

La fête de la Sainte-Agathe à Saint-Pierre-d'Albigny, dans le massif des Bauges



Mains de Sainte-Agathe en vitrine de la boulangerie Hailloud, à Saint-Pierre d'Albigny. © Charles Joisten, 6 février 1972 (fonds Alice et Charles Joisten).



Façonnage de la main de Sainte-Agathe chez Élisabeth Frechet, à Saint-Pierre d'Albigny. © Flore Giraud, février 2018.



Fabrication de la main de Sainte-Agathe par Carmine Di Masullo, boulangerie « La Grange des Pains », à Saint-Pierre-d'Albigny. © Flore Giraud, février 2018.

Description sommaire

La fête de la Sainte-Agathe, célébrée le 5 février, est une tradition de rassemblement entre femmes pour la célébration du culte de la jeune martyre de Catane, patronne des nourrices. Dans la commune de Saint-Pierre d'Albigny, en Savoie, la tradition est demeurée très vivante. Ainsi, tous les 5 février, se prépare et se partage une pâtisserie locale : la « main de Saint Agathe », aussi appelée en patois la *guêta*.

Au sein de la commune, M. Richard est reconnu comme l'artisan-boulangier ayant introduit la pâtisserie actuelle en 1918, alors produite dans le but d'honorer Joséphine Richard, une parente nourrice qui sauva une petite fille de Lyon en lui donnant son lait. La recette est aujourd'hui transmise par l'artisan boulangier Carmine Di Masullo, qui a repris le fonds de commerce de M. Richard.

Partagée entre villageoises et voisines, la main de Sainte Agathe est le signe d'une solidarité féminine ainsi que d'une volonté de faire perdurer cette tradition de dévotion et rassemblement.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

La fête de la Sainte-Agathe à Saint-Pierre-d'Albigny, dans le massif des Bauges

En langue vernaculaire

Le repas des Agathines et la « *guêta* »

I.2. Domaine(s) de classification

Pratiques sociales, rituels et événements festifs

I.3. Communauté(s), groupe(s) associé(s)

Les communautés et groupes associés concernés par la tradition du repas partagé et de la main de Sainte-Agathe sont à la fois les habitants et groupes de femmes, les artisans professionnels (boulangers), les associations et les élus locaux de Saint-Pierre d'Albigny.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Commune de Saint-Pierre d'Albigny et massif des Bauges (Savoie, région Auvergne-Rhône-Alpes)

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

Dans beaucoup de régions de France et d'Europe (Suisse, Italie...), sainte Agathe fait l'objet d'un culte. Dans le massif des Bauges, il existe une tradition de rassemblement entre femmes, au mois de février durant la période de célébration du culte de la Sainte-Agathe, jeune martyre de Catane, patronne des nourrices. Les femmes d'un même hameau communal ou de communes voisines se retrouvent pour un repas partagé, aujourd'hui généralement dans des restaurants.

Au fil des enquêtes, les témoignages dévoilent la présence des « repas des Agathines » dans d'autres villages du massif des Bauges, comme à Francin, Bellecombe-en-Bauges et École.

En Savoie, il existe des pâtisseries populaires en forme de sein dédiées à la sainte. Il s'agit du gâteau de Saint-Genix, inventé en 1880 par le pâtissier Pierre Labully à Saint-Genix-sur-Guiers ; ou encore des *nichons* de Grésy, meringues en forme de seins que l'on trouve à Grésy-sur-Isère. À Rumilly (Haute-Savoie), l'église est consacrée à sainte Agathe, patronne de la ville, mais aussi à Fréterive, où l'église possède une statue en bois que vénèrent les fidèles le jour de la fête.

En Sicile (Italie), dans les villes de Catane, Caltanissetta et Palerme, et sur l'île de Malte, sainte Agathe est la patronne des nourrices, des bijoutiers et des fondeurs de cloches. Dans la ville de Catane, lieu d'origine du culte, des pâtisseries en forme de sein sont préparées à l'occasion de la Sainte-Agathe, le 5 février : le *minne di Sant'Agata*.

I.5. Description détaillée

À Saint-Pierre-d'Albigny le culte de la Sainte-Agathe, très vivant, est célébré de deux façons : le repas

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

entre femmes du hameau de La Noiriat, d'une part, et la fabrication et consommation familiale d'une pâtisserie, la main de Sainte-Agathe, d'autre part. Ce gâteau brioché au safran, en forme de main, est appelé *guêta* en patois.

La semaine du 5 février, les femmes du hameau de La Noiriat – un des vingt hameaux de la commune de Saint-Pierre-d'Albigny – se réunissent pour manger ensemble dans un restaurant de la commune ou d'une commune voisine (ill. 1 a-b). Les hommes ne sont pas admis à ce moment de ritualité féminine. Elles partagent le repas, se racontent les dernières nouvelles et, une fois le repas terminé, dégustent des mains de Sainte-Agathe. Le partage du gâteau en forme de main est un signe de solidarité entre femmes et de bon augure pour la grossesse et l'allaitement. Pour Lucie et Jeanine, les doyennes du groupe, la tradition de la main est un moyen de valoriser la femme et les traditions locales : « *C'est une vieille tradition que j'ai toujours connue et que je pense qu'il ne faut pas laisser perdre. Et puisqu'on en est là..., maintenant, on fait plein d'histoires autour de la condition féminine ; ben, c'était à la gloire des femmes, ça ! C'est ancré dans la vie du village. Il n'y a plus beaucoup de gens qui savent ce que c'était Saint-Pierre...* ».



Ill. 1 a-b. Repas des Agathines du hameau de La Noiriat (Saint-Pierre-d'Albigny), au restaurant. © Maité Loyrion, 2018.

Ces femmes dévoilent une profonde affection pour la tradition, qui contribue à renforcer une fierté d'appartenance : « *Pour mes enfants, la main de Sainte-Agathe, c'est sacré ! Mes petits-enfants aussi ! Je voudrais que vous voyiez ma petite-fille manger la main de Sainte-Agathe ! J'en achète des grosses. Elles coupent, mes deux petites-filles, les doigts de haut en bas. Elles mangent tout !* ». Le partage du gâteau est raconté comme un signe de solidarité entre femmes et générations. Aujourd'hui, les plus anciennes offrent aux femmes enceintes une main de Sainte-Agathe en signe de bon augure pour leur grossesse. Lorsque des *Agathines* sont absentes au repas, on leur amène un bout de main à leur domicile. Selon les témoignages, la tradition plus ancienne voulait que seules les mères et nourrices fussent invitées. L'évolution contemporaine y intègre les jeunes filles. À travers la transmission et l'évolution de cette tradition, les femmes de La Noiriat entretiennent des liens forts et privilégiés (ill. 2).

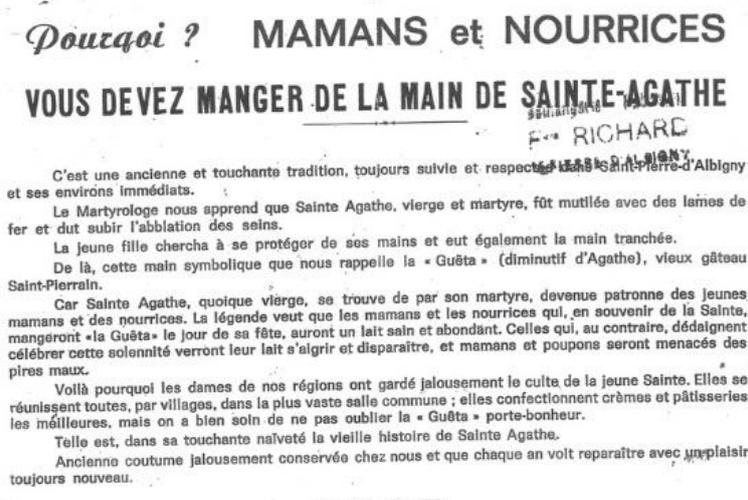
FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ill. 2. Les Agathines de La Noiriât (Saint-Pierre-d'Albigny).
© Maité Loyrion, 2018.

Les plus jeunes femmes témoignent : « C'est parce que, dans le village, il y a une bonne ambiance. Les dames âgées, elles sont quand même "modernes", ça aide ! Elles s'intéressent à ce qu'on fait (...). On ne serait peut-être pas venues si elles n'étaient pas aussi ouvertes. Et puis, il y a beaucoup de solidarité dans le village ». À la fin du repas, lorsqu'arrive l'heure de la main de Sainte-Agathe, les doyennes se voient attribuer la tâche de couper le gâteau. Dans ce geste symbolique de transmission se rencontrent les valeurs de l'ancienne dévotion et le renouveau d'une tradition locale : « C'est bien celle de M. Richard ».

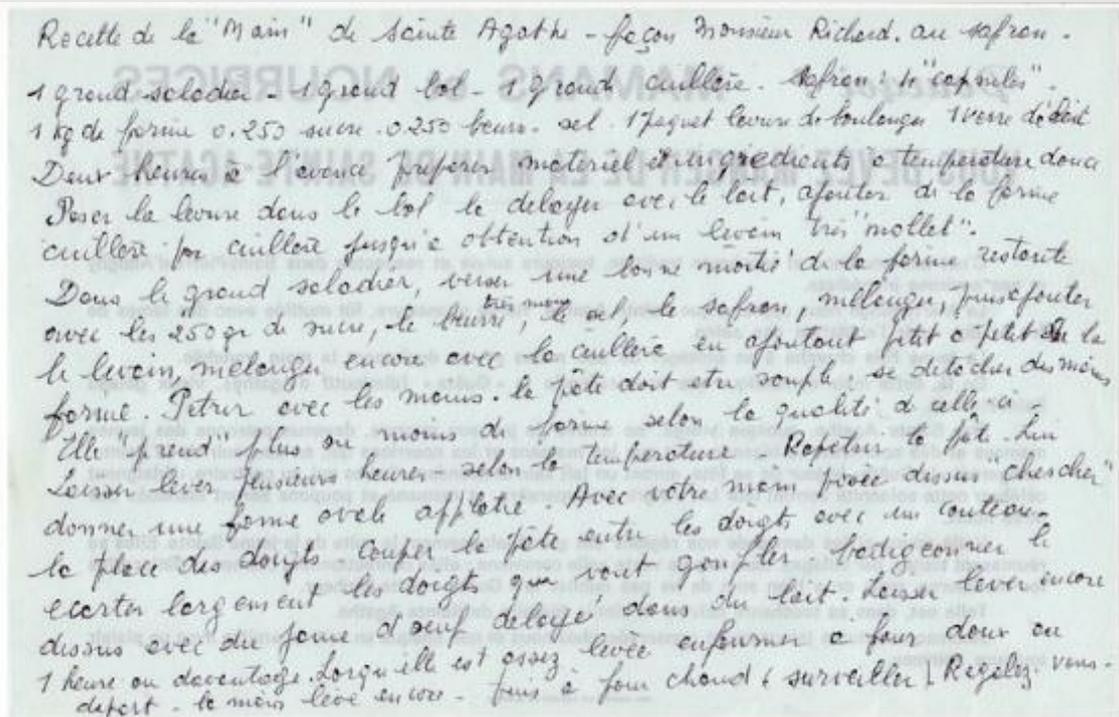
Carmine Di Masullo, artisan-boulangier, fabrique la main de Sainte-Agathe pour les habitants du village, au mois de février. En 2007, lorsqu'il a repris le fonds de commerce de l'ancienne boulangerie de M. Richard, à Saint-Pierre-d'Albigny (ill. 3), il hérite de la recette originale. « Je l'ai connu avec la boulangerie quand on a repris le magasin, il y a dix ans. Il y avait une recette qu'on nous avait un peu jeté comme ça, dans la transmission de l'entreprise ».



Ill. 3. Reproduction d'un document historique datant de 1920 de M. Richard accompagnant la vente de la main de Sainte-Agathe. © Carmine Di Masullo, 2017.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Grâce aux conseils des petits-enfants de M. Richard et de sa clientèle, Carmine a réussi à améliorer sa recette pour atteindre celle que l'on considère aujourd'hui comme la recette originelle (ill. 4). Cela fait deux ans maintenant que ses clients « retrouvent la main de Sainte-Agathe d'autrefois ».



Recette de la "Main" de Sainte Agathe - façon Monsieur Richard, au safran -
1 grand-selocher - 1 grand-lot - 1 grand-cuillère - Safran : le "capucine".
1 kg de farine 0.250 sucre 0.250 beurre sel 1 paquet levure de boulanger 1 verre de lait
Deux heures à l'avance préparer matériel et ingrédients à température douce
Poser la farine dans le lot le délayer avec le lait, ajouter de la farine
cuillère par cuillère jusqu'à obtention d'un levain "mi-mollet".
Dans le grand selocher, verser une bonne moitié de la farine restant
avec les 250g de sucre, le beurre, le sel, le safran, mélanger, puis ajouter
le levain, mélanger encore avec la cuillère en ajoutant petit à petit de la
farine. Pétrir avec les mains. Le pâte doit être souple, se détacher des mains
"elle prend" plus ou moins de farine selon le qualité de celle-ci.
Laisser lever plusieurs heures - selon la température - Répéter le fait. lui
donner une forme ovale aplatie. Avec votre main poée dessus "chercher"
le place des doigts. Couper le pâte entre les doigts avec un couteau.
Écarter largement les doigts qui vont gonfler. Badigeonner le
dessus avec du jaune d'œuf délayé dans du lait. Laisser lever encore
1 heure ou davantage. Lorsqu'il est assez levée enfourner à four doux ou
dépôt - le mieux levé au four - puis à four chaud & surveiller. Réglage vous -

Ill. 4. Recette de la main de Sainte-Agathe, 2018.
© Coll. Association Autrefois Saint-Pierre.

Carmine explique que le safran est l'ingrédient phare de la recette. « Si vous n'avez pas le safran, ce n'est pas une main de Sainte-Agathe (...). Ce n'est pas parce qu'il y a la forme de la main que c'est une Agathe, c'est vraiment le safran qui fait... ».



Ill. 5. Fabrication de la main de Sainte-Agathe
par l'artisan-boulangier Carmine Di Masullo. © Flore Giraud, 2018.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

La manière de façonner la main est aussi un critère important de la recette traditionnelle. Dans la version de Carmine, la main est façonnée en simple boule (ill. 5), avec des doigts formés par des coups de couteau, sans séparer les doigts les uns des autres (ill. 6 a-b). « *Il faut qu'il y ait vraiment une boule et juste des coups pour faire les formes de doigts. Et effectivement, c'est meilleur, parce que ça reste plus moelleux encore (...). Donc, en fait, la simplicité, c'est meilleur* ».



Ill. 6 a-b. Façonnage de la main de Sainte-Agathe par l'artisan-boulangier Carmine Di Masullo. © Flore Giraud, 2018.



Ill. 7. Mains de Sainte-Agathe avant cuisson, boulangerie « La Grange des Pains » à Saint-Pierre-d'Albigny. © Flore Giraud, 2018.

Pour la levée, il n'est pas nécessaire de beaucoup travailler la pâte (ill. 7). « *Là, elle va gonfler énormément, vu qu'elle est moins travaillée. Plus vous la travaillez, plus elle va être dure à lever. Là, je ne l'ai quasiment pas travaillé, elle a levé énormément et elle est bien alvéolée* ». La cuisson est rapide. La main n'est pas cuite à trop haute température, car elle doit être saisie tout de suite pour lever et ne pas sécher à l'intérieur (ill. 8 a-b). Le type de four est un critère déterminant de la réussite des mains (ill. 9). Dans les fours à pain professionnels, les mains cuisent sur la sole et non pas à chaleur tournante comme dans les fours électriques.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ill. 8 a-b. Enfournement de la main de Sainte-Agathe par l'artisan-boulangier Carmine Di Masullo. © Flore Giraud, 2018.



Ill. 9. Mains de Sainte-Agathe, boulangerie « La Grange des Pains » à Saint-Pierre-d'Albigny. © Flore Giraud, 2018.

La clientèle de la main de Sainte-Agathe se constitue essentiellement de Saint-Pierrains. Dans la boulangerie de Carmine, la vente de la main est accompagnée d'un petit récit avec des notes historiques sur une feuille de papier. « *J'ai bien un résumé de l'histoire, à chaque fois que je vends une main de Sainte-Agathe, parce que j'ai fait des photocopies avec le vrai tampon du père Richard* ». La passion pour cette tradition, transmise par Carmine et sa femme Sylvie, participe à sa sauvegarde. Sylvie utilise le terme de « palier » pour se définir comme intermédiaire dans la transmission de ce patrimoine : « *Je dirais que l'ancienne génération vient à nous, parce qu'elle sait, au fur et à mesure des années, qu'on transmet cette brioche, qu'on fait au mieux pour la refaire comme le père Richard la faisait. Et c'est vrai qu'à chaque fois on retrouve un petit bout d'histoire et puis les mamies dévoilent quelque chose* ».

La boulangerie devient un lieu de rencontre et de transmission : pour favoriser les échanges, un petit salon de thé a été installé dans un coin du magasin.

Les recettes et les techniques de fabrication maison varient de celle du boulangier ; elles varient aussi d'une famille à l'autre. « *Il faut qu'elle soit saisie tout de suite pour qu'elle lève (...), pour pas qu'elle sèche à l'intérieur. Faut juste qu'elle soit un tout petit peu croûtée, le dessus le dessous* ». La fabrication familiale reste importante, contribuant à la vitalité de cette tradition.

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Le français principalement, et quelques dénominations en patois local, tel le nom de la pâtisserie : la « *guêta* ».

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

Divers éléments matériels sont liés au culte de la Sainte-Agathe, notamment des bâtiments et monuments religieux, tels que l'église de Rumilly (Haute-Savoie), consacrée à sainte Agathe, ou la statue en bois de Sainte-Agathe dans l'église Saint-Christophe de Fréterive (Savoie), ainsi que d'autres lieux spécifiques de réunion des *Agathines* et des consommateurs de la main, restaurants et pâtisseries.

Objets, outils, matériaux supports

Les éléments matériels liés à la préparation de la main de Sainte-Agathe sont les objets et outils utilisés pour la fabrication domestique de la brioche, ainsi que ceux du boulanger-pâtissier : récipients, corne ou raclette, couteaux, four professionnel, pelle en bois, paniers de présentation.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

Les connaissances, pratiques, compétences et valeurs liées à ce patrimoine se transmettent de plusieurs manières. Tout d'abord, par la volonté des femmes de se retrouver et de perpétuer la coutume, en la partageant avec les plus jeunes et les enfants. À Saint-Pierre d'Albigny, et en particulier au hameau de La Noiriat, ce processus de transmission est renforcé par la volonté, affichée par les « Agathines », de partager ce moment rituel et festif avec les femmes les plus jeunes et les nouveaux habitants du territoire. Au sens de partage d'une tradition et d'une mémoire locale, cette pratique vient renforcer les liens entre voisins et les liens intergénérationnels.

Le travail des artisans-boulangers, tel Carmine Di Masullo, est stratégique pour le maintien et la transmission de cette tradition au niveau local. Sa boulangerie, au centre-ville, est devenue, au fil du temps, un véritable petit laboratoire de transmission de la tradition locale, liée en particulier à la recette de la main de Sainte-Agathe de M. Richard, ancien boulanger qui habite les mémoires locales. Chez Carmine, à la boulangerie « La Grange des Pains », la tradition fait l'objet d'une véritable recherche collective, visant à se rapprocher autant que possible de la « recette originelle ». La main de Sainte-Agathe fait sensation chez les anciens, pour qui la *Guêta* fait ressurgir des souvenirs, goûts et odeurs de l'enfance, comme chez les plus jeunes. Le petit papier qui accompagne la vente de la *Guêta*, en 2018, porte ces mots : « *la légende veut que les mamans et nourrices qui, en souvenir de la sainte, mangeront la Guêta (diminutif d'Agathe), le jour de sa fête, auront un lait sain et abondant. Celles qui, au contraire, dédaignent de célébrer cette solennité verront leur lait s'aigrir et disparaître (...). Voilà pourquoi les dames de nos régions ont gardé jalousement le culte de la jeune sainte* ».

Une autre forme de transmission est favorisée par l'association locale Autrefois Saint-Pierre, qui a permis une prise de conscience de la valeur de cette pratique et de sa portée à la fois historique, géographique et sociale. Des recherches historiques, de la documentation ancienne, des articles de journaux constituent déjà un petit patrimoine documentaire qui pourra s'enrichir par de nouvelles recherches, allant constituer des archives du culte de Sainte-Agathe en Savoie et à Saint-Pierre d'Albigny, à disposition de tous les intéressés. Ce processus de connaissance pourra favoriser des échanges avec d'autres communautés liées à ce culte, dans le massif des Bauges, en Savoie et ailleurs.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Dans le cadre de divers événements, comme le Salon du Goût savoyard, organisé par la commune de Saint-Pierre-d'Albigny, depuis 2016, un atelier de façonnage de la main de Sainte-Agathe, pour la transmission de la tradition aux nouvelles générations, a été organisé, en lien avec des particuliers et avec l'Association cantonale d'animation (ACA) Combe de Savoie. Ces initiatives rencontrent un véritable succès.

Une volonté est également présente au niveau des écoles. Des enseignantes de la commune ont manifesté leur volonté d'organiser des ateliers pour les enfants autour de la Sainte-Agathe. Le projet ne s'est pas encore concrétisé.

Le travail en cours dans le cadre de l'inventaire du patrimoine culturel immatériel et du projet *Alpfoodway* est à l'origine d'une nouvelle dynamique de prise de conscience et d'auto-documentation, animée par la boulangerie de Carmine Di Masullo, par l'Association Autrefois Saint-Pierre et par des habitants de Saint-Pierre-d'Albigny. De possibles échanges avec les villes de Catane et Caltanissetta, en Sicile, ont été évoqués lors de la réunion publique du 9 avril 2018, à la mairie de Saint-Pierre d'Albigny.

II.2. Personnes/organisations impliquées

Les acteurs principaux de la transmission de cette tradition sont les groupes de femmes de Saint-Pierre-d'Albigny, qui se réunissent pour la Sainte-Agathe comme dans le hameau de La Noiriat. Un rôle important est également joué par l'artisan-boulangier Carmine Di Masullo, par des particuliers qui fabriquent la main de Sainte-Agathe à la maison, mais aussi par des élus locaux qui perpétuent et soutiennent la tradition, en particulier Rémy Saint-Germain et Lionel Gouverneur.

L'association Autrefois Saint-Pierre-d'Albigny a fait de nombreuses recherches à ce sujet, et l'Association cantonale d'animation (ACA) de la Combe de Savoie a organisé en 2017 un atelier autour de la main de Sainte-Agathe lors du Salon du Goût savoyard organisé par la municipalité de Saint-Pierre-d'Albigny.

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Au cours du siècle dernier, cette pratique a perdu de son importance avant de faire l'objet d'un renouveau, grâce à la reprise de la tradition par des professionnels locaux et par les femmes. Après une période d'absence pendant la seconde guerre mondiale, la main de Sainte-Agathe est réapparue au cours des années 1950. Durant les années 1970 s'organisent à nouveau des rassemblements de femmes, notamment dans le hameau de La Noiriat. Les femmes les plus âgées du hameau ont décidé de revitaliser la pratique en recommençant à se réunir et à fabriquer la main. Elles ont progressivement touché les femmes plus jeunes et les rassemblements se sont fait plus importants. La valeur de ces moments de partage se mesure dans l'intimité retrouvée entre habitantes, et dans l'ouverture à l'échange et à la rencontre de femmes de générations et d'origines différentes, ressenties comme un besoin à partir des années 2000. Les anciennes du hameau ont à cœur de transmettre cette tradition aux nouvelles arrivantes, elles-mêmes animées par un besoin et un désir d'ancrage au territoire. Dans un contexte de mobilité des populations et de profonds changements des styles de vie, ce moment de partage a une fonction sociale forte, de continuité et de mémoire pour les gens du pays, d'échange et d'ouverture vers les nouveaux habitants.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

L'origine du culte de Sainte-Agathe remonte au III^e siècle après J.-C., quand vécut Agathe, jeune vierge de Catane, en Sicile. Selon les sources, Agathe était si belle que le proconsul romain Quintianus

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

la supplia de l'épouser. Fidèle à sa religion, elle refusa cette union et fut martyrisée et torturée. Comme elle ne céda pas, il lui fit trancher les deux seins. Dans un mouvement de protection, elle eut une main coupée. La légende raconte que, le lendemain, Agathe présentait des seins et des mains intacts. Quintianus décida de la brûler au bûcher, mais, quand il fut allumé, un tremblement de terre secoua l'île et fit entrer l'Etna en éruption. Selon certaines sources, Agathe protégea la ville de la coulée de lave, en tendant le voile qu'elle portait. C'est ainsi qu'elle est invoquée pour protéger des brûlures et des incendies. Elle mourut le 5 février de l'an 251, date de célébration de son patronage.

Le culte atteint la Savoie avec l'annexion de la Sicile au duché de Savoie en 1713. On en retrouve des traces à Saint-Genix-sur-Guiers, avec le gâteau de Saint-Genix, à Grésy-sur-Isère, avec les « nichons de Grésy », à Rumilly, où l'église est consacrée à Sainte-Agathe, patronne de la ville, ou encore à Fréterive, où l'église possède une statue en bois, que vénèrent les fidèles le jour de la fête.

À Saint-Pierre-d'Albigny, le culte est resté fort par le biais de la main de Sainte-Agathe, pâtisserie qui fut réintroduite en 1918 par M. Richard, boulanger de la commune. La recette aurait été retrouvée par son père auprès d'un ancien prêtre de Saint-Pierre-d'Albigny. Il relança la tradition dans le but d'honorer Joséphine Richard, une parente nourrice qui sauva une petite fille de Lyon en lui donnant son lait. Un ami des parents du bébé remercia Joséphine en lui offrant un costume de nourrice et une photographie (ill. 10), très rare à cette époque.



Ill. 10. Photographie de Joséphine Richard, nourrice du bébé de Lyon, 1890. © Inconnu, coll. privée.

Sainte-Agathe étant la patronne des nourrices et des jeunes mères, il était de coutume pour celles-ci, à Saint-Pierre-d'Albigny, de se réunir autour d'un repas ou d'un goûter, où l'on consommait la main de Sainte-Agathe. On transmettait, par ce geste, une croyance selon laquelle la consommation de la *Guêta* assurait, aux nouvelles et futures mères, la production d'un lait saint et abondant. Dans un article du *Dauphiné libéré* de 1974, il est fait mention de M. Richard et de la renommée de la main de Sainte-Agathe : « À 82 ans, voici quelque 65 ans qu'il travaille lui-même dans ce fournil où exerçait déjà son père. François Richard est un modèle de conscience professionnelle. Il ne laisse à personne le soin "d'aller livrer" (...). Depuis toujours, il pétrit la pâte destinée à ces fameux gâteaux de la Sainte-Agathe, qu'en patois on appelle tout simplement "la Guêta" (...). La plupart des pâtisseries et des boulangers du village l'ont imité, à la grande satisfaction de leur clientèle (...). Sa renommée [de la main de Sainte-Agathe] a d'ailleurs largement débordé le cadre communal, et plus d'un Chambérien est friand d'une spécialité que l'on apprécie aux quatre coins de la France grâce, d'une part, aux Saint-Pierrains "expatriés" et, d'autre part, à quelques touristes ; "la Guêta" voyage beaucoup par colis-postal (...) ». C'est ainsi qu'à Saint-Pierre-d'Albigny, comme les hommes se réunissaient pour la Saint-Antoine, les femmes se retrouvaient pour la Sainte-Agathe, dans la plus grande salle communale du village, et préparaient des crèmes, des pâtisseries, et la main de Sainte-Agathe. Dans le bourg, les dames et commerçantes, occupées en semaine, fêtaient la Sainte-Agathe

le dimanche qui suivait, dans un restaurant.

III.2. Récits liés à la pratique et à la tradition

La fête de la Sainte Agathe est un moment de réunion entre femmes, pour célébrer une tradition dont la mémoire est ancrée dans la vie de Saint-Pierre-d'Albigny. Ce jour-là était l'occasion de partager entre femmes, les hommes étant exclus :

- « *C'est une vieille tradition que j'ai toujours connue, et que je pense qu'il ne faut pas laisser perdre. Et puisqu'on en est là..., maintenant, on fait plein d'histoires autour de la condition féminine ; ben, c'était à la gloire des femmes ça* » (extrait d'entretien de Jeanine Bertrand, 10 février 2018, La Noiriat).
- « *Sur le calendrier, le 5 février, c'est la Sainte-Agathe, donc c'était à ce moment-là qu'on la faisait. Et puis, les femmes se réunissaient entre elles pour manger la main de Sainte-Agathe, et les dames on les appelait les Agathines (...). Dans les villages, elles se réunissaient un après-midi pour boire le café et manger la main. Ça faisait une réunion. Les hommes avaient la Saint-Antoine et les femmes avaient la Sainte-Agathe* » (extrait d'une table ronde, 4 avril 2016, Saint-Pierre-d'Albigny).
- « *Les femmes mariées se rassemblaient. Oui, parce que c'était lié aux nourrices, alors il fallait être mariée pour faire partie de la Sainte-Agathe. On faisait un repas comme on pouvait le faire, comme ça se présentait chacune à notre façon. Et puis on chantait, puis on buvait, et ce jour-là, les hommes, ils nous laissaient tranquilles ! Ils allaient au boulot et nous on s'amusait ! Parce que, eux, ils avaient leur jour aussi, les hommes, la Saint-Antoine* » (extrait d'entretien de Marthe Pajean, 28 juillet 2016, Saint-Pierre-d'Albigny).

La recette du gâteau de la Sainte-Agathe à Saint-Pierre, dans sa version actuelle, a été introduite dans les coutumes de la commune par le boulanger « Monsieur Richard ». Aujourd'hui, la mémoire de M. Richard et la tradition locale sont souvent connectées :

- « *La main de Sainte-Agathe, c'est Monsieur Richard. Sans Monsieur Richard, il n'y aurait jamais eu de main de Sainte-Agathe à Saint-Pierre !* » (extrait de table ronde, 4 juin 2016, Saint-Pierre-d'Albigny).
- « *C'est une sainte qui a eu la main coupée pour se protéger les seins. M. Richard, il avait dans sa famille, une dame du village du Bourget qui a joué le rôle de nourrice pour une petite fille qui était très malade d'une famille bourgeoise, aisée de Lyon ; des soyeux, je crois. Et, donc, cette fille a été sauvée. Je ne sais pas en quelle année c'était, peut-être pendant la guerre de 14, ou avant. Et donc, après, pour la mettre en valeur, je pense..., puisque cette famille, ils lui ont même offert un costume de nourrice, pour cette parente de M. Richard, ils ont fait la main. Et ça vient de là ! Et moi, toutes les années, j'en mange* » (extrait d'entretien de Jeanine Bertrand, 10 février 2018, La Noiriat).
- « *C'est avec Madame Richard, c'était pour remercier une nourrice (...). Et après c'est devenu à l'effigie de la nourrice qui a su donner son lait à des enfants qui n'en avaient pas. Et en remerciements, la communauté a voulu commémorer au travers d'un peu plus qu'une photo ou qu'un nom sur un mur, quelque chose de beaucoup plus humain, ce qui rejoint encore ce qu'on disait tout à l'heure sur le fait de manger ensemble, de manger une tradition culinaire, et donc a été créée la main de Sainte-Agathe, en mémoire justement... Et à l'origine, c'est en Sicile que ça démarre* » (extrait d'entretien de Lucie Falquy, 10 février 2018, La Noiriat).

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Menaces sur la viabilité

Si la tradition de la Sainte-Agathe relie étroitement la dévotion à la sainte, au repas des femmes

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

habitant un même hameau et à la consommation du gâteau rituel de la main de Sainte Agathe à Saint-Pierre-d'Albigny, il existe un risque de fixation sur un produit et une recette figée, qui finirait par gommer la valeur d'une pratique sociale en mouvement. En ce sens, la fabrication et la commercialisation de la main de Sainte-Agathe, selon la recette de M. Richard, comme elle se transmet dans le cadre d'une activité artisanale et commerciale à haute valeur sociale, ne devraient pas décourager les fabrications domestiques de ce gâteau rituel.

D'autre part, un risque d'une fabrication et d'une consommation non respectueuse de l'origine locale, et de la recette de M. Richard, étroitement liée au culte de Sainte-Agathe, tel qu'il se transmet à Saint-Pierre-d'Albigny, est signalé par les participants de l'inventaire. Une des menaces identifiées consiste en effet dans la banalisation de la tradition, liée à une possible exploitation commerciale de ce gâteau, en particulier par les grandes surfaces et par l'important marché des stations de ski. Fabriquer la main de Sainte-Agathe, sans respect du calendrier (fête du 5 février), de la localité (Saint-Pierre-d'Albigny et ses alentours) et du contexte culturel de la dévotion, est considéré localement comme un danger pour la transmission de cette tradition. Il s'agit d'un risque d'expropriation et d'exploitation à des fins commerciales.

Un autre risque, lié en partie aussi au travail d'inventaire, repose sur la confusion qui pourrait se produire entre le gâteau en tant que produit artisanal, lié à une recette particulière, à un artisanat et un lieu, et la tradition dans son ensemble. Si l'histoire de la recette de M. Richard et la consommation rituelle de la main de Sainte-Agathe est propre à Saint-Pierre-d'Albigny, le processus de sauvegarde ne devrait pas encourager une fixation de cette tradition, notamment celle du repas entre femmes, comme exclusive à Saint-Pierre-d'Albigny. D'autres témoignages de repas des *Agathines* signalent, en effet, la présence de cette tradition dans le massif des Bauges et en Savoie.

Il faut aussi signaler le poids d'un contexte culturel et idéologique peu favorable à la transmission de la diversité des traditions religieuses en France. Cette situation semble changer depuis quelques années, comme en témoignent les enquêtes en cours. Les élus locaux parlent de la « *fierté retrouvée des traditions locales* ».

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

La communauté patrimoniale de la Sainte-Agathe, à Saint-Pierre-d'Albigny, a mis en place, depuis les années 1970, plusieurs initiatives de sauvegarde. Un processus local de sauvegarde est en train de se renforcer, grâce aussi au travail d'inventaire et aux réunions de sensibilisation organisées en 2016 et 2018 sur le territoire.

Plusieurs idées de mesures à mettre en place ont été exprimées lors de la réunion « Table des Savoirs partagés autour de la main de Sainte-Agathe » (Saint-Pierre-d'Albigny, 9 avril 2018) :

- Ateliers de transmission, notamment avec les écoles ;
- Rédaction d'une petite histoire illustrée de la main de Sainte-Agathe et/ou d'un livret descriptif, en partenariat avec l'association Autrefois Saint-Pierre et le PNR du Massif des Bauges ;
- Organisation de veillées et de fêtes ;
- Création d'un sac/packaging en papier pour transporter et conserver la main de Sainte-Agathe, avec notamment l'idée de faire travailler des étudiants en école de design sur ce projet.

Une autre idée a été évoquée avec les femmes de La Noiriât : organiser un atelier de fabrication de la main de Sainte-Agathe entre elles, mené par l'une des doyennes, Lucie, qui « *sait encore les faire* ». L'atelier serait destiné à la transmission des savoirs de fabrication de la main aux jeunes femmes du hameau.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Actions de valorisation à signaler

- Renouveau du repas partagé entre femmes, en particulier au hameau de La Noiriât, à Saint-Pierre-d'Albigny
- Ateliers de démonstration du façonnage de la main lors du « Salon du Goût savoyard », manifestation grand public à Saint-Pierre-d'Albigny (édition 2016), en partenariat avec l'Association cantonale d'animation
- Recherches historiques menées par l'Association Autrefois Saint-Pierre-d'Albigny
- Valorisation par les professionnels, en particulier par la boulangerie « La Grange des Pains »

Modes de reconnaissance publique

Lors d'une réunion publique avec les acteurs impliqués dans l'inventaire de la main de Sainte-Agathe, dite « Table des savoirs partagés de la main de Sainte-Agathe », tenue à la mairie de Saint-Pierre-d'Albigny, le 9 avril 2018, l'idée a émergé de créer un signe de qualité et d'origine, afin de protéger le produit artisanal de la « Main de Sainte-Agathe de Saint-Pierre-d'Albigny ».

Dans le cadre du projet *Alpfoodway*, une réflexion pourrait démarrer sur la mise en place d'un cahier des charges (définissant les grands axes de la recette, la méthode, la forme, la période de fabrication et le lieu), par la création d'une indication géographique ou d'une appellation d'origine protégée, et par l'identification des critères spécifiques du système de fabrication/distribution/consommation, dans le respect de la tradition locale et de son histoire.

Inventaires réalisés liés à la pratique

Inventory of traditional Alpine Food (projet européen *AlpFoodway*) : fiche d'inventaire « Fêter la Sainte-Agathe à Saint-Pierre-d'Albigny, dans le Massif des Bauges »

En ligne sur le site « Intangible Search » :

http://www.intangiblesearch.eu/search/show_ich_detail.php?db_name=intangible_search&lingua=italiano&idk=ICH-TRY00-0000001476

Bibliographie sommaire

Association Autrefois Saint-Pierre-d'Albigny, *Journal*, n° 9, juillet 2016.

Debas (Josette), « Pour une heureuse maintenance des traditions locales, Sainte-Agathe et Saint-Pierre (... d'Albigny) continuent à faire bon ménage ! », *Dauphiné libéré*, vendredi 8 février 1974.

Duperier (Juliette), « Des façons d'être à la façon du patrimoine. Patrimoines culturels immatériels alimentaires au PNR du Massif des Bauges », mémoire d'expertise ethnologique du patrimoine immatériel, dir. Nicolas Adell, Université de Toulouse Jean Jaurès, 2018.

Rey-Bogey (Annick), *L'Architecture et l'élan religieux de la Savoie au XIX^e siècle*, Chambéry, Société savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, vol. 110, 2007.

Articles de journaux recueillis lors des enquêtes de terrain [*cfr infra* en annexe I] :

- Boccon, « Almanach savoyard », 1934, p. 119-120.
- « De la martyre de Catane à la “Guêta” : le long chemin de Sainte-Agathe », s.l., lundi 7 février 1972.
- Debas (Josette), « La Sainte-Agathe, de l'origine aux traditions », s.l., lundi 11 février 1980.
- Coutin (Michel), « La Sainte-Agathe : mange ta main, et garde l'autre pour demain... », rubrique

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

« Tradition », s.l., 1986.

- Armand (André), « La paroisse fête sainte Agathe », rubrique « Queige », s.l.n.d.
- Charbon (Raymond), « La fête de la Sainte-Agathe », rubrique « Tradition », s.l.n.d.

Filmographie sommaire

Sans objet

Sitographie sommaire

- Intangible Search (fiche d'inventaire « Fêter la Sainte-Agathe à Saint-Pierre-d'Albigny, dans le Massif des Bauges ») :

http://www.intangiblesearch.eu/search/show_ich_detail.php?db_name=intangible_search&lingua=italiano&idk=ICH-TRY00-0000001476

- Blog « La recette du dredi », Gâteau de Sainte Agathe :

<http://blog.deluxe.fr/cuisine/gateau-sainte-agathe.html>

- Wikipédia, notice « Agathe de Catane » :

https://fr.wikipedia.org/wiki/Agathe_de_Catane

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Isabelle BERTHET, secrétaire comptable, berthet.isabelle@wanadoo.fr

Jeanine BERTRAND, institutrice, 04 17 28 52 80

Emmanuelle CHARPINET, professeure de sport, manue.seb@sfr.fr

Agathe COMBAZ, pépiniériste, 04 79 28 61 70

Marie CORRIDOR, animatrice, 07 83 05 48 96 / aca.collectifamille@free.fr

Dominique DELESCLUSE, professeure de français, 06 17 90 43 06 / dominique.delescluse@laposte.net

Carminé DI MASULLO, artisan-boulangier, gérant de la boulangerie « La Grange des Pains », 04 79 26 13 81 / 06 99 20 01 13 / c.d.m2@orange.fr

Sylvie DI MASULLO, accueil clientèle, gérante de la boulangerie « La Grange des Pains », 04 79 28 61 89

Lucie FALQUY, aide-soignante, 04 79 28 56 34

Élisabeth FRECHET, femme au foyer, 07 81 86 81 36

Claire GEX, trésorière de l'association Autrefois Saint-Pierre, 04 79 28 61 89 / 06 32 73 05 29

Lionel GOUVERNEUR, conseiller municipal de Saint-Pierre-d'Albigny, 06 10 18 06 47 / lionel.gouverneur@gmail.com

Marguerite MACÉ, assistante d'école, 04 79 28 62 23

Marthe PAJEAN, Pau, 73250 Saint-Pierre d'Albigny

Yves PAJEAN, président de l'association Autrefois Saint-Pierre, 06 46 04 79 02 / yves.pajeau@sfr.fr

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Marie-Madeleine RIONDY, 04 79 71 43 73

Rémy SAINT-GERMAIN, conseiller municipal de Saint-Pierre-d'Albigny, 06 15 24 21 13 / remyspa@gmail.com

Yvonne VELLETAZ, pépiniériste, 04 79 28 50 21

V.2. Soutiens et consentements reçus

Des consentements et soutiens à la démarche d'inscription de la fête de Sainte-Agathe à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel en France ont été reçus de toutes les personnes rencontrées, citées *supra*.

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteurs de la fiche

Silvia ALA, chargée de mission patrimoine culturel et immatériel, PNRMB, s.ala@parcdesbauges.com

Juliette DUPERIER, anthropologue, chargée d'étude pour l'enquête, analyse et rédaction de fiches d'inventaire sur le patrimoine alimentaire, j-dup@hotmail.fr

Valentina LAPICCIRELLA ZINGARI, anthropologue experte en patrimoine culturel immatériel, responsable scientifique de l'inventaire du PCI pour le PNRMB, vzingari@gmail.com

Maïté LOYRION, consultante, conseil et animation pour la valorisation de la culture et du patrimoine en milieu rural, maite.loyrion@outlook.fr

VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

Silvia ALA, chargée de mission patrimoine culturel et immatériel, PNRMB

Valentina LAPICCIRELLA ZINGARI, anthropologue experte en patrimoine culturel immatériel, responsable scientifique de l'inventaire du PCI pour le PNRMB

Maïté LOYRION, consultante, conseil et animation pour la valorisation de la culture et du patrimoine en milieu rural

Lieux(x) et date/période de l'enquête

● Saint-Pierre-d'Albigny (Savoie) : présentation de l'enquête sur les savoirs et pratiques alimentaires et culinaires (4 juin 2016), entretien collectif (28 juillet 2016), entretien à la Boulangerie « La Grange des Pains » et mission photographique (5 février 2018).

● hameau de La Noiriat et Cruet (Savoie) : observation participante de repas partagé entre femmes (10 février 2018)

● Saint-Pierre-d'Albigny (Savoie) : « Table des savoirs partagés autour de la main de Sainte-Agathe » (9 avril 2018).

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

3 avril 2019

Année d'inclusion à l'inventaire

2019

N° de la fiche

2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00432

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2mt</uri>

Annexe I

Articles de presse

« Les Guetas de Ste-Agathe », *Almanach Savoyard*, 1934, p. 119-120. © Boccon, coll. Association Autrefois Saint-Pierre.

Almanach savoyard et de la Franchon 1934
— 119 —

Les "Guetes de Ste-Agathe"

Il est de tradition dans les régions savoyardes que diverses pâtisseries viennent de l'époque de certaines fêtes.

Les "bugnes" annoncent l'approche de Carnaval et "Libos" ou des faillies, les rissoles nous crient " Noël, Noël ", Saint-Pierre-d'Albigny a gardé jalousement deux sortes de friandises que l'on rencontre nulle part ailleurs, les " mains de la Sainte-Agathe " et les " chevaux " des Saintes-Epines.

Beaucoup de voyageurs circulant dans les rues de la vieille petite cité aux environs du 5 février, fête de Ste-Agathe, se sont maintes fois demandés quel était le symbole représenté par des mains en pâtisseries ornant les devantures des boulangers. Bon nombre de pèlerins venus assister à la traditionnelle procession des Saintes-Epines, ont été tout étonnés de voir ces mêmes devantures remplies de chevaux de bonshommes, de cerfs, d'oiseaux en biscuits. Nous allons nous efforcer de satisfaire la curiosité et des uns et des autres, en leur racontant ce que nous pu glaner de part et d'autre au sujet de ces coutumes aussi charmantes qu'anciennes.

Le martyrologe nous dit que Ste-Agathe, jeune patricienne d'une excellente famille de Rome, vierge et martyre, ayant résisté aux sollicitations de l'empereur Decius et ayant refusé d'abjurer la religion chrétienne fut condamnée à d'affreux supplices avant d'expirer en prison le 5 février de l'an 251, à peine âgée de 21 ans.

Une ancienne tradition qui circule encore dans le pays prétend que Ste-Agathe eut la main brûlée dans un incendie :

de là, le souvenir de la main. Outre que le martyrologe ne fait aucune allusion à ce fait, ce n'est pas notre avis.

D'après les données laissées par la tradition, parmi les divers supplices, la jeune martyre eut à subir l'ablation des seins. La tradition nous rapporte que dans sa douleur, la pauvre enfant porta instinctivement les mains à sa poitrine pour se protéger. De là, viendrait la coutume de remémorer les mains protectrices, par cet humble gâteau dégusté au jour d'anniversaire de la fête de la Sainte. Le nom de " Gueta " donné aux mains n'est qu'une déformation vulgaire du mot Agathe. Actuellement, encore, dans nos campagnes, on a coutume de dire " Gathe " pour Agathe, comme on dit " Guite " pour Marguerite. Il n'y a plus guère qu'à Saint-Pierre que soit célébrée la fête de la Sainte-Agathe. Il n'en était pas de même autrefois. En remontant la vallée du Grésivaudan dans la direction d'Alberville, nous retrouvons des traces de la fête. On n'y faisait pas la main, mais le sein. L'église de Fréterive possédait une ancienne statue en bois que l'on faisait vénérer aux fidèles le jour de la fête; ils baisaient pieusement la jeune vierge sur le sein. A Grévy-sur-Isère, il y a quelques années, les boulangers faisaient encore des pâtisseries en forme de seins. D'ailleurs, l'origine du gâteau de Saint-Genix lui-même viendrait de là et les pralines dont on parseme le gâteau en forme de grosse brioche, n'auraient été mises que pour imiter parfaitement le sein.

Ces diverses traditions vont nous fournir l'explication du fait que Ste-Agathe, vierge et martyre, n'est non pas le patronne des jeunes filles, comme on pourrait le croire, mais des jeunes mamans.






— 120 —

En l'honneur de Sainte-Agathe, dont les seins furent mutilés, si au jour de sa fête, les nourrices mangent la " guete ", elles seront sous la protection de la vierge martyre et auront un lait sain et abondant; si, au contraire, elles oublient la Sainte, elles verront les ennuis s'accumuler sur elles et leurs nourrissons.

Aussi à Saint-Pierre, la Sainte-Agathe, est-elle une fête pour les dames. Dans nos villages, comme à cette époque, les travaux agricoles ne sont pas encore urgents, on fait un peu de ripaille. Les bons eufs, le bon beurre, la farine de son blé permet à la ménagère d'appréter de fort bonnes choses que l'on ne craint pas d'arroser d'un bon verre de mondeux. Les jeunes filles, délaissent pour un jour Sainte-Catherine, comme les vieilles femmes, ne dédaignent pas de s'unir aux mamans pour déguster la " guete ".

Dans le bourg, où les dames pour la plupart commerçantes n'ont guère le temps libre en semaine, l'habitude a été prise depuis quelques années de fêter Ste-Agathe le dimanche qui suit sa fête dans un grand banquet à l'hôtel et quoique la société soit exclusivement féminine, on ne s'y ennue pas, je vous l'assure.

Telles sont les traditions concernant la fête de Sainte-Agathe dans nos régions. Nous comptons bien qu'elles seront maintes fois longtemps encore et que les filles, petites-filles et arrière-petites-filles qui vivront dans l'ancien Saint-Pierre, se réjouiront toujours autour de la bonne et vieille " Gueta ".

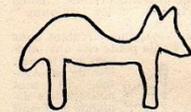
Les chevaux des Saintes-Epines

L'histoire des " chevaux des Saintes Epines " est beaucoup moins connue que celle de la " gueta de la Sainte-Agathe ". On les a appelés à tort " gâteaux des Rameaux ". En réalité, on les vend le jour de la

Passion. On a voulu voir dans les personnages à cheval et à pied, l'entrée du Christ et de ses apôtres à Jérusalem. Tel n'est pas notre avis. L'histoire des Saintes-Epines de Saint-Pierre-d'Albigny, nous apprend que les Saintes Reliques furent rapportées d'Orient par Geoffroy de Miolans et ses rudes guerriers qui avaient participé aux croisades. En célébrant la fête des Saintes-Epines le jour de la Passion, la pensée s'est fatalement reportée aux fiers Paladins du vieux manoir de Miolans et ces bonshommes à pied et à cheval sont certainement un symbole représentant les conquérants qui ramènent les Epines.

Quant aux divers animaux, cerfs, oiseaux (on en trouve même en forme grossière de renards) comme les Seigneurs de cette époque étaient tous grands chasseurs devant l'Éternel, que, alors, Saint-Pierre et toute la vallée du Grésivaudan devait être un merveilleux pays de chasse, on a voulu ainsi rappeler la plus grande occupation des maîtres du lieu. La guerre, la chasse, c'était toute la vie de l'époque féodale.

Il va de soi que le marmot qui croque à belles dents ces friandises n'a nullement la préoccupation du symbole recherché. Nous avons cru néanmoins bon d'exprimer notre humble avis sur cette antique tradition qui, nous l'espérons, se maintiendra longtemps encore parmi nous.




CHAMBÉRY
DOLIN
Vermout de Chambéry
La FOUDRÉE
Apéritif anisé
ÉLIXIR SUÉDOIS

Pour tous les malaises de l'organisme
ÉLIXIR SUÉDOIS
de J. CHAVASSE
distillateur du DUCHÉ de SAVOIE
Il est la sauvegarde de tous les Foyers
St. Vermout **DOLIN CHAMBÉRY**

« De la martyre de Catane à la "Guêta" : le long chemin de Sainte-Agathe », article de journal, 1972.

Lundi 07 Février 1972

LUNDI

De la martyre de Catane à la « Guêta » : le long chemin de Sainte-Agathe

Il apparaît très difficile pour les historiens comme pour les chercheurs de parvenir à distinguer la légende, l'histoire écrite ou prouvée, du folklore : Et cette difficulté s'accroît quand le point de départ et le lieu d'arrivée sont éloignés, géographiquement, spirituellement et qu'ils sont bien souvent sans rapport historique.

C'est le cas de la légende de Sainte-Agathe. Cette légende commença à la mort de cette dernière et dont nous pourrions trouver, sous forme de pâtisserie, une commémoration annuelle en Savoie : la « Guêta » en patois régional.

Nous allons essayer de retracer l'évolution de la légende de sa naissance au moment où elle se mêle au folklore pour enfin terminer sous forme de brioche sur une table autour de laquelle seules les femmes sont conviées.

Une légende reste.. une légende

Née dans la ville de Catane, ville proche de Syracuse, Agathe était si belle et si pure que le proconsul romain Quintien, en tomba éperdument amoureux, et la supplia de l'épouser.

Mais, fidèle à sa religion, la jeune chrétienne ne pouvait se résoudre à l'idée d'une union profane. Le proconsul fit alors appel à une certaine Aphrodise, dame que l'on disait habile à déboucher les jeunes filles.

Devant l'échec subi par Aphrodise, le proconsul Quintien décida que la mort serait le pendant de son refus.

La jeune fille fut alors attachée sur un chevalet rougi et livrée aux tortures telles que les charbons ardents ou les épines de fer.

La réponse de la jeune sicilienne restait la même.

Pris de rage, Quintien lui fit trancher les seins. Voulant se protéger, Agathe eut en même temps la main coupée.

Or, quelle ne fut pas la surprise du proconsul lorsque le lendemain, allant visiter la prisonnière, il trouva celle-ci, avec la poitrine et les deux mains intactes.

Tout irrité Quintien, cette fois, livra Agathe aux flammes, bien décidé à en finir avec cette chrétienne trop résistante. A peine le brasier fut-il allumé qu'un violent tremblement de terre secoua la ville entière en éruption. Au cours de ce phénomène deux amis intimes du proconsul périrent.

La population, quant à elle, interprétant ces événements comme un mauvais présage et craignant pour son avenir, assiégeait le palais, exigeant la libération immédiate de la vierge ; le proconsul se vit obligé de libérer la martyre qui épuisée par ses souffrances devait succomber quelques heures plus tard dans la soirée du cinq février 251. Elle n'était âgée que de quinze ans.

Sainte Agathe et la Savoie

La beauté d'une telle légende ne pouvait bien sûr qu'inspirer différents cultes. Bien sûr c'est dans sa ville natale, Catane que Sainte-Agathe fut adorée et invoquée contre les éruptions du volcan, Etna. En Sicile, sa vogue de 1713 à 1718, transmit le culte de sainte Agathe à l'occasion de divers échanges culturels.

En Savoie celle-ci par assimilation, fut rapidement considérée, d'une part comme protectrice des troupes menacées par la foudre, d'autre part comme sainte patronne des mères et nourrices.

Ce culte prit de telles proportions dans notre région que plusieurs chapelles lui furent dédiées, telle : la chapelle appartenant à l'église Saint-Léger



qui était située à l'emplacement de la rue de Nones à Chambéry. Cette église fut démolie en 1778 lorsqu'à la création du diocèse de Chambéry, elle apparut, de part sa proximité de l'église métropolitaine, comme inutile.

Il existe beaucoup d'autres lieux du culte de Sainte-Agathe, une chapelle lui est dédiée à Bellicombe-en-Bauges, une autre à Doucy, cinq en Tarentaise et de nombreuses dans le diocèse de Genève.

D'autre part la Sainte-Chapelle de Chambéry entreposa en 1483 des reliques de la Sainte.

Agathe et Agappes

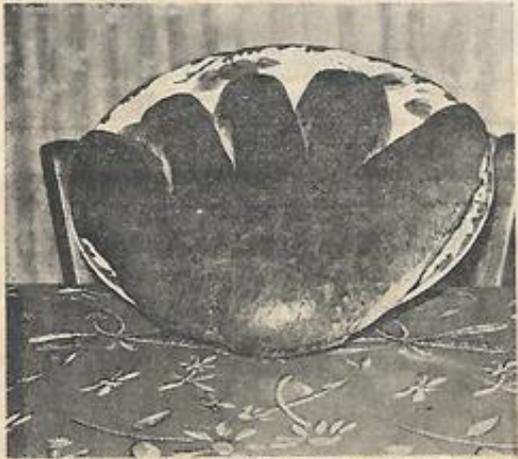
Chaque année, le cinq février, les représentants du culte prononcent l'office de Sainte-Agathe.

Mais ce culte est célébré d'une manière beaucoup plus prosaïque, gastronomique même.

Le soir du cinq février, les mères et nourrices des villages de Savoie se réunissent au cours d'un repas qu'elles préparent pendant l'après-midi. Ce repas est composé d'un poulet, puisque comme le veut le dicton savoyard « un poulet est bien vite plumé », et d'un gâteau que jadis les femmes, cuisinaient dans le four banal. Maintenant ceux-ci sont fermés et tombent en ruines, mais la tradition reste vivace, car ce repas dédié à la sainte permettra aux mères et nourrices d'avoir un lait saint et abondant.

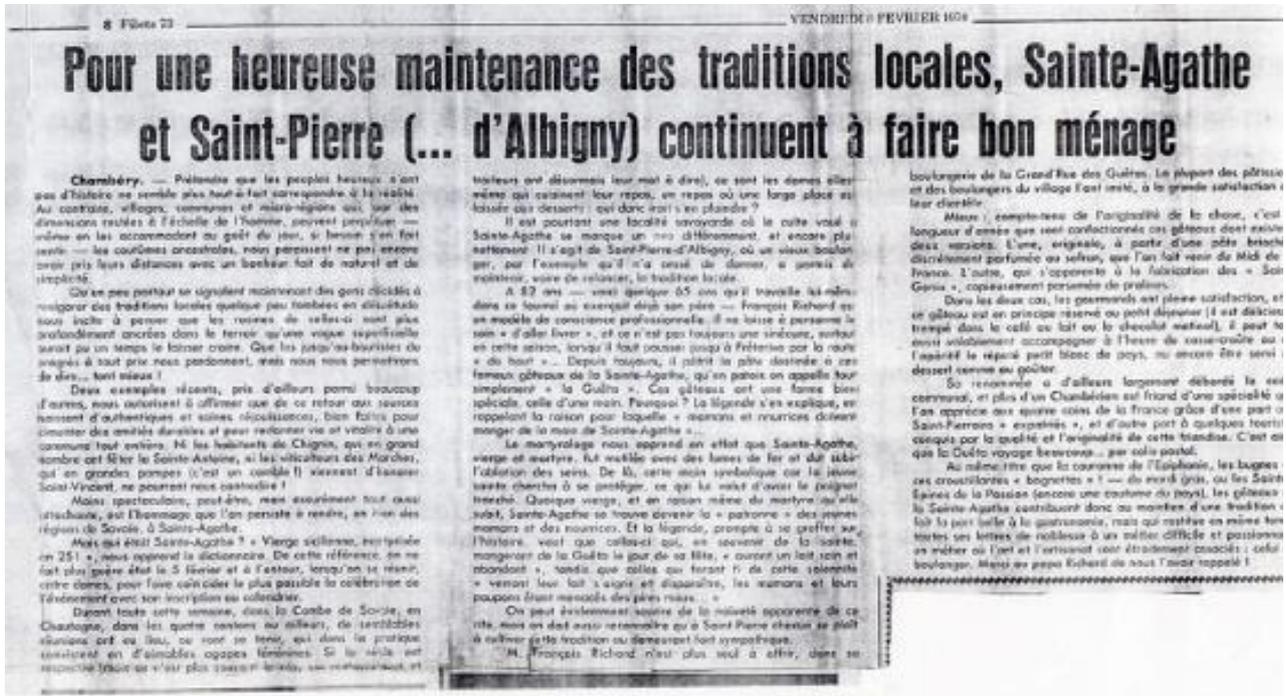
Dans l'ensemble de la Savoie la tradition est semblable dans tous les villages, seule diffère la forme du gâteau bien que généralement celui-ci ait la forme d'un sein.

A Saint-Genis par exemple la brioche est surmontée d'une seule péraline. Par contre à Saint-Pierre-d'Albigny ce gâteau, pâte briochée au safran, présente la forme caractéristique d'une main. Cette pâtisse-



La « guêta », brioche symbolisant la main coupée de la martyre.

« Pour une heureuse maintenance des traditions locales, Sainte-Agathe et Saint-Pierre (... d'Albigny) continuent à faire bon ménage », article de journal, 1974. © Coll. Association Autrefois Saint-Pierre.



« La Sainte-Agathe : de l'origine aux traditions », article du *Dauphiné libéré*, 1980.
 © Coll. Association Autrefois Saint-Pierre.

savoie

LUNDI 11 FEVRIER 1980 7 FIL 73 DL

LA « SAINTE-AGATHE » :

De l'origine aux traditions

Chambéry. — Le culte des Saints a bien perdu, aujourd'hui de sa signification religieuse. Et le jour de la fête du Saint-Patron, s'il est encore marqué, n'est plus que l'occasion de se retrouver autour d'une table bien garnie.

C'est ainsi que depuis le 5 février, en Chautagne, dans les quatre cantons et bien sûr en d'autres lieux savoyards, des femmes se retrouvent pour fêter « Sainte-Agathe ».

● **MAIS QUI EST SAINTE-AGATHE ?**

Les villes de Palerme et de Catane (en Sicile) se disputent l'honneur d'avoir donné au monde une Sainte aussi célèbre. Mais tout le monde s'accorde à dire qu'elle reçut la couronne du martyre à Catane en 251, durant la persécution du prince et consul Déce. Quoique issue d'une maison noble et illustre, elle s'était consacrée à Dieu dès ses tendres années, et avait généreusement triomphé de tous les assauts qui furent livrés à sa chasteté.

Quintien, homme consulaire, instruit de la beauté et des immenses richesses d'Agathe, se flatta qu'il pourrait satisfaire son impudicité et son avarice par le moyen des édits que l'Empereur avait portés contre les chrétiens ; il ordonna donc qu'on se saisisse de sa personne, et qu'on la conduisit devant son tribunal à Catane. Elle ne cessa le long du chemin de prier. Lorsqu'elle fut arrivée, Quintien, la fit remettre entre les mains d'une femme nommée Aphrodisie, qui vivait, ainsi que ses filles, dans un libertinage public. Agathe ne perdit par courage, elle se confia en la bonté de Dieu, qu'elle implorait continuellement avec des torrents de larmes. Sa prière fut exaucée car sa chasteté ne reçut aucune atteinte.

Quintien informé de la constance d'Agathe, la fit amener devant lui. Le juge irrité de sa fermeté ordonna qu'on la reconduisit en prison, après qu'on lui eut meurtri le visage de soufflets. On la ramena le lendemain devant le juge, qui trouvant en elle le même courage, la fit étendre sur le cheval, et commanda qu'on la tourmentât longtemps aux mamelles, et puis qu'on les lui coupât. Une cruauté aussi inouïe lui attira ce juste reproche de la part d'Agathe : « Cruel tyran, ne devrais-tu pas rougir de me faire cette injure, toi qui a sucé les mamelles de ta mère ? ». Et le juge la renvoya ensuite en prison, avec la défense de penser ses plaies, et de lui donner aucune



nourriture.

Quatre jours après, Quintien l'envoya chercher, et la fit rouler toute nue sur des morceaux de pots cassés, mêlés avec des charbons ardents. Quand elle eut souffert ce supplice et après avoir adressé une prière au Dieu des martyrs, elle expira.

● **OU SONT LES RELIQUES DE SAINTE-AGATHE ?**

Son nom qui a été inséré dans le canon de la messe, se trouve dans le calendrier de Carthage, qui est de l'an 350, et dans tous les martyrologes des Grecs et des Latins. Vers l'an 500, le pape Symmaque fit bâtir une église de son nom sur la voie Aurélienne près de Rome (il ne reste aujourd'hui que quelques ruines). Saint-Grégoire le Grand enrichit de ses reliques une église de Rome, église rebâtie en 480, par Ricimier, général de l'empire d'occident. En 726, Grégoire II fit élever une nouvelle église sous l'invocation de la même Sainte. Clément VIII la donna à la congrégation de la doctrine chrétienne. Saint-Grégoire le Grand mit des reliques de Sainte-Agathe dans l'église du monastère de Saint-Etienne (située dans l'île de Caprée, aujourd'hui Capri) ; mais la plus grande partie des reliques de Sainte-Agathe se trouve à Catane. Les éruptions du mont Etna, qui menaçaient Catane

d'une ruine prochaine, ont été plusieurs fois arrêtées par le voile de Sainte-Agathe, que l'on portait en procession (on avait tiré ce voile du tombeau de la Sainte).

● **DES VARIANTES !**

Bien sûr cette version, extraite de « la Vie des Saintes » connaît quelques variantes. C'est ainsi que dans la Combe de Savoie, à Saint-Pierre-d'Albigny, depuis de nombreuses générations est fabriquée la « Guêta » vieux gâteau saint-pierrain représentant une main symbolique, puisque Sainte-Agathe cherchant à se protéger les seins eut aussi la main tranchée. Celle-ci quoique vierge, se trouve par son martyre, patronne des jeunes mamans et des nourrices. La légende veut que les jeunes femmes, en souvenir de la Sainte, mangent la « Guêta » qui leur assurera un lait sain et abondant.

Le docteur Ménard de Saint-Pierre-d'Albigny nous confia : « Le point le plus marquant de cette coutume est, que les femmes se réunissent entre elles, les hommes n'étant pratiquement pas admis. La guêta a toujours été fabriquée, mais cette coutume a trouvé un renouveau après 1971, à l'occasion d'une fête pour les vieux qui se déroule à la salle des fêtes, elle est ainsi devenue tradition de goûter des person-

nes âgées ».

Par contre, en Tarentaise Sainte est invoquée pour protéger les fermes des incendies pour guérir les maladies m. maies.

Avant guerre, à Rencurel, toutes les femmes apportaient un gâteau dans un café pour le faire cuire. Pour le reconnaître on prenait grand soin d'y ajouter un ruban. Après la messe, mangeait les saucissons, et la réunion se poursuivait jusqu'à la nuit.

Dans l'Isère une grande partie des femmes se rassemblent pour un banquet et les hommes n'étaient admis qu'en fin de réunion pour un grand bal.

Des célébrations nuancées selon la position géographique communes ou villes, mais qu'il en soit, les femmes qui réunissent ce jour-là, trouvent l'occasion d'affirmer leur personnalité tout en démontrant une amicale solidarité.

Josette DEBAS

Notre photo. — « Guêta » faite par François Riche pâtissier à Saint-Pierre-d'Albigny. Une tradition maintenue par cette famille depuis 1890 !

Journal n° 9 de l'association Autrefois Saint-Pierre, juillet 2016. © Coll. Association Autrefois Saint-Pierre.

Journal Autrefois Saint-Pierre-d'Albigny - N°9 - Juillet 2016

La Sainte Agathe

Sainte Agathe est l'une des Saintes vénérées en Savoie. Elle est née le 5 février, et il est de coutume de caqueter son gîteau en forme de main ou de sein. Cette tradition est toujours présente dans la Communauté de St-Pierre-d'Albigny, le premier dimanche de février.

Née vers 230 à Catania en Sicile, elle était d'une grande beauté, et le pacha romain Quintus en tomba amoureux. Il la supplicia de l'épouser, mais cette dernière refusa. Alors, il fit appeler à une femme qui était réputée pour déboucher les jeunes filles, mais celle-ci échoua. En 251, Quintus fit arrêter et torturer Agathe... sans succès. Plus de rage, il fit trancher les deux seins, mais dans un mouvement de protection, elle eut son sein coupé. A la surprise du pacha, le lendemain, Agathe avait remisé sa main et son sein. Pour en finir avec elle, il la fit brûler. Mais quand ce dernier fut allumé, un miracle se produisit et une éruption de l'Etna recouvrit l'Etna. Devant cette double catastrophe, Agathe jeta la ville en demandant le voile qu'elle portait. Depuis ce jour, elle est peinte pour préserver les habitants de la Sicile contre l'Etna.

Le culte de la sainte patronne de la Sicile s'imprima très tôt en Auvergne où il devint très populaire. Lors de la consécration de la cathédrale gothique de Clermont, une chapelle lui est consacrée. Il arriva en Savoie où elle fut invoquée contre les incendies dans les villages, et devint aussi la patronne des jeunes mères et des nourrices. En effet, Ste-Agathe, vierge et martyre, n'eut pas la patronne des jeunes filles, comme on pourrait le croire, mais des jeunes mères et des nourrices. Et la légende veut que les jeunes mères et les nourrices mangent "la Gaitte" (diminutif d'Agathe en poitevin), en souvenir de la jeune Sainte, pour avoir un lait sain et abondant. Celles qui, au contraire, obéissent à l'Église, se dévouent versent leur lait s'agiter et disparaître. Et les mères et les nourrices seront menacées des pins maus.

Si les hommes des différents hameaux se réunissaient pour être le Saint-Antoine, les



dames ont voulu également avoir leur fête, et se réunissaient donc pour la Sainte-Agathe. A Saint-Pierre, c'était une fête pour les dames. Dans un temps pas si éloigné que ça, dans nos villages, quand les travaux agricoles s'étaient pas encore ouverts, on pouvait faire un peu de réjouissance... Les bons vœux, le bon humour, la farine de son blé, permettaient à la ménagère d'appuyer de fort bonnes choses que l'on ne craignait pas d'arroser d'un bon verre de vin. Les jeunes filles délassaient pour un jour Sainte-Catherine, et, comme les vieilles femmes, elles se délassaient pas de s'offrir aux maris pour déguster la "Gaitte". Ensemble, elles se réunissaient toutes, par village, dans la plus vaste salle commune. Elles confondaient cœurs et plaisances les meilleures, pour déguster les gâteaux dont chacune avait le secret... mais on avait très vite de ne pas oublier la "Gaitte" porte-bonheur.

Il en était de même dans le bouge, où les dames, pour la plupart commençaient, s'occupant après de temps libre en semaine. L'habitude avait été prise de fêter Ste-Agathe le dimanche qui suit sa fête, dans un restaurant. Et quelque la société soit exclusivement féminine, on ne s'y amusait pas, je vous assure.

Telle est, dans sa touchante naïveté, notre vieille histoire de Sainte-Agathe.

En remontant la vallée dans la direction d'Alberverville, nous retrouvons aussi des traces de cette fête. On n'y était pas la veille, mais le soir. L'église de Préterive possédait une ancienne statue en bois que l'on faisait voir aux fidèles le jour de la fête. Bénévoles généralement la jeune vierge sur le sein. A Grigny-sur-Isère, il y a quelques années, les boulangers tiraient encore des pâtisseries en forme de seins. D'ailleurs, l'origine du gîteau de Saint-Germain lui-même viendrait de là, et les pratiques dont on parvient le gîteau en forme de grosse brioche, s'auraient été mises que pour imiter parfaitement le sein.

Telles sont les traditions concernant la fête de Sainte-Agathe dans notre région. Seront-elles maintenant longtemps pour que nos filles, petites-filles et arrière-petites-filles qui vivent à Saint-Pierre, puissent se réunir encore et toujours autour d'une bonne et vieille "Gaitte" ?

Vous pouvez trouver ce gîteau "La Gaitte" chez les pâtisseries de Saint-Pierre-d'Albigny.

Mais pourquoi cette tradition de manger la main de Sainte Agathe est-elle restée si vivante à St-Pierre-d'Albigny ?

Mme Joséphine Richard, née Clert-Roujean qui habitait le hameau de Bonnet à St-Pierre-d'Albigny, avait doué son lait pour sauver un bébé, une petite fille de Lyon. Pour la remercier un ami des parents qui était médecin, avait offert à Mme Joséphine Richard, un gâteau de nourrice

et une belle photo, très rare à cette époque, car nous sommes vers 1890. Plus tard, en 1918, lorsque M. Richard, boulanger à St-Pierre-d'Albigny, et parents par alliance de Joséphine, comme cette histoire, il décida de réintroduire cette coutume dans la commune, en hommage aux femmes de la Grande

LA SAINTE AGATHE

guerre, en réalisant la main de Ste Agathe en gâteaux, sorte de brioche en forme de main. Le fils de Joséphine, Joseph, était jaloux de cette photo où sa maman portait un autre bébé que lui dans ses bras. Il en crayonna le visage de ce dernier, mais il garda bien précieusement cette photo toute

sa vie, dans son portefeuille, afin d'avoir le souvenir de sa mère avec lui.

Cette histoire est restée dans les mémoires de la famille Richard, et nous a été contée par la descendante de Joséphine Richard. Nous la remercions de nous avoir fait part d'une partie de l'histoire de sa famille, et d'avoir autorisé l'utilisation de ses photos de famille afin de faire connaître la coutume à qui l'on doit le retour de ce gîteau pas comme les autres.

Autrefois, nos Savoyards "exilés" lors de leur province pour aller chercher du travail ne manquaient pas de se faire envoyer cette délicieuse main, parfumée au safran (ce qui lui donne son originalité), afin de garder le contact avec le pays.

Et vous touristes, si vous parcourez la Savoie durant le mois de février, et prenez la route des vins, vous passerez à Saint-Pierre-d'Albigny. Arrêtez-vous donc pour sacrifier à ce rite fort « sein ».



Parents du bébé de Lyon

Joséphine Richard

Recette de la main de la Sainte Agathe

transmise par Mme BUEY

façon Monsieur François RICHARD : un safran du Midi de la France.

Matériel et ingrédients :

- 1 grand saladier
- 1 grand bol
- 1 grande cuillère
- du safran "4 capsules"
- 1 kg de farine
- 0,250 kg de sucre
- 0,250 kg de beurre
- du sel
- 1 paquet de levure de boulanger
- 1 verre de lait

notre main posée dessus, chercher la place des doigts. Couper la pâte entre les doigts avec un couteau. Ecarter largement les doigts qui vont gonfler. Badigeonner le dessus avec du jaune d'œuf dilué dans du lait. Laisser lever encore une heure ou davantage. Lorsqu'elle est assez levée, enfourner à four doux au départ. La main lève encore. Puis à four chaud. Surveillez ! ... Et régalez-vous !

Recette simplifiée du gîteau de la Ste Agathe :

- 5 œufs, 75 gr de sucre
- Battre au bain-marie
- Ajouter 75 gr de farine et un zeste de citron
- Cuire à 180°C
- Ajout de safran ?

Deux heures à l'avance, préparer le matériel et les ingrédients, à température douce. Puis, poser la levure dans le bol, la délayer avec le lait, ajouter de la farine, cuire par cuillère, jusqu'à obtention d'un levain très "mou".

Dans le grand saladier, verser une bonne moitié de la farine restante avec les 250 gr de sucre, le beurre très mou, le sel, le safran. Mélanger puis ajouter le levain. Mélanger ensuite avec la cuillère en ajoutant, petit à petit, la farine. Pétrir avec les mains. La pâte doit être souple, et se détacher des mains. Elle "prend" plus ou moins de la farine selon la qualité de celle-ci.

Laisser lever plusieurs heures, selon la température. Repêtrer la pâte. Lui donner une forme ovale aplatie. Avec

