Amayé sur Seulles

Origine du nom : de la préposition latine ***ad*** « chez » et de l'anthroponyme Macatus suivi du nom de rivière Seulles.

Historique

A la fin de la guerre de Cent Ans, durant laquelle la population du Bocage s'est distinguée par sa résistance aux Anglais, la seigneurie d'Amayé est tenue par Thomas Pellevé, seigneur d'Aubigny, lieu-dit de Cahagnes et de Tracy.

L'église d'Amayé a dépendu de l'abbaye de Cerisy (Manche). Commune du Bocage, le village a pour principale ressource la culture des pommes et la production de cidre. Un moulin à eau, situé sur la Seulles, fonctionne jusqu'au milieu du XXe siècle.

Pendant l'été 1944, la commune connaît de violents affrontements opposant les Allemands aux Anglais. A l'issue de la Seconde Guerre mondiale, Amayé-sur-Seulles, qui est détruit aux 2/3, reçoit la croix de guerre et est reconstruit entre 1950 et 1960.

Eglise Saint-Vigor Du XVIe siècle aux années 1950 Architecte : Deligny

Après les destructions de l'été 1944, l'architecte Deligny s'est appliqué à concevoir un édifice nouveau prenant en compte des parties subsistantes de l'ancienne église.

Tympan de Saint-Vigor Années 1950 Schiste et Calcaire

Cette scène sculptée du tympan du portail principal de l'église figure l'évêque saint Vigor entourant de son étole l'énorme serpent qui hante la forêt de Cerisy. Le saint entraîne ce monstre vers la mer qui l'engloutit.

Vierge à l'enfant Fin XIVe et XVe siècle Calcaire

Cette statue de pierre polychrome est une représentation de la Vierge couronnée tenant dans son bras droit l'Enfant Jésus.

Saint-Vigor XVIIe siècle Pierre Polychrome

Cette statue du saint patron de la paroisse Saint-Vigor est l'un des rares objets sauvés des destructions de la Seconde Guerre mondiale. Vigor, évêque de Bayeux dans le premier tiers du Vie siècle, aurait, selon la légende, chassé un énorme serpent qui vivait dans la forêt de Cerisy.

Ancien Campanile Année 1950 Bois Eglise St Vigor

Le campanile provisoire, qui accueillait trois cloches avant la reconstruction de l'église, est réutilisé comme portail d'entrée couvert d'une petite toiture de tuiles plates.

Ce petit édifice donne accès à l'aire du cimetière.

Cave de vieillissement Seconde moitié du XXe siècle Bois de chêne

Le Clos d'Orval

Après la deuxième guerre mondiale, René Candon s'installe au Clos d'Orval où il assure la fabrication de cidre qu'il commercialise auprès des épiciers et cafetiers locaux. Sa production d'eau-de-vie de cidre est alors limitée.

En 1942, ce dernier alcool reçoit l'appellation reconnue de Calvados. Dans le courant des années 1950, le gendre de René Candon, André Aubrée, développe à Orval la production familiale de calvados. Aujourd'hui, le calvados de l'établissement est mis à vieillir pendant plusieurs années, jusqu'à vingt ans et plus, dans 25 tonneaux de 500 à 1500 litres.

Pressoir à longue étreinte XVIIIe et XIXe siècles Bois de chêne (320 X 200 X 600 cm) Le Clos d'Orval

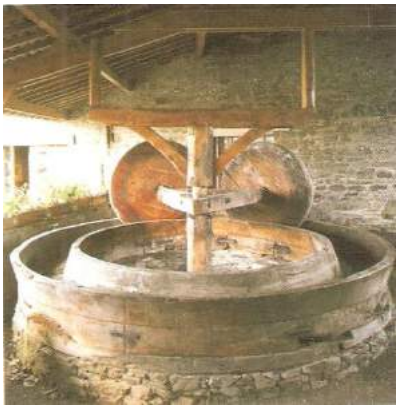
Ce modèle de pressoir à pommes est le plus ancien utilisé en Normandie. Il s'agit d'un pressoir à levier et à vis dit « pressoir à longue étreinte ».

Ce pressoir est constitué en partie basse d'une grosse poutre appelée **la brebis**, de quatre montants verticaux, **les jumelles**, et d'une poutre supérieure, **le mouton**. La tête du mouton est déplacée verticalement entre les jumelles et sur la brebis grâce à une vis entraînée par une barre de

serrage actionnée par un homme. Dans sa partie inférieure, la vis de ce pressoir a la particularité d'être dotée d'un cliquet pour empêcher qu'elle ne tourne dans le sens contraire à son mouvement. Placé entre les jumelles et sur la brebis, un plateau de bois, nommé l'**émet** ou **maie** reçoit les couches de marc de pommes écrasées, séparées par des lits de pailles.

Après pressage, 35 à 40 litres de cidre sont obtenus pour un hectolitre de pommes.

Tour de Pile XIXe siècle Bois (diamètre 3,60 m) Le Clos d'Orval



Arrivées à maturité les pommes sont broyées ou pilées au moyen d'un tour. Le « gadage »est ici fait au moyen d'auges circulaires dans du bois « **les gattes** ». Un cheval tourne autour de ces gattes pour déplacer les deux circulaires en bois qui écrasent les pommes.

L'emploi des gattes en bois était surtout développé dans le pays d'Auge : durant les périodes de chômage, les charpentiers de marine pouvant exercer leurs talents en creusant ces auges en bois.

Les auges en bois sont préférées aux auges en granit, parce que dans ces dernières, surtout utilisées dans l'ouest de la Normandie, les pépins des fruits ne sont pas écrasés, ce qui rique d'apporter un goût désagréable au cidre.

Ebulliomètre Année 1920-1930 Cuivre (L. Levêque) Le Clos d'Orval

Cet instrument marqué « ébullioscope perfectionné L Levêque constructeur-Paris », est utilisé pour faire une évaluation rapide de l'alcool contenu dans le moût à distiller.

Pour que le pesage se fasse correctement, on réalise d'abord une ébullition d'eau pour positionner l'index sur le 0 de la règle graduée de cet appareil.

Alambic à double repasse Début du XXe siècle Cuivre et Fer Le Clos d'Orval

Cet appareil est composé d'une chaudière en contact avec un feu de bois ; cette dernière est surmontée d'un chapiteau destiné à capter les vapeurs d'alcool de cidre. Ces vapeurs passent dans un serpentin installé dans une autre cuve, appelée « chauffe-vin », contenant elle-même du cidre.

Lorsqu'elles commencent à se condenser, les vapeurs d'alcool chauffent le cidre destiné à une prochaine chauffe et terminent leur circuit dans

un tonneau en bois rempli d'eau froide.

A la première chauffe est obtenu un liquide appelé « petite eau », titrant 28 à 30°. Cette « petite eau » fait l'objet d'une nouvelle « passe », d'où l'expression de « repassé », appelée « bonne chauffe », qui transforme ce produit en alcool, le Calvados, titrant de 60 à 65°.

Ce type d'alambic, assez rare, a la particularité d'avoir un chauffe-vin doté de son propre chapiteau, prolongé d'un troisième serpentin qui permet d'obtenir « une petite eau » ou une « bonne chauffe ».

Château d'Anctoville XVIIIe Siècle Anctoville

Une partie de l'histoire du château est liée à celle de l'Orphelinat Rayer, créé en 1883 par un décret du Président de la République et ouvert en 1887.

En 1934, le château est loué au département pour un franc par an pour accueillir les pupilles. En 1942, l'Orphelinat vit au château, les grands bâtiments servant à l'école de perfectionnement.

En 1945, les deux œuvres sont séparées : l'IMP est logée au château, l'orphelinat dans un pavillon.

A l'heure actuelle, la municipalité a contracté un bail emphytéotique d'un loyer modeste, avec en contrepartie obligation d'entretien et de restauration en sécurité du château.

Devant le corps de bâtiment principal du XVIIIe siècle, un plan d'eau fonctionnel servait de réserve d'eau pour les pompiers.

En 1973, l'orphelinat devient la Fondation Rayer, maison d'enfants à caractère social.

Porte

XVIIIe Siècle Bois et Carrelage Château d'Anctoville

L'entrée, lambrissée de bois, adopte une forme circulaire originale. Une porte incurvée mène à une pièce, en retrait de l'escalier, pavée de carrelages de deux couleurs alternées, d'origine.

Cage d'Escalier et Marqueterie

XVIIIe Siècle Bois et Peinture Château d'Anctoville

La cage d'escalier est entièrement lambrissée de panneaux de bois peints et elle est ornée de pilastres cannelés et rudentés qui donnent un caractère sobre et élégant.

Le travail de marqueterie des marches d'escalier en bois patiné contraste avec le ton neutre des murs.

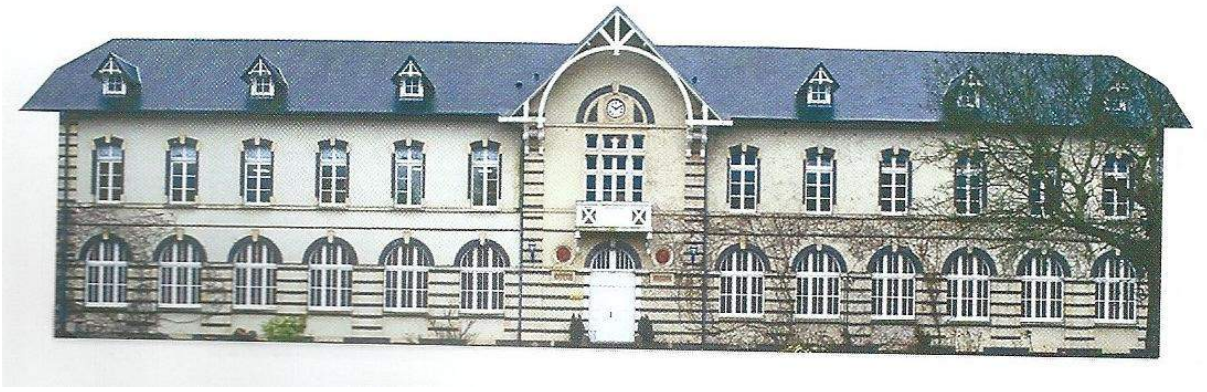
Fondation Rayer, Maison d'Enfants XIXe Siècle Schiste Anctoville

Mme d'Escayrac de Lauture lègue à la commune sa fortune et la terre sur laquelle est édifié cet établissement.

Elle est la fille du Docteur Rayer, chercheur et médecin de Napoléon III.

La construction débute en 1881, et l'orphelinat pour jeunes filles pauvres ouvre ses portes en 1887. Au Xxe siècle, l'établissement est successivement école ménagère agricole, puis école de perfectionnement pour jeunes garçons et jeunes filles et, en 1944, il est transformé en hôpital et sert aussi de casernement.

Les bâtiments, restaurés après la guerre, retrouvent leur vocation d'orphelinat, et l'accueil des enfants est confié aux oblates de Sainte-Thérése.

En 1972, la direction de l'établissement publique, où sont désormais admises les fratries, est confiée à Mr et Mme Letondot, assistés d'un conseil d'administration. Sur un terrain de huit hectares sont implantés le bâtiment principal, qui abrite les salles à manger, la cuisine et les bureaux et, de part et d'autre, deux bâtiments annexes où sont installées les chambres des enfants.

Des écuries, des terrains de sports et des communs complètent l'équipement.