

Le cimenet ou simenet

seminel, siminel : seminel, siminel simeneau, simereau, suméré chimené, chimeneau, keminé cimeneau chymeneau

Sur la foire de Lessay (2012) présentant un « garot » à un visiteur, celui-ci parla spontanément de « cimenet ».

A Ruffosses, (2012), un jeune boulanger vend du « cimené », francisant « chimené », mot qu'il dit être du patois.

Journal de Gilles de Gouberville rapporté par l'Abbé Tollemer, page 118

« Nous heumes, dit-il ung cimeneau » 15 janvier 1553 et le 3 juin 1559
« Richard luy donnaun grand chymeneau »

Jules Leroux, Histoire de Saint-Vaast-la-Hougue, décrivant la foire de Quettehou (parution en 1897)

A gauche : les vendeurs de chimnets, cornus et bourrettes ; ...

Le cimenet appartient en pâtisserie à la famille des échaudés. Le mot échaudé désignant ici un produit qui a été plongé dans de l'eau frémissante avant une seconde cuisson dans un four très chaud.



L'origine de ces mots reste peu précise

Charles Birette.

Dans son ouvrage « Dialecte et légendes du Val de Saire » Charles Birette parle d'un « cheminé », je cite « No-z-airait juré magië de la miche ou du chimené » et il note **chimené**, ancien français *cheminel* pou *simenel* (bas-latin *simenellus*), espèce de gâteau au lait encore très apprécié dans nos foires et nos fêtes de village ».

René Lepelley, *Communication parue dans les Actes du 1^{er} colloque de Dialectologie de Caen (mars 1973) consacré aux « Produits alimentaire à base de farine dans le Nord-ouest du Domaine Gallo-Roman ».*

Mots & parlures de la Normandie en long, en large et en travers René Lepelley, Editions Isoète 2010

Il s'agit du type **simenel** qui désigne plusieurs pâtisseries sur les quelles nous reviendrons dans un instant. L'origine en est l'etymon latin **simil** ' fleur de farine'. L'ancien français connaissait les substantifs **semble** ou **simble** d'une part ('fleur de farine' – 'gâteau de fleur de farine') et le dérivé **simel**, d'autre part (autres formes : **seminel**, **siminel**). Les dictionnaires donnent à ce dérivé le sens de 'gâteau de fleur de farine cuit deux fois, qu'on mangeait surtout dans le carême', sens trop spécialisé à notre avis, du moins si on le considère hors de son contexte. Ce type a été conservé en Normandie, alors qu'il est rare en dehors de cette région, sauf en Picardie, semble-t-il. On en trouve des exemples dans un registre de Notre-Dame de saint Lô en 1428, et sous la plume de Gilles de Gouberville au milieu du XVI^{ème} siècle. Flaubert lui-même l'emploie dans madame Bovary. Dans les parlers normands, il apparaît sous trois séries de formes. Nous avons d'abord la forme primitive plus ou moins transformée par des assimilations ou des métathèses : **simné**, **séminé**, **simeneau**, **simereau**, **sumeré**. Nous avons des formes dans lesquelles la consonne initiale est passée à /**ch**/ ; d'autres où elle est passée à /**k**/ ; soit : **chimené**, **chimeneau** d'une part, **keminé** d'autre part. Il semble bien que le passage du /**s**/ initial à /**ch**/ ou à /**k**/ ait été influencé par les formes du substantif *cheminée*. En effet, là où l'on dit /**chimnée**/ pour *cheminée* on rencontre / **cimné**/ pour désigner la pâtisserie. En Haute-Normandie où l'on dit /**kminé**/ pour *cheminée*, on rencontre /**kminé**/ pour '**simené**'.

Les formes à /**s**/ ou /**ch**/ à l'initiale sont entendues surtout dans la moitié nord de la Manche, à Jersey et à Guernesey. Les formes à /**k**/ existent dans le Pays de Caux, et dans la région de Pont-Audemer (Roumois), dans la plaine du Neufbourg . Que désigne ce type de mot ?

Un produit qui se rapproche davantage du petit pain que du gâteau, mais qui peut varier d'une région à une autre. Ce qui est sûr, c'est que l'idée de qualité de la farine utilisée apparaît le plus souvent.

Dictionnaire

The word *simnel* probably derived from the Latin word *simila*, meaning fine, wheaten flour.

Différents cimenets

« espèce de gâteau au lait encore très apprécié dans nos foires et nos fêtes de village »

« Un produit qui se rapproche davantage du petit pain que du gâteau »

« magië de la miche ou du chimené », manger de la brioche ou du chimené





Le "chimené" est attesté depuis des siècles, l'échaudé depuis le XIIIème siècle et le craquelin normand (un échaudé) depuis le XIVème (ordonnance figurant au registre de justice de Rouen). Gilles de Gouberville y fait allusion dans son journal le 16 octobre 1562 « Symonnet fut à la fère à Clitour, il en rapporte eug craquelin ».

Vraisemblablement le "chimené" se présentait sous plusieurs formes avec des compositions variables

Les échaudés normands étaient vendus dans les foires et sur les marchés, mais il semblerait bien que d'une manière générale l'échaudé a une fabrication liée à la période de Pâques.

MAJ : Valcanville le 03/02/2013

Le chimenet aujourd'hui.

<p>Le garot (Lessay, Gavray Manche)</p>	<p>Farine Oeufs</p>	
<p>Le cônet (Passais la Conception Orne)</p>	<p>Farine Oeufs</p>	
<p>Le cornu (Foire La Pernelle, Valcanville, fabriqués à Ruffosses ?)</p>		
<p>Le p'tit échaudé de Ruffosses</p>	<p>Farine Oeufs Beurre</p>	
<p>Le simnel cake</p>	<p>Farine Oeufs Epices Fruits</p>	<p>The name is believed to come from a sister (Nell) and brother (Simon) who wanted to make a cake for their mother. One wanted to bake the cake, the other to boil it. They decided to do both and bring them together in one which became The Simnel Cake</p>
<p>La teurquette</p>		<p>Forme de couronne</p>