est la curiosité insatiable de René-Antoine Ferchault de Réaumur, qui meurt en 1757 dans son château de la Bermondière, en Mayenne. Grâce à l'éventail de ses multiples talents, englobant des disciplines aussi éloignées que les mathématiques et l'entomologie, ce prince des sciences a transmis une œuvre titanesque dont l'éclectisme des recherches, la clairvoyance des conclusions et le goût du savoir surprennent encore.

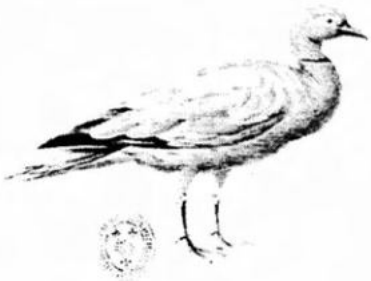
Claude MAUPILLIER

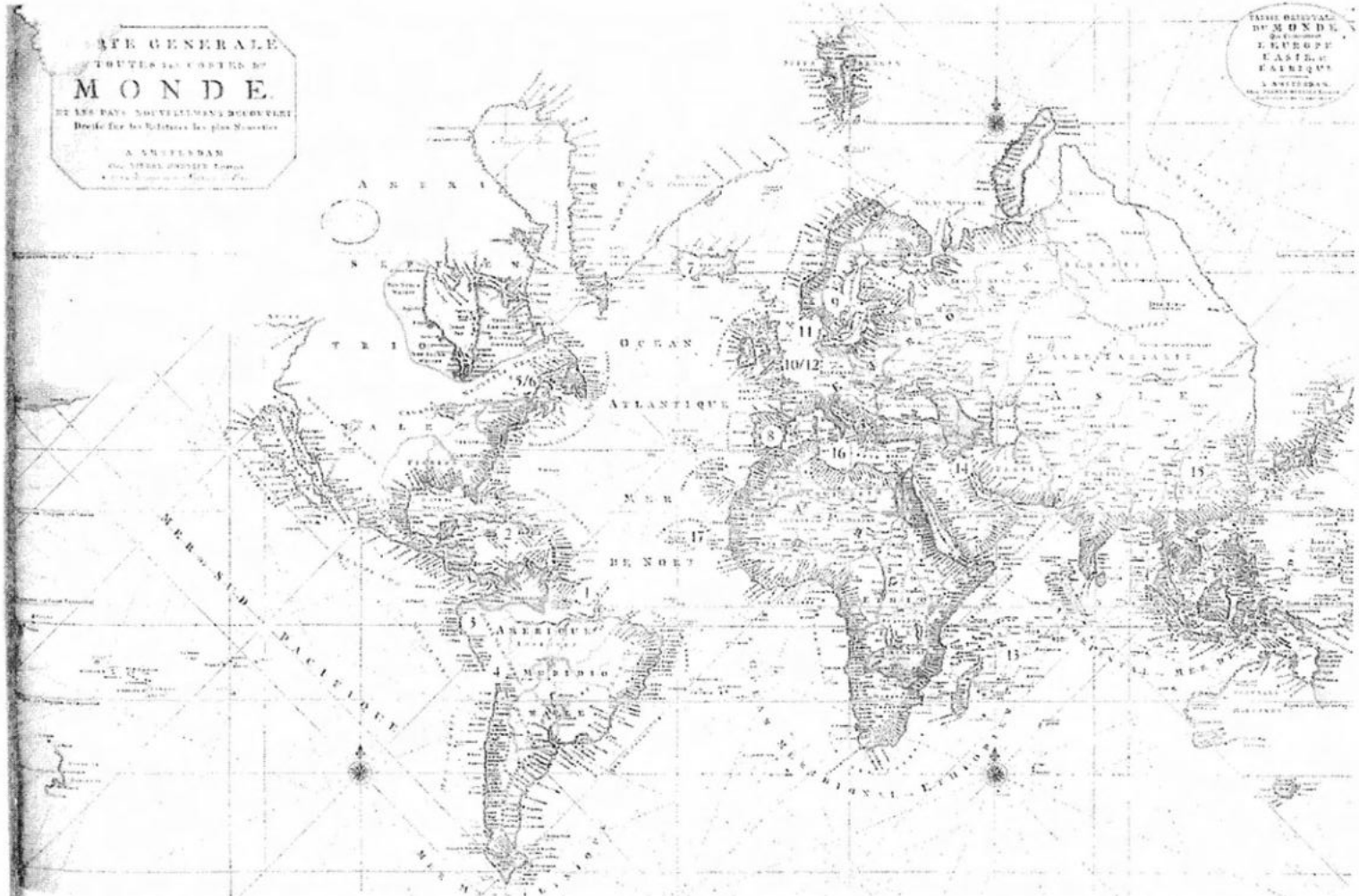


Dessins préparatoires aux planches gravées publiées par Réaumur dans Mémoires pour servir à l'Histoire des insectes, *Archives de l'Académie des sciences, Paris.*



Dessins préparatoires aux planches gravées publiées par Réaumur dans Mémoires pour servir à l'Histoire des insectes, *Archives de l'Académie des sciences, Paris.*

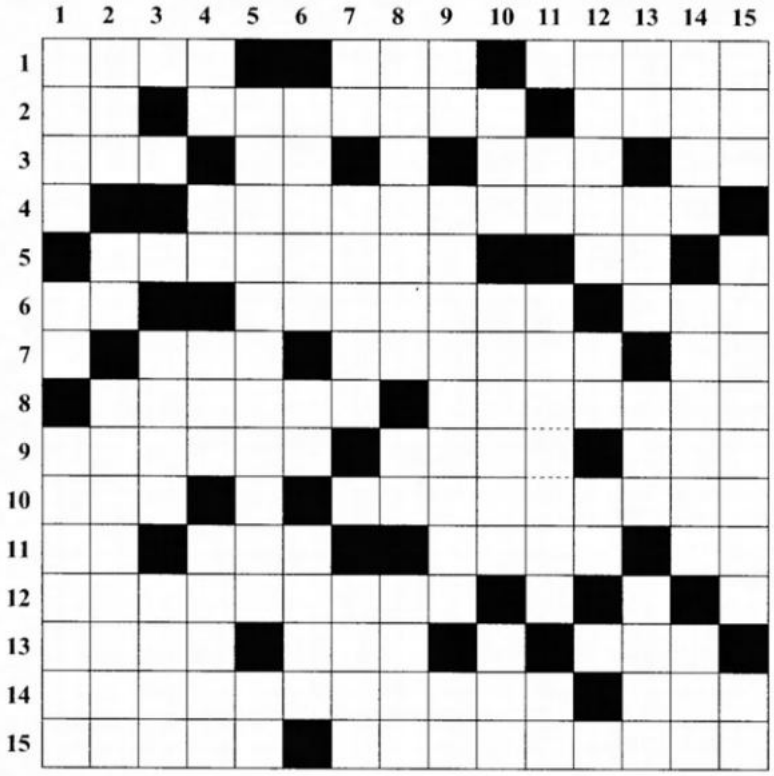




1 : docteur Jean-François Artur (Cayenne, Guyanne). 2 : Frenay (Port-au-Prince). 3 : La Condamine (Pérou). 4 : Bouguer (Quito). 5 : Jean-François Gaulthier (Quebec). 6 : Michel Sarrazin (Québec). 7 : Job Baster (Zirkzee, Islande). 8 : Garan (Madrid). 9 : Charles de Geer (Stockholm et Leusta, Suède). 10 : Petrus Musschenbroek (Utrecht et Leyde). 11 : Fredrik Raben (Copenhague). 12 : Abraham Trembley (La Haye). 13 : Jean-François Charpentier de Cossigny (île Bourbon, île de France, Pondichéry). 14 : Granger (Alep, Tripoli et Bagdad). 15 : Pierre Poivre (Chine, Philippines). 16 : Godeheu de Riville (Malte). 17 : Poligny (Cap-Vert).

Les mots (croisés) des mau (pilier, pillier, pilé, piler, pilet, pillé)

de Claude Maupillier



Horizontalement :

1 Pas glabre – Vaniteux Pur compter les présents. **2** Conjonction – Voile la face – Irlande gaëlique. **3** Près de – Etonnement – Un département sans fin – Réunion d'étoiles. **4** Voisins de la pastèque. **5** Fût premier ministre – Union. **6** Métal – Tels Zénon ou Xénophane – Partie d'une charrue. **7** Possessif – Ancienne ville d'Afrique – La fin des derniers. **8** Apprécié des petits comme des grands – Avides. **9** Ce membre du C.A. a le même prénom que l'auteur de "L'Histoire des Maupilé…" – Dur – Roue de poulie. **10** Blonde d'outre-manche – Renfermées. **11** Dans le Maine – Drôle d'espion – Bois léger – Saintes initiales. **12** Association de machines. **13** Volcan mélangé – Rivière de l'Est – Au pied ou aux lèvres. **14** Genres de véhicules automobiles – Frère servant. **15** Vin étranger – Au labo ou dans une fête.

Verticalement :

1 Transport vert – Choix – De travers. **2** Saison – Brome – Lépiote élevée. **3** Sol gras – Relier. **4** Vieille note – Chlore – Vieille ville – Nommé successivement. **5** Recherché par le labo mais pas le patient – Nœud ferroviaire bourguignon. **6** La boucherie au coin de la rue, à Bagdad – Article de souk – Prend son origine. **7** Note – Emanation – Tristes cloches. **8** Idoine – Symbole chimique – Prophète juif. **9** Deux lettres pour étonner – Irritants – Doubles consonnes. **10** Souverain – Justice – Vieille politique économique russe. **11** La N° 7 mène au soleil – Grande Ecole – Personnel. **12** Inclinaison – Deux de teinte – Deux de Narvik. **13** Rapport de cercle – Grecque – Epais – Révolver. **14** Longues périodes – Armées – Sont plusieurs dans une roue. **15** Premier engin lunaire – Répète – A la mode.

Solution page 25

LE PORTRAIT RETROUVÉ DE JEANNE MAUPILLIER (1875-1969)

Notre musée « imaginaire » s'enrichit d'un nouveau tableau qui prendra place parmi notre galerie de portraits où figurent déjà le portrait de Raphaël Mopilier et celui de Jacques Louis Maupillier.

Nous ignorions jusqu'à peu l'existence d'une telle toile. L'œuvre fut vendue aux enchères à Angers il y a quelques mois.

En voici la description :

Huile sur toile de TESSIER Louis Adolphe, XIXème -XXème siècle.
« Portrait de jeune femme en robe blanche : Jeanne VALENTIN née MAUPILLIER »
Peinture sur toile signée en bas à gauche (1 m x 0,81 m), beau cadre doré de l'époque.

Le numéro de la gazette Drouot du 18 décembre 2009 n° 44 se fit l'écho de cette vente et insista notamment sur la qualité de ce « charmant » portrait.

Louis Adolphe TESSIER est né à Angers en 1868. Il y décède en 1915. Peintre d'histoire et de scène de genre il intégra l'école nationale des beaux arts de Paris et suivit sa formation dans l'atelier de Jean Léon Gérôme. Il fut sociétaire en 1905 du salon des artistes français de Paris.

L'inconnue demeurait cette Jeanne Maupillier peinte par un peintre d'Angers et que je ne retrouvais pas dans l'histoire des Maupillier. Pouvait-elle être une descendante de Jean Baptiste Antoine Maupillier ? Non.

Dans mon errance je pouvais, comme à chaque fois compter, sur Jean-François Trouvé qui, très rapidement, trouva la solution de l'énigme Jeanne Maupillier.

Jeanne Marie Maupillier, M.C.M., est née le 17 novembre 1875 à Thouarcé (49), fille de Julien Georges Maupillier, notaire à Thouarcé et de Clotilde Marie Jacob. Jeanne Maupillier décéda le 02 04 1969 à La Pommeraye à l'âge 93 ans. Elle descend de François Augustin Maupillier, frère de Jacques-Louis Maupillier.

Elle avait épousé à Thouarcé, le 19 avril 1896, Edouard René Valentin, avocat au Barreau de Nantes. Ce qui est surprenant, c'est que Me Edouard Valentin est originaire de Mortagne-sur-Sèvre et descend par sa mère des Bureau, une famille bien connue et alliée de nombreuses fois aux Maupillier de Mortagne M.V.M.. Le monde est petit…Des contacts ont-ils été noués entre Valentin et Maupillier de M.C.M. par le biais des Maupillier de M.V.M. ? Françoise Coudrin, femme de Mathurin Maupillier (mort en 1742) est une Bureau. C'est sans doute elle qui lui apporta la Croix Bureau.

Edouard Valentin est le fils de Gustave Valentin juge de paix (né en 1837 à Clisson, mort en 1895 à Mortagne sur Sèvre) et de Marie Louise Bureau. Le couple Valentin Bureau s'était marié en 1864, à Mortagne sur Sèvre. Jeanne Marie Maupillier (MCM) se trouvait la belle-fille de Marie Louise Bureau, de Mortagne.

Nous connaissons tous cette famille de Mortagne, riche et entreprenante, connue dès le XVIIème siècle. Les Bureau vivaient sur la terre des Zais, à Saint Hilaire de Mortagne.

Marie Louise Bureau était la fille de Zozime Bureau des Zais, juge de paix à Mortagne et d'Aglaé Bureau des Coin.

Aglaé Bureau des Coin (1802 -1896) était elle-même la fille de Jean Baptiste Bureau et d'Adélaïde Boutillier du Coin (1781-1840). Les Boutillier du Coin sont une famille connue de Mortagne, alliée aux Lhomédée des Granges, dont Maurice a déjà maintes fois parlé. Citons François René Boutillier sieur du Coin, notaire, receveur des francs fiefs de Mortagne, sénéchal de Mortagne (1690-1274) avait épousé Renée Lhomédée des Granges. Citons aussi Marin Boutillier de Saint André, maire de Mortagne en 1790, exécuté à Nantes le 11 avril 1794.

Nous sommes donc en famille, autant du coté de l'époux que de celui de l'épouse.

Le monde généalogique est petit.

La qualité de la toile demeure remarquable. On peut considérer cette toile comme peinte entre 1896 et 1910. Jeanne Maupillier est sans doute sur la toile une jeune mariée, qui n'a guère plus de 25 ans.

Si certains ont pu connaître Jeanne Maupillier (morte en 1969) qu'ils n'hésitent pas à prendre contact avec moi.

Frédéric RICHARD-MAUPILLIER

Mouilleron-en-Pareds

Monument aux morts de la guerre de 1870

Le monument est au pied de l'église depuis 1973. La statue du Sacré-Cœur était érigée sur une colonne de 8 mètres de haut, le long de la rue nationale. Fragilisée par le temps, elle fut déplacée pour des raisons de sécurité et afin de faciliter les entrées de la zone industrielle.

Vue ancienne du monument

Socle du monument aux morts de 1870 gravé

Le curé Defois projetait, dès 1871, la construction d'un monument en l'honneur du Sacré-Cœur de Jésus et des 17 mouilleronnais morts à la guerre de 1870. L'inscription sur le socle le rappelle : « Souvenez-vous des jeunes gens qui sont tombés dans les funestes combats de la Guerre de 1870-1871 ». La liste des victimes figure sur un tableau d'honneur dans l'ancienne mairie.

Les monuments de 1870 sont peu nombreux en Vendée, ils seraient moins de 10.

Sacré-Cœur dominant le monument aux morts de 1870, situé actuellement rue Largeteau.

La défaite de 1870 entraine la chute du second empire et la troisième République est proclamée. Localement, le maire Jules Hénault, grand-père maternel de Jean de Lattre, est suspendu de son mandat de maire est remplacé par Louis Veneau en septembre 1870 et Louis Bage en novembre 1870. Il reprit ses fonctions aux élections de 1871.

Pendant ce temps, l'"enfant banni" de Mouilleron-en-Pareds, âgé d'à peine 30 ans, commence sa carrière politique comme maire de Montmartre (nommé par Étienne Arogo le 5 septembre, élu le 5 novembre 1870). Georges Clémenceau est de ceux qui viennent de proclamer la République et s'active dans ce milieu populaire à organiser la défense de la ville, l'approvisionnement et le ravitaillement des plus démunis. Il y rencontre Louise Michel, institutrice anarchiste et une amitié réciproque les liera pendant toute leur vie.

Daniel RICHARD-MAUPILLIER

1914 : LA MOBILISATION EN VENDÉE

Le samedi soir 1er août 1914, à 5 heures de l'après-midi, était placardé dans toutes les communes du département, comme dans toute la France, l'ordre officiel de mobilisation générale pour le lendemain dimanche 2 août.
En Vendée, comme ailleurs, ce fut dans l'ordre et le calme les plus parfaits que s'effectua cette mobilisation. Le tocsin avait sonné au clocher, rappelant des milliers de réservistes de toutes conditions et d'âges les plus divers. N'oublions pas que les lois du 21 mars 1905, 19 juillet et 8 août 1913 avaient fixé les obligations militaires à vingt-huit ans ; 3 ans dans l'active, 11 ans dans la réserve de l'active, 7 ans dans la territoriale, 7 ans dans la réserve de la territoriale.
De l'engagé volontaire à 18 ans au père de famille de 45 ans, tout le monde va répondre présent.
Dès le lundi 3 août, jour de la déclaration officielle de la guerre par l'Allemagne à la France, les ateliers, champs, usines, tous les lieux où l'on travaillait se vidèrent au profit des villes de garnison et des casernes où les magasins de l'intendance habillent et arment, au fur et à mesure de leur arrivée, les fantassins. Il n'est pas une famille qui ne soit pas, directement ou indirectement, concernée par le départ de l'un des siens.
Le clergé vendéen n'est pas en reste. Sur les cinq cent vingt prêtres employés dans le diocèse de Luçon, cent quarante sont atteints par le décret de mobilisation du 1er août. Ainsi l'Abbé Henri BLANCHARD vicaire de Beauvoir-sur-Mer rejoint Fontenay-le-Comte et se voit affecté au 337ème R.I. à la charge de téléphoniste. Il en est de même pour les religieux qui remplissent les fonctions d'aumôniers au sein des divisions militaires.
A Luçon, le 1er Régiment des Dragons, fraîchement installé dans ses quartiers depuis le mois d'avril, est déjà fin prêt pour le départ. A la Roche-sur-Yon, le 93ème Régiment d'Infanterie a laissé ses locaux pour la formation des 293ème R.I. et 83ème territorial. Il en est de même à Fontenay-le-Comte où le 137ème R.I. a pris cantonnement en ville afin de laisser place au 337ème R.I. et au 84ème territorial.
Munis de leur feuille de route, de nombreux autres mobilisés vendéens s'empressent de regagner leurs diverses affectations militaires d'antan comme le 77ème R.I. de Cholet, le 123ème R.I. de la Rochelle, le 32ème de Châtellerault, le 114ème de Parthenay ou bien comme mon grand-père Marcel, parti le premier de sa commune pour rejoindre le 4 août le 28ème Régiment d'Artillerie stationné à Vannes.
On peut réellement dire qu'en ce moment, la proclamation du Président de la République, R. POINCARÉ sur l'appel à l'Union Sacrée est bien réelle.
"Il n'y a plus de partis, il y a la France éternelle et résolue. Il y a la patrie du droit et de la justice toute entière unie dans le calme, la vigilance et la dignité". Calmes et résolus, au milieu d'un enthousiasme populaire, les mobilisés s'apprêtent à quitter le sol vendéen.

Source : La Bouillaïe des Ancêtres – N° 73 et 74 – Revue du Cercle Généalogique Vendéen.

Daniel RICHARD-MAUPILLIER

Des nouvelles du front !!!

Recto verso d'une carte postale adressée par mon grand-père Henri, alors ambulancier-infirmier, à mon père Robert, alors âgé de 8 ans !

23 NOYON. — La Place de l'Hôtel-de-Ville et la Rue des Merciers. ND. Phot.

Carte Postale

Correspondance

23-1-18

Baisers de Noyon

Papa

Adresse

Monsieur Robert

Maupillier

Ste Florence

par L'Oie

Vendée

IMP. PHOT. NEURDEIN ET CIE, 52, AV. DE BRETEUIL. — PARIS.

LE COIN DU LECTEUR

Nicolas HAXO, de Yannick Guillou, Edhisto Editions
L'auteur a rencontré plusieurs descendants de la famille Haxo, famille du général français dont le nom est inscrit au fronton de l'Arc de Triomphe et d'une rue de La Roche-sur-Yon qui abrite le siège des Archives Départementales. Nicolas Haxo se trouve en 1792 dans les armées de la République, où il gagne ses galons de général. En novembre 1793, il est envoyé en Vendée pour combattre l'armée des bleus ; il reçoit l'ordre de battre le chevalier de Charrette, l'un des chefs de l'armée vendéenne. Sans relâche, il harcèle les insurgés mais son acharnement lui est fatal : il trouve la mort dans sa poursuite du général royaliste à travers le bocage. En plus de ses compétences militaires, son plus grand mérite est de ne pas avoir pris part aux fameuses colonnes infernales de Turreau ; il constate les excès de ces guerres et les dénonce : « *Nous sommes des soldats, pas des bourreaux* ». Charrette dira même : « *c'est bien dommage d'avoir tué un si brave homme…* ». Sa fin est entourée d'incertitudes : s'est-il suicidé, où est-il inhumé ?

Claude MAUPILLIER

GASTRONOMIE

La bataille de MARENGO

Quand l'histoire fait la cuisine
« *Je croyais attaquer l'ennemi c'est lui qui me prévient, revenez, au nom de Dieu, si vous le pouvez encore* », voilà ce qu'écrit Napoléon Bonaparte au général Louis Charles Antoine Dessaix alors que la bataille est en train de tourner à son désavantage ; une estafette porte la missive au triple galop. Quelques heures plus tard, revenu sur les lieux avec sa division, Dessaix sauve le Premier Consul et meurt, frappé d'une balle en plein cœur !
Nous sommes le 14 juin 1800 ; l'armée d'Italie, sous le commandement du général Bonaparte, vient battre les Autrichiens du maréchal Mélas près de Marengo, petit village du Piémont près d'Alessandria.
Au soir de la bataille, affamé, le futur empereur fait quérir son officier de bouche, Dunand, et demande à souper. « *Je crains que le repas ne soit guère à votre convenance*, lui répond ce dernier, *les Autrichiens ont intercepté nos cantines et le beurre manque* ». On réveille sur le champ un aubergiste qui met ses restes à disposition du cuisinier : un poulet, des tomates, quelques œufs, une gousse d'ail et un fond de vin blanc ! Mais Dunand sait que le Corse n'aime pas le poulet ; il a alors l'idée d'utiliser des écrevisses pêchées par le fils de l'aubergiste et quelques anchois salés au fond d'un bocal qu'il ajoute à sa préparation afin de masquer le goût du poulet. Après avoir fait frire le tout dans l'huile d'olive, il décore le plat avec des œufs frits, les écrevisses flambées et des tranches de pain doré.
Bonaparte apprécie et en redemande ! Revenu en France, Dunand remplace le poulet par du sauté de veau mais garde la sauce à la tomate et les œufs, en souvenir de sa recette improvisée. Napoléon ne fera pas la différence et continuera à demander le fameux mets sur sa table.
A la longue, les écrevisses céderont la place aux champignons, les œufs frits disparaîtront, remplacés par des oignons glacés. Seul subsiste de nos jours le nom de Marengo que l'on applique aussi bien à du veau ou du poulet mijotés dans une sauce à la tomate et au vin blanc.

De quoi en faire tout un plat
Le grand chef Raymond Oliver assurait que le poulet « façon Marengo » fut servi plus tard à la table de Talleyrand, bien après Sainte-Hélène, et que le Diable boiteux en donna ainsi la recette : « *Pour remporter la victoire à Marengo, Bonaparte dut sacrifier* in extremis *son ami Dessaix. Pour réussir cette recette, il faut au tout dernier moment sacrifier aussi les écrevisses.* » Ce n'est donc pas ce qu'est devenu le poulet marengo qui nous intéresse ici, mais la recette du poulet aux écrevisses, descendant enrichi du souper du Général Bonaparte ; ce plat emblématique de la grande cuisine française s'étant installé du côté de la Franche-Comté.

La recette du poulet aux écrevisses

Temps de cuisson et de préparation : 2 heures

Préparation des écrevisses : on les châtre en arrachant la partie centrale de la nageoire de la queue afin d'éliminer le boyau qui risquerait de donner un goût d'amertume. Les faire revenir vivement à l'huile, ajouter 50 g. de carotte, 50 g. d'oignon, et 50 g. d'échalote émincée, faire flamber avec 5 cl de cognac, ajouter 40 cl de vin blanc, l'estragon, les tomates fraîches coupées en quatre, le concentré de tomate, un bouquet garni, 2 gousses d'ail, sel et poivre. Cuire 10 mn à feu vif ; au terme de la cuisson, retirer les écrevisses et mettre de côté le jus de cuisson.

Préparation de la volaille : couper le poulet en morceaux. Les abats et la carcasse vont fournir un bouillon blanc : 45 mn de cuisson à l'eau frémissante avec garniture aromatique (poireau, 50 g. de carotte, 50 g. d'oignon, 2 gousses d'ail, du céleri et un bouquet garni). Il faut au maximum 75 cl de bouillon fini. Fariner les morceaux de poulet, les faire revenir dans 50 g. de beurre dans une cocotte ou un plat creux ; cuire doucement au four de 20 à 30 mn.

Finition de la sauce : quand le poulet est cuit, retirer les morceaux, enlever la graisse, ajouter 5 cl de cognac et 10 cl de vin blanc, laisser réduire, verser la sauce de cuisson des écrevisses et le bouillon blanc, puis laisser bouillir. Lier un beurre manié (mélange froid de beurre et de farine en quantités égales) puis l'ajouter progressivement afin d'obtenir le degré de liaison désiré, ajouter la crème fraîche puis laisser mijoter de nouveau à feu très doux jusqu'à frémissement. Servir dans un plat creux, y disposer les morceaux de poulet et les écrevisses décortiquées, napper de sauce, puis saupoudrer de persil et d'estragon haché. Attention, ne pas décortiquer toutes les écrevisses afin d'en conserver pour la décoration.

Le choix du vin

Un Crozes-hermitage : c'est la fine fleur des vins de la vallée du Rhône ; issu à 100% du cépage syrah, sa robe est pourpre violacé très intense ; le nez tire sur les fruits rouges, avec une dominante de cassis et de framboise et une pointe de violette. La bouche, ample et ronde, évolue sur une finale de fruits compotés et de vanille. A trouver auprès de la prestigieuse maison de négoce Chapoutier, installée à Tain-l'Hermitage depuis 1879 ! La cuvée 2007 « Les Meysonniers » est un régal (ne pas hésiter à l'ouvrir 1 à 2 heures à l'avance afin de bien l'aérer).

Les ingrédients

Le poulet aux écrevisses étant un plat convivial à partager à plusieurs, voici de quoi le préparer pour six personnes :

- 1 gros poulet (1,5 à 2 kg)
- 24 pièces d'écrevisses
- 100 g. de carotte
- 100 g. d'oignon
- 50 g. d'échalote
- 300 g. de tomate fraîche
- 5 cl d'huile
- 100 g. de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 10 cl de cognac
- 50 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 4 gousses d'ail
- 2 bouquets garnis
- 1 branche d'estragon
- 100 g. de farine
- 1 poireau
- 2 branches de céleri
- Persil, sel et poivre.

Sardines de St Gué

Ingrédients pour six personnes :

- 2 dz de sardines
- 1 verre de vin blanc
- 2 citrons
- 2 oignons
- 3 tomates
- 4 pommes de terre
- thym, laurier
- 150 g. de parmesan

Préparation :

- Vider, écailler les sardines.
- Lever les filets.
- Les recouvrir de jus de citron ; laisser macérer 10 mn.
- Déposer les filets dans un plat allant au four, ajouter les rondelles de tomates, de pommes de terre et d'oignons.
- Arroser de vin blanc, saler, poivrer au moulin.
- Refaire une deuxième couche.
- Terminer par une feuille de laurier, un brin de thym et recouvrir de parmesan.
- Cuire 15 à 20 mn.

Huitres Alsace-Bretagne

Ingrédients :

- 6 huîtres par personne.
- 1 bouteille de Riesling.
- 500 g. d'oseille ou d'épinard.
- 6 œufs.
- Beurre, sel et poivre.

Préparation :

- Faire cuire l'oseille 5 mn dans l'eau salée, égoutter.
- Détacher la chaire de la coquille.
- Placer 1 cuillère à soupe d'oseille au fond de la coquille, ajouter 1 noix de beurre, placer l'huître par-dessus.
- Monter les jaunes en ajoutant tout doucement le Riesling, saler, poivrer.
- Recouvrir chaque huître de cette préparation.
- Faire gratiner au four 2 mn.

Le Papy d'Angles

Carnet de famille

Naissance :

Tristan né à Sedan, le 15 avril 2010
Fils de Vincent RICHARD-MAUPILLIER et de Céline BOLZINGER
Petit-fils de Daniel RICHARD-MAUPILLIER, neveu de Frédéric RICHARD-MAUPILLIER

Bienvenu parmi nous à Tristan

Décès :

:

Paul BICHOT (Branche **M.C.M.**) le 16 septembre 2009 à Thouars (Deux-Sèvres)
Né le 3 novembre 921 à Saint-Porchaire (Deux-Sèvres), il était le fils de **Joseph Alexandre Ferdinand BICHOT** journalier, et de Marie **Solange Olinda MAUPILLIER**, couturière.
Marié le 11 septembre 1950, à Sainte-Gemme (Deux-Sèvres), à **Andrée Madeleine Victorine BÉBIEN**
Inhumé dans le caveau de famille à Sainte Gemme.

Prière de la sépulture :
"Nous sommes rassemblés cet après-midi dans cette église pour accompagner la famille de Paul qui est dans la peine.
Paul est arrivé à la Butte de Sainte-Gemme à l'âge de deux ans…il y a vécu 86 ans.
Il a exercé son métier de forgeron pendant 40 ans ; il a aussi servi son pays pendant la dernière guerre puisqu'il a été enrôlé au Service de Travail Obligatoire en Allemagne durant 30 mois.
Aujourd'hui, les mots ne nous viennent pas facilement pour Te prier ; aussi, même s'ils sont maladroits, Accueille les tels quels : ils expriment notre désarroi, notre chagrin.
Paul notre ami a franchi le passage : Prends le avec Toi puisqu'il est Ton enfant bien-aimé ; que son amour, né sur cette terre, continue à grandir auprès de Toi et à porter des fruits jusqu'au jour où nous pourrons à nouveau échanger avec lui nos paroles et notre amitié dans la lumière de Ta maison.

Berthe et Jean GRIMAUD (M.V.M.)
Deux des victimes de la tempête Xynthia le 28 février 2010
Berthe était la sœur de Pierre MAUPILIER

Alain MAUPILIER (M.V.M.)
Décédé au début de l'année 2010

Nous présentons nos sincères condoléances à leurs proches

Solution des mots croisés de la page 15

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	V	E	L	U			F	A	T		A	P	P	E	L
2	E	T		T	C	H	A	D	O	R		E	I	R	E
3	L	E	S		H	A		E		O	R	N		E	M
4	O			C	O	L	O	Q	U	I	N	T	E	S	
5		B	A	L	L	A	D	U	R			E	T		R
6	O	R			E	L	E	A	T	E	S		A	G	E
7	U		N	O	S		U	T	I	Q	U	E		R	S
8		G	O	U	T	E	R		C	U	P	I	D	E	S
9	B	O	U	R	E	L		C	A	I	D		R	E	A
10	A	L	E		R		C	O	N	T	I	N	U	E	S
11	N	M		E	O	N			T	E	C	K		S	S
12	C	O	U	P	L	A	G	E	S		O		C		E
13	A	T	N	E		I	L	L		N		C	O	R	
14	U	T	I	L	I	T	A	I	R	E	S		L	A	I
15	X	E	R	E	S		S	E	R	P	E	N	T	I	N

COORDONNEES POSTALES ET TELEPHONIQUES DES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Jacques Maupilier
2 rue du Docteur Roux
91 430 Vauhallan
01.69.41.13.73

Jean-Pierre Gaurichon
72 rue du Verdonnier
79 460 Magné
05.49.35.72.19

Marie-Christine Guédon
La Burlandière
85 850 St Michel Mont Mercure
02.51.57.20.47
06.26.58.25.84 (portable)

Bernard Maupilier
42 rue Saint Pierre
14 400 Sommervieu
02.31.92.54.42

Maurice Bourel
7 rue du grand Pré
49 510 Jallais
02 41 65 14 45

Robert et Marie-Thérèse Moine
58 route de Bressuire
79 430 La Chapelle St Laurent
05.49.72.04.96

Claude et Monique Maupillier
17 rue Jimbo
85 750 Angles
02 51 27 03 51
06.16.29.70.90

Rémi Lecomte
L'Orbière
49 350 Saint Georges Sept Voies
02.41.57.95.75

Frédéric Richard-Maupillier
3 avenue de Lattre Tassigny
57 000 Metz
03.87.55.22.80

Joseph et Marie-Pierre Maupilier
15 rue des Grands Bois
85 210 Saint Martin Lars
02.51.27.80.11

Raymond Maupilé
93 avenue de Normandie
35 420 Louvigné du Desert
02.99.98.05.37

Constant Maupilet
La petite Chantellerie
53 220 Larchamp
02.43.05.66.25
06.87.68.04.47 (portable)

Jean-Yves Mainguet
2, place Clos des Carmes
86 000 Poitiers
05.49.46.30.09

Pierre-Marie et M.-Antoinette Dubois
17 rue Guillaume
37 800 Nouâtre
02.47.65.21.43

Isabelle Sourceau-Dautry
3 place Jean Dupé
49320 Brissac Quincé
02.41.74.00.94

Marie-Elisabeth Pigeyre
La Méridienne Parc des Jars
La Grière
85 360 La Tranche sur Mer
02 51 30 34 56

Patrick Pigeyre
6,8 rue Vendôme
41270 Droué
02 54 80 56 46

Jean-Pierre Maupillier
Lot le Bosquet av. J. Ghibaudo
83 500 La Seyne-sur-Mer

PARTENAIRE DE LA VIE
Crédit Mutuel
OCEAN
www.cmocean.fr

« JACQUES MAUPILIER, *de Boismé,*
blessé à La Châtaigneraye.
Il a voulu être dessiné les armes à la main, parce qu'il ne les a jamais quittées »

2