

Nessim Henry Henein

# MĀRĪ GIRGIS

*Village de Haute-Égypte*

3<sup>e</sup> édition



INSTITUT FRANÇAIS D'ARCHÉOLOGIE ORIENTALE

---

BIBLIOTHÈQUE GÉNÉRALE 54 – (3<sup>e</sup> éd.) 2018

## TABLE DES MATIÈRES

	Pages
NOTE AU LECTEUR .. .. .	VII
AUTOUR DU LIVRE <i>MĀRĪ GIRGIS</i> . ENTRETIENS AVEC L'AUTEUR (14 avril 2018) .. ..	IX
PRÉFACE DE LA PREMIÈRE ÉDITION (1988) .. .. .	XXV
INTRODUCTION DE LA PREMIÈRE ÉDITION (1988) .. .. .	XXVII
TRANSCRIPTION .. .. .	XXXI
CHAPITRE I. — VILLAGE ET HABITAT .. .. .	1-53
A. <i>Cadre géographique et description générale</i> .. .. .	1-6
Le Nil .. .. .	4
Le désert .. .. .	4
Les terres cultivées .. .. .	5
Une zone inculte : le cimetière .. .. .	5
B. <i>Les villages voisins</i> .. .. .	6-7
C. <i>Le village</i> .. .. .	8-12
Le passé .. .. .	8
Son extension vers le Nord .. .. .	8
Sa disposition générale .. .. .	9
Les rues .. .. .	9
D. <i>Les maisons</i> .. .. .	12-26
Généralités .. .. .	12
La cour .. .. .	13
Le dépôt de grain .. .. .	14
L'étable et le dépôt de paille .. .. .	14
Les pigeonniers .. .. .	15
— La construction des pigeonniers .. .. .	15
Exemples des maisons individuelles .. .. .	18
La maison de <i>Hağras</i> , <i>Ġaras</i> et <i>Ġirgis</i> .. .. .	19
— Logement de <i>Hağras</i> .. .. .	19
— Logement de <i>Ġaras</i> et <i>Ġirgis</i> .. .. .	19
La maison de <i>Tawfiğ</i> et <i>Šafīğ</i> .. .. .	19
La maison de <i>Šawgī Ġayyed</i> .. .. .	23
La maison de <i>ʿAdlī Masʿūd</i> .. .. .	26
E. <i>Les parentés</i> .. .. .	26-37
L'appel de la grande ville .. .. .	37
F. <i>Les techniques de construction</i> .. .. .	37-49
1. Les fondations .. .. .	38

	Pages
2. Les murs .. .. .	38
a) Les murs en brique crue .. .. .	38
• fabrication des briques .. .. .	38
• la construction .. .. .	39
b) Les murs en <i>ṭōf</i> .. .. .	40
c) Les murs en <i>sebātet būs</i> .. .. .	40
d) Les murs en pierre .. .. .	42
3. La couverture .. .. .	42
4. Les ouvertures .. .. .	44
a) les fenêtres .. .. .	44
b) les portes .. .. .	44
5. Les fermetures .. .. .	44
6. Les escaliers .. .. .	46
 G. <i>Le mobilier</i> .. .. .	 49-54
Le <i>dōr</i> .. .. .	49
La <i>nawwāma</i> .. .. .	51
La <i>ḥōḥa</i> .. .. .	52
La <i>ṣomʿa</i> .. .. .	52
Les mangeoires et poulaillers .. .. .	53
 CHAPITRE II. — LA VIE MATÉRIELLE .. .. .	 55-203
 A. <i>L'agriculture</i> .. .. .	 55-121
L'irrigation .. .. .	55
— Le <i>šādūf</i> ou <i>ʿūd</i> .. .. .	57
• Le <i>šādūf</i> à support de pierre .. .. .	57
• Le <i>šādūf</i> double en bois d'acacia .. .. .	61
• Le <i>ʿūd el-ḡarīd</i> .. .. .	61
— La roue hydraulique ( <i>tābūt</i> ou <i>ṣowwār</i> ) .. .. .	61
— La <i>sāgya</i> .. .. .	68
— La <i>ʿelba</i> ou <i>sāgya</i> métallique .. .. .	69
— La vis d'Archimède ( <i>baddāla</i> ou <i>barrīma</i> ) .. .. .	73
Les engrais .. .. .	76
— Le <i>belenf</i> .. .. .	76
— Le <i>mārōḡ</i> .. .. .	77
— La <i>ṭorṭāga</i> .. .. .	77
— La <i>lāṣa</i> .. .. .	77
— Le <i>zebel</i> .. .. .	78
Les outils agricoles .. .. .	78
— La charrue ( <i>mehṛāt</i> ) .. .. .	78
• Le joug de la charrue ( <i>karab</i> ) .. .. .	80
— La <i>deḥdāḥa</i> .. .. .	81

	Pages
— Le hache-paille ( <i>nōrağ</i> ) .. .. .	82
• Le palonnier ( <i>mağarr</i> ) .. .. .	86
• Le joug du hache-paille ( <i>karab</i> ) .. .. .	86
— Les houes .. .. .	87
• La houe de <i>Mallāwī</i> ( <i>ṭoryet Mallāwī</i> ) .. .. .	87
• La houe d’Aḥmim ( <i>ṭoryet Aḥmīm</i> ) .. .. .	88
• La houe <i>šakk</i> ( <i>ṭoryet šakk</i> ) .. .. .	88
• La houe à oignons ( <i>ṭoryet baṣal</i> ) .. .. .	88
• La hache ( <i>fās</i> ou <i>balṭa</i> ) .. .. .	88
• La pioche ( <i>ḥağğāri</i> ) .. .. .	88
— Autres outils agricoles .. .. .	88
• La faucille ( <i>manğal kebīr</i> ) .. .. .	88
• Petite faucille ( <i>manğal ṣuğayyar</i> ) .. .. .	90
• La lancette ( <i>mašraṭ</i> ) .. .. .	90
• Le <i>šugruf</i> .. .. .	90
• Le <i>siḥ</i> .. .. .	90
• Le racloir ( <i>lōḥ arḏi</i> ) .. .. .	90
• La planche à vanner le maïs ( <i>lōḥ darāwa</i> ) .. .. .	90
• Le râteau ( <i>hōğal</i> ) .. .. .	92
• La <i>guṣūba</i> .. .. .	92
• La <i>medrāya</i> .. .. .	93
— Les tamis .. .. .	94
• La <i>serrāta</i> .. .. .	94
• Le crible ou <i>ğorbāl</i> .. .. .	95
• Le <i>kerbāl</i> ou <i>tabbāna</i> .. .. .	95
— La souricière pour les rats des champs ( <i>ṭobbā<sup>a</sup></i> ) .. .. .	96
Les cultures .. .. .	98
— La culture du blé .. .. .	98
• Les moissonneurs .. .. .	100
• Les lieurs de gerbes ( <i>rabbāt el-gatātī</i> ) .. .. .	100
• Les chameliers .. .. .	100
• Les glaneuses ( <i>ṣayyāfa</i> ) .. .. .	100
• L’aire ( <i>ğorn</i> ) .. .. .	101
• Le battage du blé .. .. .	101
• La <i>redda</i> .. .. .	101
• Le vannage ( <i>tadriyya</i> ) .. .. .	102
• La paille .. .. .	106
— La culture des oignons .. .. .	106
— La culture du coton .. .. .	107
La flore locale .. .. .	109

<sup>a</sup>*Abal* (p. 110), <sup>a</sup>*Agūl ġabal* (p. 110), <sup>a</sup>*Agūl ġesr* (p. 110), *Bēḏ el-ḥalfa* (p. 110), *Bezz el-kalb* (p. 110), *Damsīsa* (p. 110), *Defra* (p. 111), *Dēl*

*el-fār* (p. 111), *‘Eddēs baħr* (p. 111), *‘Eddēs ġarf* (p. 111), *‘Enab el-diħ* (p. 111), *Feġl ġabal* (p. 111), *Ġātūra* ou *Dātūra* (p. 111), *Ġerī* (p. 111), *Go‘dīd* (p. 112), *Ġobbira* (p. 112), *Ĥalūk* (p. 112), *Ĥalfa* (p. 112), *Ĥamūl* (p. 112), *Ĥandadūga* (p. 112), *Ĥārra* (p. 115), *Ĥemmēd* (p. 115), *Ĥarwa‘* (p. 115), *Ĥobbēza* (p. 115), *Kitkāt* (p. 115), *Lebbēn* (p. 115), *Lebbēn ‘ads* (p. 115), *Mentena* (p. 115), *Nabag* (p. 116), *Naġil* (p. 116), *Naħil* (p. 116), *‘Oṭna* (p. 116), *Reġla* (p. 116), *Sābūs* (p. 116), *Salāmekka* (p. 116), *Sanṭ* (p. 116), *Sāsabān* (p. 117), *Se‘d* (p. 117), *Şeşşāf* (p. 117), *Şaġaret el-agra‘* (p. 117), *Şāy ġabali* (p. 118), *Şedida* (p. 118), *Şiħ ġabali* (p. 118), *Şök baħr* (p. 118), *Şök wezz* (p. 118), *‘Ullēg* (p. 118), *Zerēga* (p. 121).

B. <i>L'élevage</i> .. .. .	121-130
— L'âne .. .. .	121
— La vache .. .. .	123
— Les buffles ( <i>ġamūs</i> ) .. .. .	125
— Moutons, brebis et chèvres .. .. .	126
— Les chameaux .. .. .	127
— Les cochons .. .. .	128
La basse-cour .. .. .	128
— La volaille .. .. .	128
— Les poules .. .. .	129
— Les dindons .. .. .	129
— Le pigeon domestique ( <i>baladi</i> ) .. .. .	129
— Les lapins .. .. .	130
— L'élevage en association .. .. .	130
C. <i>La pêche</i> .. .. .	130-153
La pêche au village .. .. .	130
— Une nuit avec les pêcheurs au filet .. .. .	131
— Le filet .. .. .	133
— Ligne à plusieurs hameçons ( <i>şed el-sab‘āwi</i> ) .. .. .	135
— La pêche à l'épuisette ( <i>malgaf</i> ) .. .. .	137
— La pêche au trident ( <i>siħ</i> ) .. .. .	137
— La pêche à la ligne ( <i>şed el-sennāra</i> ) .. .. .	137
— La pêche au tramail ( <i>mehayyara</i> ) .. .. .	139
— La pêche à « l'acier » ( <i>şolb</i> ) .. .. .	142
— Ligne de fond ( <i>el-ħeṭ el-ġāreg</i> ) .. .. .	142
— La pêche au verveux ( <i>wedwāda</i> ) .. .. .	145
— La pêche au <i>ġālūs</i> .. .. .	147
— Le carrelet ( <i>ġarfa</i> ) .. .. .	148
— <i>El-dorg</i> .. .. .	150
— Espèces de poissons pêchés .. .. .	151

	Pages
D. Nourriture et fabrication des ustensiles relatifs à la cuisine .. .. .	153-179
L'équipement culinaire des maisons .. .. .	153
— Le four à pain ( <i>forn el-ḥabīz</i> ) .. .. .	153
• Fabrication de la dalle du four ( <i>balāṭ el-forn</i> ) .. .. .	154
• Construction du foyer ( <i>sarīr</i> ) .. .. .	156
• Pose de la dalle au-dessus du foyer .. .. .	156
• Allumage du four .. .. .	158
— Le réchaud ( <i>kānūn</i> ) .. .. .	159
— Le moulin ( <i>raḥāya</i> ) .. .. .	160
Les ustensiles divers et leur fabrication .. .. .	160
— Le mortier ( <i>madagg</i> ) .. .. .	160
— La tablette basse ( <i>ṭobbā'a</i> ) .. .. .	162
— Le rouleau ( <i>naššāba</i> ) .. .. .	163
— La <i>makabba</i> .. .. .	163
• Fabrication de la <i>makabba</i> .. .. .	163
Les ustensiles utilisés lors de la préparation du pain .. .. .	164
— La <i>bayyāda</i> .. .. .	164
— La louche ( <i>maḡrafa</i> ) .. .. .	164
— Le <i>baškūr</i> .. .. .	164
— Le <i>ḥoṭṭāf</i> .. .. .	164
— La spatule ( <i>maṭraḥa</i> ) .. .. .	164
— Le disque ( <i>maḡraṣ</i> ) .. .. .	165
— Le pétrin ( <i>maḡūr</i> ) .. .. .	166
La nourriture .. .. .	166
— L'approvisionnement en eau .. .. .	166
— Le pain .. .. .	167
• Préparation du pain <i>bettāw</i> .. .. .	167
• Préparation du pain <i>šamsī</i> ou <i>roḡfān</i> .. .. .	168
• Préparation du pain <i>bannūn</i> .. .. .	169
— Les mets à base de farine .. .. .	170
• La <i>maḥrūṭa</i> .. .. .	170
• La <i>gadūseyya</i> .. .. .	170
• La <i>mefattela</i> .. .. .	171
• Le <i>faṭīr</i> .. .. .	171
• Le <i>gurūṣ</i> .. .. .	171
• La <i>ḥarīra</i> .. .. .	172
— Autres mets .. .. .	172
• Le poisson grillé .. .. .	172
• Le poisson à la <i>marḡesiyya</i> .. .. .	172
• La <i>'uṣṣēra</i> .. .. .	173
• Le <i>dīk</i> .. .. .	173
• Le <i>šalawlaw</i> .. .. .	173

	Pages
• Le grillage des dattes ( <i>t'alil el-balaḥ</i> ) .. .. .	173
— Le beurre et le fromage .. .. .	173
• La baratte .. .. .	174
• Le beurre .. .. .	174
• La <i>samna</i> ou beurre clarifié .. .. .	175
• Les fromages .. .. .	175
• Le <i>mešš</i> .. .. .	175
— Le thé .. .. .	176
• Préparation du thé au village .. .. .	176
— Le tabac .. .. .	177
— Le rythme des repas .. .. .	177
E. <i>L'artisanat</i> .. .. .	179-203
Les mille usages du palmier .. .. .	179
— Usage des folioles .. .. .	181
• fabrication de paniers .. .. .	184
— Les plateaux en vannerie .. .. .	185
— Utilisation des épines .. .. .	186
— Emploi des lianes pour faire les passoirs à fromage .. .. .	187
• Le <i>gābūḍ</i> .. .. .	187
• Le <i>šenda</i> .. .. .	187
Fabrication des cordes .. .. .	189
— Les cordes ( <i>šalāwāt</i> ) .. .. .	189
— Les cordes de fibres .. .. .	190
• La corde ( <i>šelg</i> ) .. .. .	190
• La longe ( <i>magran</i> ) .. .. .	190
• La bride ( <i>šarīma</i> ) .. .. .	191
• L'entrave ( <i>marbaṭ</i> ) .. .. .	191
• L'entrave ( <i>ḡels</i> ) .. .. .	192
• Le lien de gerbe ( <i>ḡōnef</i> ) .. .. .	192
• L'entrave pour ânes ( <i>gēd</i> ) .. .. .	193
— Les cordes d'alfa .. .. .	194
Le filage .. .. .	194
— Le fuseau ( <i>maḡzīl</i> ) .. .. .	195
— La ( <i>loggāṭa</i> ) .. .. .	195
— Le dévidoir ( <i>maḥalla</i> ) .. .. .	196
La poterie .. .. .	197
— Le four .. .. .	197
— Les outils .. .. .	198
— Préparation de l'argile .. .. .	198
— Le modelage .. .. .	200
— Rangement dans le four .. .. .	201

	Pages
— La combustion .. .. .	201
— Noms de pots les plus communs et leur utilisation .. .. .	201
CHAPITRE III. — VÊTEMENTS ET SOINS DU CORPS .. .. .	205-216
A. <i>L'habillement</i> .. .. .	205-207
Vêtements masculins .. .. .	205
— Vêtements d'apparat .. .. .	205
Vêtements féminins .. .. .	206
— Vêtements d'apparat .. .. .	206
Vêtements des enfants .. .. .	207
B. <i>La toilette</i> .. .. .	208
Le barbier .. .. .	208
C. <i>Le tatouage</i> .. .. .	208-210
D. <i>Les maladies</i> .. .. .	211-216
Quelques remèdes populaires .. .. .	211
— Soins des rhumatismes .. .. .	211
— Soins des yeux .. .. .	212
— Insolation et maux de tête .. .. .	212
— La migraine .. .. .	212
— Blessures et infections .. .. .	214
— Les hémorroïdes .. .. .	215
Autres remèdes .. .. .	215
— La morsure d'un chien enragé .. .. .	216
— Empoisonnement .. .. .	216
— Contre les maladies mentales .. .. .	216
CHAPITRE IV. — LES ÂGES DE LA VIE .. .. .	217-244
A. <i>Naissance d'un enfant</i> .. .. .	217-225
— La naissance et les premiers jours de la vie .. .. .	217
— Le choix d'un nom .. .. .	220
— Pratiques pour préserver les enfants de la mort .. .. .	224
— Comment désigner l'âge des enfants .. .. .	225
B. <i>Les jeux</i> .. .. .	225-231
— La « pince » ( <i>el-gerrēša</i> ) .. .. .	225
— Celui qui ramasse ( <i>Abū l-luggoŷ</i> ) .. .. .	227
— Le pigeon de ma grand'mère ( <i>hamāmet ġiddeti</i> ) .. .. .	228
— Le jeu <i>isfaṭṭellak</i> .. .. .	229
— Le <i>ġuġūla</i> ou <i>dabba</i> .. .. .	230
— La <i>siġa</i> .. .. .	230

	Pages
C. <i>Le mariage</i> .. .. .	231-237
— Comment choisir ? .. .. .	231
— La demande .. .. .	232
— Les fiançailles .. .. .	232
— Le trousseau .. .. .	233
— Préparatifs .. .. .	234
— Le henné .. .. .	234
— La séance du barbier .. .. .	235
— Le bain des fiancés .. .. .	235
— Le repas de la famille et des invités .. .. .	235
— Le repas des fiancés .. .. .	235
— Le mariage <i>iklil</i> .. .. .	235
— Annonce de l'entrée du fiancé .. .. .	236
— La défloration ( <i>waḥd el-wešš</i> ) .. .. .	236
— Le lendemain matin ( <i>ṣabaḥiyya</i> ) .. .. .	237
Aspects publics des rapports entre époux .. .. .	237
D. <i>Rites de fécondité</i> .. .. .	238-239
— Le palmier effeuillé ( <i>mašhar</i> ) .. .. .	238
— Les œufs « pressés » ( <i>kabs el-kehrēt</i> ) .. .. .	238
— Le coq .. .. .	239
— La tourterelle ( <i>emreyya</i> ) .. .. .	239
— Le passage des rails .. .. .	239
E. <i>La mort</i> .. .. .	239-244
— L'habillement du mort .. .. .	240
— L'appareil mortuaire pour une femme .. .. .	240
— Préparation du corps .. .. .	240
— Les condoléances .. .. .	241
— Les tombes .. .. .	242
CHAPITRE V. — RELIGION ET SURNATUREL .. .. .	245-266
A. <i>Les lieux sacrés</i> .. .. .	245-250
— Le jujubier du Seigneur .. .. .	245
— Le tombeau du šēh Ḥāmed .. .. .	245
— Bir el-ʿēn ou wādī-l-šēḥ Šehūn .. .. .	248
B. <i>Les fêtes</i> .. .. .	250-251
— Noël ( <i>el-ʿīd el-ṣuḡayyar</i> ) .. .. .	251
— Epiphanie ( <i>ʿīd el-ḡoḡās</i> ) .. .. .	251
— Le dimanche des Rameaux ( <i>el-šaʿānīn</i> ) ou ( <i>ḥadd el-sāf</i> ) .. .. .	251
— Pâques ( <i>el-ʿīd el-Kebīr</i> ) .. .. .	251
— Le jeudi saint ( <i>ḥamīs el-ʿahd</i> ) .. .. .	251

	Pages
C. <i>Autres fêtes célébrées dans la région</i> .. .. .	251-253
— La fête de Māri Girgis el-« qabadūqī » .. .. .	251
— Fête de la Vierge .. .. .	252
— La fête des Martyrs .. .. .	252
— Fête de l'Archange Michel .. .. .	252
— Fête de l'Anba Šnūda .. .. .	252
— 'Id el-rabi' .. .. .	252
D. <i>Les miracles</i> .. .. .	253-258
— Le miracle du Canal .. .. .	253
— Le miracle des deux prétendants .. .. .	253
— Le miracle du bac .. .. .	254
— Le miracle des voleurs .. .. .	254
— Le miracle du veau malingre .. .. .	254
— Le miracle de la vache deux fois mère .. .. .	255
— Le miracle du moulin .. .. .	255
— Le miracle de l'offrande détournée .. .. .	255
— Le fidèle à la vue basse .. .. .	256
— Guérison .. .. .	257
— Les méharistes violents .. .. .	257
— Le 'omda de 'Isāwiyya .. .. .	257
— Le miracle du bateau .. .. .	257
E. <i>Histoires de 'afrit</i> .. .. .	258-262
F. <i>La santé des enfants</i> .. .. .	263-266
— Pour l'enfant qui devient muet .. .. .	263
— Contre la jalousie d'un enfant envers son petit frère .. .. .	263
— Contre le retard mental .. .. .	263
Pratiques contre la peur .. .. .	263
— Le charme de l'alfa ( <i>baslet el-ḥalfa</i> ) .. .. .	264
Pratiques contre les maladies .. .. .	264
— Le charme de la brindille ( <i>baslet el-'afs</i> ) .. .. .	264
— Le charme du cimetière ( <i>baslet el-ḡabbāna</i> ) .. .. .	264
— Le charme du caveau ( <i>baslet el-fasgeyya</i> ) .. .. .	265
— Le charme de l'église ( <i>baslet el-kenisa</i> ) .. .. .	265
— Le charme du four ( <i>baslet el-forn</i> ) .. .. .	265
— Le charme de l'eau ( <i>baslet el-nāla</i> ) .. .. .	265
— Le charme du canal ( <i>baslet el-ter'a</i> ) .. .. .	265
Pratiques contre le mauvais œil .. .. .	266
— Le charme de la tige de maïs ( <i>baslet el-'ūd</i> ) .. .. .	266

	Pages
CHAPITRE VI. — SOCIÉTÉ VILLAGEOISE ET CULTURE POPULAIRE .. .. .	267-312
A. <i>De quelques comportements des villageois</i> .. .. .	267-269
Solidarité .. .. .	268
Justice et vengeance .. .. .	268
Délicatesse .. .. .	268
B. <i>Sagesse et poésie</i> .. .. .	269-312
L'instruction .. .. .	269
Les proverbes .. .. .	270
Les dictons .. .. .	275
Les devinettes .. .. .	277
Les chansons .. .. .	280
1. Chants sur la femme et l'amour .. .. .	282
2. Chants sur les épreuves de la vie .. .. .	297
3. Chants à coloration politique .. .. .	304
4. Chansons moralisatrices .. .. .	306
5. Chants de travail .. .. .	309
CONCLUSION .. .. .	313-314
APPENDICE I. — LE DĒR .. .. .	315-344
L'enceinte .. .. .	316
— L'intérieur de l'enceinte .. .. .	316
— Les façades extérieures du mur d'enceinte .. .. .	316
— La porte de l'enceinte .. .. .	318
L'église .. .. .	319
— Description générale .. .. .	319
— La porte principale .. .. .	319
— Les deux portes latérales .. .. .	319
— Nefs et travées .. .. .	327
— Les cloisons postérieures des nefs .. .. .	330
— Les chambres rectangulaires .. .. .	333
— Les chapelles latérales .. .. .	333
Les icônes .. .. .	334
— Icône du Saint Martyr Mārī Girgis .. .. .	335
— Icône de l'Emir Tadros .. .. .	336
— Icône de la Vierge et de l'Enfant .. .. .	336
— Icône de l'Entrée de Jésus à Jérusalem .. .. .	337
Les boiseries .. .. .	338
Le mobilier .. .. .	338
— Le lustre .. .. .	338
— Le lutrin .. .. .	343

## TABLE DES MATIÈRES

457

	Pages
APPENDICE II. – LES MESURES . . . . .	345-347
Mesures de capacité . . . . .	345
– Pour les grains . . . . .	345
– Pour les liquides . . . . .	346
Mesures de surface . . . . .	346
Mesures de longueur . . . . .	346
Mesures de poids . . . . .	347
ADDENDUM . . . . .	349-355
ÉPILOGUE . . . . .	357-370
LEXIQUE . . . . .	371-432
LES NOMS DE LIEUX . . . . .	433-436
BIBLIOGRAPHIE . . . . .	437-438
TABLE DES FIGURES . . . . .	439-442
TABLE DES PLANCHES . . . . .	443-446
TABLE DES MATIÈRES . . . . .	447-457
SUPPLÉMENT À LA 3 <sup>e</sup> ÉDITION	
MAR GUIRGIS 1970: ENTRE ENFERMEMENT ET ESPÉRANCE [Paul WARREN] . . . . .	459-464