

Françoise Lempereur
Xavier Istasse

Les Wallons du Wisconsin

Nos Cousins d'Amérique ont émigré il y a 150 ans ...

SPW | Éditions

IDENTITÉ

The Walloons in Wisconsin

They left Belgium 150 years ago ...



Wallonie



**Walloon emigration to North America from
the 16th to the 20th century**



L'émigration wallonne vers l'Amérique
du Nord du 16^e au 20^e siècle



truits, sauf celui de 1855. Les premiers départs se faisaient sur base volontaire. Bientôt cependant, le gouvernement envisagea d'organiser une émigration forcée d'anciens détenus, de mendiants et plus généralement de pauvres qui émargeaient à l'Assistance publique belge. Cette politique fut un échec car si, entre 1850 et 1856, 630 personnes de ce type ont bien traversé l'océan, elle fut brusquement stoppée suite aux protestations véhémentes de la presse américaine.

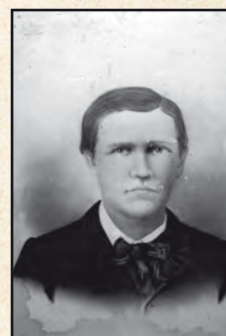
Entretemps, les quatre principales compagnies maritimes – A. Strauss Shipping Company, Serigiers & Co, Leroy & Steinman et Strecker, Klein & Stock – cherchaient à remplir leurs vaisseaux de passagers rémunérateurs et, dès 1855, se firent une concurrence féroce par l'entremise d'annonces, par pages entières, dans les journaux locaux et surtout par le recrutement d'agents dans les régions concernées. Le plus connu d'entre eux, Adolphe Strauss, fit par exemple insérer dans *Les petites affiches de Jodoigne*, journal publicitaire hebdomadaire créé en 1852, outre des annonces de départ, un certificat de l'inspecteur officiel et même des attestations sous serments signées par des émigrés arrivés aux Etats-Unis ravis de leur traversée. Bon nombre de ces courriers étaient faux car les doléances étaient en réalité de loin plus nombreuses que les louanges.

Le Ministre de l'Intérieur, M. De Decker, s'émua de la situation, dénoncée par les consuls de Belgique de New York, Chicago et Philadelphie. Il fit publier les rapports de ceux-ci et envoya, en avril 1856, une circulaire adressée aux gouverneurs des provinces :

« Le mouvement de l'émigration transatlantique, qui a pris une certaine extension et qui paraît devoir en prendre davantage, a donné naissance à des entreprises et à des manœuvres qu'il est du devoir de l'Administration de signaler, afin de prémunir nos populations contre les illusions et les mécomptes qui, trop souvent, deviennent une cause de ruine pour ceux qui tentent les chances de l'expatriation. »

On avait joint à cette circulaire un mémoire de la commission spéciale d'émigration, constituée par l'Etat de New

Parmi les pionniers :



*Henri «Joseph»
DELSIPÉE*
Né à Beuzet en 1830



*Anne-Josèphe
DELSIPÉE-SACOTTE*
Née à Warisoulx en 1837



*Antoine
JENQUINNE*
Né à Grez-Doiceau en 1833

York « dans le but de prémunir les émigrants contre les abus de tout genre auxquels ils sont exposés dans un pays dont ils ne connaissent pas la langue ni les usages » et une lettre d'accompagnement qui se terminait par ces termes :

« Ces dispositions qui font le plus grand honneur au Gouvernement américain ne sauraient recevoir une trop grande publicité ; elles mettraient un terme au trafic des billets de passage et aux manœuvres de toute nature dont les émigrants ont été les victimes jusqu'à ce jour. »

Rapports consulaires et circulaires n'eurent guère d'effet sur la conduite de l'armateur Strauss, qui se savait soutenu par les autorités portuaires et dont le « commerce » n'était pas réellement surveillé⁶. Au contraire, il organisa

6. On lira à ce sujet les travaux de G. KURGAN et E. SPELKENS, *Two studies...* (biblio).



en-ciel, le doré jaune (*walleye*), sorte de sandre, la carpe, différents types de saumons et de perches ou achigans, ainsi que certaines espèces de poissons-chats. Ces dernières années, la surpêche a entraîné une baisse de la population d'ombles du Canada, ce salmonidé de grande taille typiquement nord-américain qui atteint souvent des poids considérables (le record est de 46 kilos). La population de saumons a par contre explosé ce qui a rendu le site très attractif pour les amateurs de pêche sportive mais cette pratique est devenue illégale dans tous les États des Grands Lacs à l'exception de l'Illinois durant une saison limitée. D'autres espèces ont été introduites, comme la lamproie marine et la moule zébrée ; devenues invasives, elles menacent les populations de brochet du nord (*northern pike*)

et de son cousin le *muskellunge* (maskinongé en français). La pêche d'hiver est très prisée pour la capture des « *blancs pêcheurs* », comme disent les anciens Wallons qui possèdent une cabane spécialement aménagée pour ce sport particulier, cabane qu'ils peuvent tracter sur la glace par une moto-neige et qui dispose de bancs et d'un chauffage intérieur. La technique, apprise des Menominee, consiste à forer des trous dans la glace et d'y laisser descendre un filet. Cette activité ne se pratique que de janvier à mars, lorsque l'épaisseur de glace sur la Baie atteint environ un mètre.

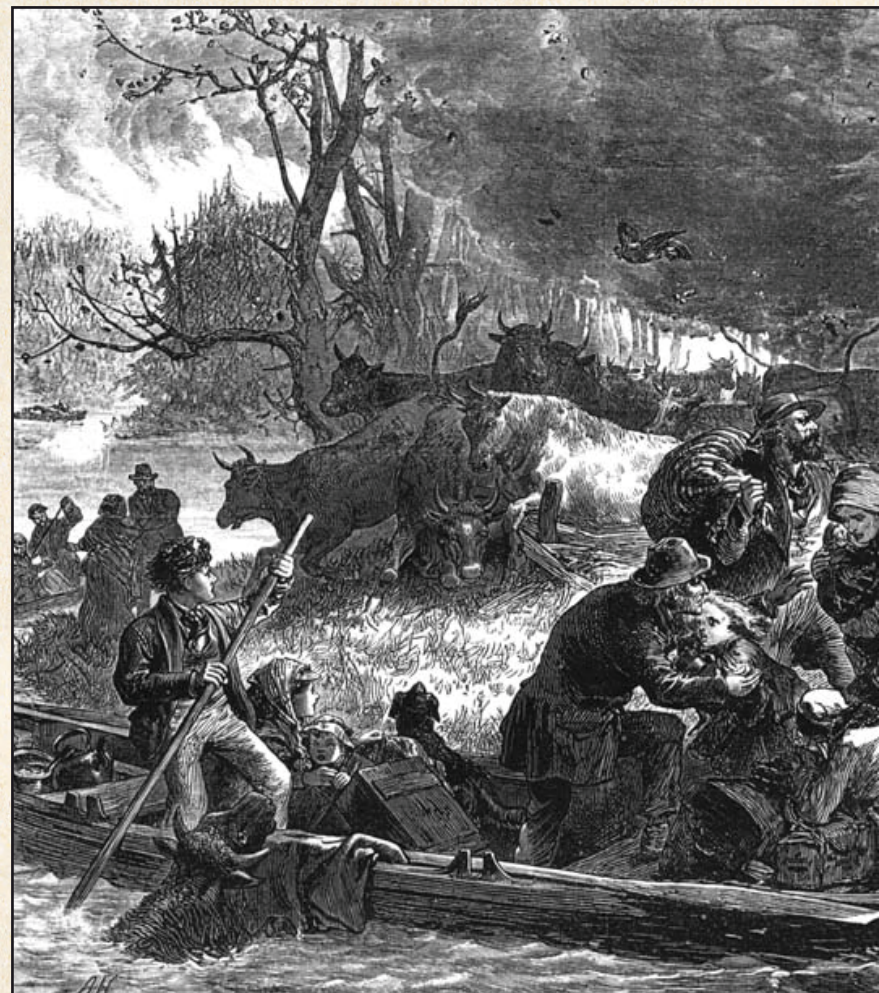
Le climat de la région est de type continental humide. En janvier et février, le thermomètre marque le plus sou-





“The settlements furnished their full quota of Union soldiers ; many fell on the battle-fields, while hundreds of them even to this day carry on their persons honourable scars, together with their honourable discharges. It need not be said that the War of Secession was a setback to these settlements. During those four years, while fathers, husbands, brothers and sons were fighting the battles of the Republic, wives, daughters, sisters and sometimes mothers, together with those men who had not been drafted, were working the little farms the best they could, in order to maintain and support themselves and their children. In those days it was an everyday sight among us to see Belgian women driving teams, harvesting or plowing in the fields.”

The third scourge was the deadliest. While prosperity had finally arrived, a natural disaster of unimaginable magnitude struck the region in October 1871. For several weeks, heavy smoke disrupted coastal shipping and a fine white dust floated through the air while an abnormal period of drought extended summer – it had not rained since 6 July. On Sunday 8 October, the wind, which had been blowing in gusts from south since morning, suddenly calmed down in the late afternoon, and one saw the sky filled with large red clouds ... of flames! In Peshtigo, a locality to the north of Green Bay, everyone rushed toward the river; those who were quickest drowned there or floated, half-asphyxiated, among the bodies of the drowned and terrified cattle. Others committed suicide at the approach of the fire. The inferno raged through the night. In the morning, the survivors climbed out of the river but most of them died of fever the following days. The death toll of the tragedy was terrible: 855 dead, at least half of the 1,700 inhabitants of the city. The ‘Peshtigo Fire’ is still the worst in history but it not only destroyed the north of the Bay. On Door Peninsula, home to our compatriots, the same devastation reigned. Entire villages were devastated: in Forestville there were 35 missing; 24 in Rosière, 23 in Brussels and in Williamsonville, there were only 17 survivors from 80 inhabitants. In a few hours, the fire had claimed 1,152 deaths in the region and nearly 5,000 wounded and homeless. The farms, houses, churches, schools, windmills and sawmills were in ruins. That same day, 400 kilometres away, the city of Chicago experienced a fire of the same magnitude. There one



counted 300 dead, 90,000 homeless and 800 hectares reduced to ashes.

Like the world press, the large daily newspapers in Belgium, and even the local newspapers – *l'Annonce* in Stavelot for example – conveyed the news a few days or weeks later. International solidarity was mobilised to assist the victims both in Wisconsin and Chicago and the Walloons began to rebuild their villages. Xavier Martin, analysing the situation after the blaze, reckoned that this had been a disaster for the activities of all craftsmen and semi-industrials, notably destroying sawmills and flour mills, but was an opportunity for farmers as the fire had destroyed difficult to clear lands and forests and had fertilised the soil, promising abundant and better harvests to come.

Preservation of ancestral ways of life





La préservation des modes de vie ancestraux



des champs de pois ou de pommes de terre. Ce potager joue et surtout jouait autrefois un rôle important dans l'économie domestique. Plusieurs recettes traditionnelles en témoignent. Ainsi, la *ratatouye* ou *djote* (écrite « *jut* » par Margaret Draize) est un mélange de pommes de terre et de chou, chou-fleur, chou de Savoie ou arroche, bouilli et arrosé de sauce au lard. Je n'ai pas pu déterminer si ce que l'on nomme au Wisconsin des « *ôfons* », plat permettant d'accommoder les restes de pommes de terre, avec du lait, des oignons et des lardons, était un mets traditionnel dont le nom proviendrait de « au fond » (du plat sans doute).

Ces mélanges de pommes de terre et légumes servent aujourd'hui d'accompagnement à une portion de viande de porc préparée à la wallonne, « *tripes* » et « *bolètes* » (écrit « *ballets* ») notamment. Celles-ci sont des boulettes de viande hachée semblables aux *vitoulèts* namurois, alors que les « *tripes* » désignent, selon les cas, des saucisses, avec ou sans chou vert, ou du boudin, blanc ou noir (rouge en anglais) que les anciens Wallons confectionnent à domicile, avec des boyaux de porc. Les anciens migrants ont même conservé des plats que ne préparent plus nos grands-mères, comme le « *hatchis'* » (écrit « *hatches* »), préparation à base de pieds, d'oreilles, de langue, de cœur et d'estomac de porc bouillis dans de l'eau avec des pruneaux, des raisins secs, du vinaigre et de la cassonade. A manger chaud ou froid. Mais

que mon lecteur ne s'y trompe pas : tous ces mets anciens ne sont plus consommés en famille car les jeunes générations ont un palais complètement américanisé et refusent d'y goûter. Seuls les membres de la communauté wallonne âgés de plus de 70 ans prennent encore plaisir à en manger, surtout s'ils reçoivent des cousins du « vieux pays », ou s'ils participent à une kermesse, aux festivités des *Belgian Days* ou à un repas de groupe organisé par le Club.

Les fêtes et les saisons

Dans la communauté wallonne du Wisconsin, les occasions de se rencontrer et de s'amuser ne manquent pas tout au long de l'année. Toutefois, entre l'arrivée des pionniers et nos jours, les rythmes de vie, autrefois tributaires des travaux agricoles et des conditions météorologiques, ont fortement changé et le calendrier festif s'est largement modifié. Dans son recueil, Margaret Draize a décrit les coutumes calendaires d'autrefois, en y associant les mets particuliers servis lors des différentes fêtes. Vécu, son témoignage est particulièrement intéressant car il nous éclaire sur un état ancien de certaines traditions, modifiées ou même disparues dans leur région d'origine, la Wallonie. Il m'a donc paru utile de reprendre les dates marquantes de son calendrier, en commençant, comme il est d'usage chez les folkloristes, par le cycle d'hiver.

Dans la colonie wallonne, la première fête traditionnelle importante est la Saint-Nicolas, le 6 décembre. Margaret Draize se souvient qu'à la fin des années 1920, la veille de la Saint-Nicolas était une soirée effrayante pour la petite fille qu'elle était. Des groupes de « Nicolas », vêtus comme le saint ou portant, sur de vieux vêtements crasseux, le masque et la cape du saint, effectuaient la tournée des maisons du village. Ils frappaient avec force à chaque porte. Les parents les laissaient entrer en disant qu'il s'agissait des assistants de saint Nicolas, chargés de différencier les bons et les méchants enfants. Une fois à l'intérieur, les masques obligeaient chacun à prier puis lançaient partout des poignées de cacahuètes. Pour les petits, la nuit qui suivait était une nuit magique où le grand saint récompensait les plus sages ; aussi, ils n'oubliaient pas, avant d'aller au lit,

de placer un bol sur la table de la cuisine dans l'espoir d'y trouver, le lendemain matin, des biscuits au sucre glace et quelques oranges, noix ou bonbons. A l'école, ils recevaient aussi une friandise sous le couvercle de leur banc de travail.

En 1996, date de la parution de son livre, Margaret estimait que la tradition était encore respectée « dans une certaine mesure » mais qu'elle « risquait de disparaître à la prochaine génération ». Cette opinion me paraît tout à fait pertinente car, comme pour la cloche et le lapin de Pâques (voir ci-dessous), la pratique wallonne est difficilement compatible avec la tradition américaine qui veut que ce soit *Santa Claus*⁵ qui récompense les enfants sages, durant la nuit de Noël, en descendant par la cheminée. Même si le Père Noël n'envoie pas ses collaborateurs pour vérifier la moralité de ses protégés la veille du 25 décembre, le scénario des deux pratiques est relativement semblable puisque, avant d'aller au lit, les enfants lui préparent un verre de lait et des biscuits, qu'il ne manque jamais de consommer, une fois sa distribution faite. En Wallonie, l'offrande est bien évidemment dédiée à saint Nicolas, à qui on réserve un petit verre de genièvre, et à son âne, qui reçoit des carottes. L'âne ne semble pas avoir franchi l'Atlantique et comme dans sa légende, *Santa Claus* parcourt le pays en traîneau tiré par des rennes... Comme aujourd'hui dans le nord de l'Europe, les petits Américains de la Péninsule ont bien du mal à comprendre qui, de Père Noël ou de saint Nicolas, est leur « vrai » généreux protecteur.

La Noël et la Nouvelle Année sont encore souvent, aux Etats-Unis comme en Europe, l'occasion de partager un repas familial. Chez les Wallons du Wisconsin, Noël est l'occasion de réunir la famille à midi chez les grands-parents,

alors que, le jour de l'An, on invite aussi des amis ou des connaissances, veufs ou sans famille. Les menus comportent généralement deux sortes de viandes (poulet, jambon, ragoût, saucisses ou boulettes) accompagnées de purée de pommes de terre et de légumes chauds (maïs, pois et carottes ou haricots) et vinaigrés (cornichons, betteraves, pommes sauvages). Seuls les desserts étaient autrefois particuliers : *cougnon*, le 25 décembre, et gaufres, le premier janvier. En Wallonie, particulièrement en région namuroise, le *cougnon* est, depuis le 18^e siècle au moins, le gâteau de Noël par excellence. Sa pâte levée, faite de farine, de beurre, d'œufs, de lait, de levure et de sucre, auxquels on a ajouté des raisins secs et de gros morceaux de sucre cristallisé, est modelée en ovale muni à chaque bout de deux renflements pour figurer un nourrisson emmailloté censé représenter l'Enfant Jésus. Au Wisconsin, son apparence est la même mais sa recette ne comporte ni levure, ni raisin ni gros sucre, ingrédients remplacés par de la purée de pommes de terre. Les gaufres du Jour de l'An y étaient servies autrefois, comme dans certaines campagnes wallonnes, trempées dans du lait chaud et saupoudrées de sucre et de cannelle. Margaret Draize nous en livre la recette, qu'elle attribue à sa « Tante Iva » :

3 tasses de farine, 2 tasses de lait, une tasse et demie de sucre, deux tiers de tasse de matière grasse, 4 œufs séparés, 5 cuillères à café de levure chimique et une cuillère à café de sel. Camisez ensemble la farine, la levure, le sel et le sucre. Battez les jaunes d'œuf, ajoutez le lait et mélangez le tout. Ajoutez alors la matière grasse fondue puis, en dernier lieu, les blancs d'œuf. Plus ils seront battus, plus on obtiendra des gaufres fermes. Les cuire dans un gaufrier et les servir avec un peu de cannelle et de sucre dans du lait chaud.

Avant la généralisation du fer électrique au début des années 1960, gaufres et galettes étaient moulées dans de

5. *Santa Claus*, traduction anglaise de saint Nicolas, est le nom du Père Noël. Voir mon article : « De saint Nicolas au Père Noël » sur www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod_133270/saint-nicolas



been analysed since then. I have myself recorded, between 1973 and 1976, several hours of stories and songs which were the subject of numerous radio broadcasts at the RTBF, but these materials were not used scientifically. In 1980, a large inter-university research project, supported by the linguistics department of the University of Montréal (Professor Seutin), the universities of Green Bay and Liège and the Museum of Walloon Life, finally saw the light of day. As I had to coordinate the Belgian side of this important work, I called upon various institutions that might potentially finance it – going so far as to suggest to the Minister of Telecommunications at the time to devote to it the proceeds from a surcharge on the sale of stamps – but unfortunately, the political authorities of our country did not deem the proposal worthy of interest and the project failed. Only the CACEF, Centre of Cultural Action of the Community of French Expression agreed to produce a record of songs and music gathered on location. In October 1980, Claude Flagel, his wife Lou and I undertook a week-long visit to Wisconsin to record fifty songs and music that had survived more than a hundred years of isolation and, in 1981, Volume 7 of *The Anthology of Walloon Folklore: the Walloons of America (Wisconsin)* appeared, a 33" vinyl disc of 50 minutes.

Sing and dance

The sound recordings collected represent the different musical styles that one can still find: nursery rhymes to entertain children, to play with them or put them to sleep, drinking songs, songs of playful banter and mockery, hymns and songs written in Belgium in the first half of the 19th century and arriving across the Atlantic with the pioneers. Among the twenty interpreters, all born into families of Walloon origin between 1883 and 1943, four stand out for their musical qualities or their interesting repertoire: Alfred Vandertie, Cletus Bellin, Ivan Draize and Arthur 'Zeke' Renard.

Alfred Vandertie, born in Brussels in 1910, spent the better part of his life in Algoma, a little harbour village on Lake Michigan, ten miles to the East of Dyckesville, where



Alfred Vandertie chante au micro de Françoise Lempereur en 1973

he ran a tavern. I learned of his existence in 1973 when I inquired on the Peninsula looking for Walloon songs. He was, I was assured, the best traditional singer in the area. He undoubtedly gained this reputation from the fact that on 24 August 1940, he was the only one from the community to be listed by Helene Stratman-Thomas and Robert F. Draves when the Library of Congress in Washington D.C.

slightly, but it remains primarily a leisure activity for local residents and does not generate employment. Today, the region is relatively wealthy, as 76.7% of people own their own homes, the 13,449 households living there declare an average income of \$49,114 / year, and the rate of people living under the poverty level is only 7.7%. However, this apparent prosperity is essentially patrimonial, and is therefore under threat by the progressive decline in income from work in the local economy.

Similarly, the socio-cultural context has seen significant upheavals. Nowadays, consumption of external cultural products – standardised and often globalised – is dominant, there where previously a community culture based on inter-generational learning reinforced the social bond and generated a feeling of identity and continuity while encouraging personal creativity. Consolidation of the educational system is to a large extent responsible for this loss of ethnicity as from a very young age it generates homogenisation of knowledge, language, nutrition, clothing and leisure. The progressive disappearance of friendly gathering places and especially of the saloons has had more of an affect on contact among the old guardians of memories, songs, stories or games. Mechanisation of professional and domestic tasks, an increase in business and leisure travel, new methods of purchasing furniture and clothes, preparing meals, maintenance of living spaces, etc., have evolved toward passive consumption, leaving less space for personal initiative and use of traditional know-how. Communication between generations has therefore ceased, with no apparent possibility of it coming back. But when one lives in Namur, Walhain or Rosiere, when one is called Jeanquart, Chaudoir, Petiniot or Englebert, can one ignore the existence of ‘family’ living in Namur, Walhain or Rosiere a few thousand kilometres from home? Eventually, every human being wonders about one’s roots.

Across the ocean, ties have been formed over time

In Belgium, during the first half of the 20th century, the memory of the emigrants who went to Wisconsin had



*Arrivée des cousins d'Amérique à l'aéroport de Luxembourg. À gauche, Harry Chaudoir, p.
The American cousins arriving at Luxembourg airport. On the left, Harry Chaudoir, p.*

virtually disappeared, including in their original villages, and only a few historians still mention the existence of these pioneers. The only true connection between the two regions was ensured by the religious, the Norbertines or ‘white priests’ who, after being sent in 1893 to the Wisconsin missionaries, founded an abbey at West De Pere (Green Bay) in 1898. In 1928 they received a visit from Thomas Louis Heylen, Bishop of Namur. Consisting of ten religious upon its establishment, by 1956 they had increased to 221, and even if its effective number of religious is much lower today, it established a reputable college of higher education... whose influence is nevertheless unknown in Wallonia.



Liste des noms de famille d'origine wallonne rencontrés au Wisconsin | Wisconsin Surnames originated from Wallonia

Cette liste a été composée à l'aide de divers documents, principalement les annuaires téléphoniques d'Algoma, Brussels, Casco, Forestville, Green Bay, Kewaunee, Luxemburg et Sturgeon Bay. Elle ne comporte pas les noms à consonance germanique existant en Wallonie (donc pas de *Johnson, Muller, Zimmermann, Vercauteren*, etc.) sauf si ceux-ci sont portés par des familles identifiées avec certitude d'ascendance wallonne. Par contre, elle inclut des noms qui se retrouvent en Wallonie et qui, au Wisconsin, peuvent être d'origine franco-canadienne (*Rioux* par exemple). Lorsqu'un nom possède plusieurs orthographes, c'est l'orthographe utilisée en Wallonie qui prime (ainsi *Obry* s. *V. Aubry*) et les majuscules intérieures sont supprimées (*Lecloux* pour *LeCloux*).

This list arises out of a wide range of documents, especially Algoma, Brussels, Casco, Forestville, Green Bay, Kewaunee, Luxemburg and Sturgeon Bay phone books. It does not include German- or Dutch-sounding names (such as *Muller, Zimmermann, Vercauteren*,...) unless we identified their Belgian origin. On the other hand, some French-sounding names may come from Franco-Canadiens (such as *Rioux* or *LaViolette*) but, in doubt, we decided to include them. When there are two possible spellings, we used the most popular in Wallonia (*Aubry* for *Obry* or *Moreau* for *Moro*).

Abel	Bardon	Bellin	Boland
Adam	Bardouche	Benedict, Benedyk	Bonifas
Agamaite	Barrett(e)	Benes	Bonin
Alexander (= Alexandre)	Barron	Benjamin	Bonjean
Allard	Bartelme (= Bartholomé)	Bennett	Bonnefoi
Alsteen	Barton	Beno, Benoit	Borchard(t)
Ambrose	Basile	Berard	Borlee, Borley
André	Basten (= Bastin)	Berceau	Bosar
Annoye	Bastien, Bastian	Berger	Bosin
Antone (= Antoine)	Baudhuin, Beaud(o)in	Bergeron	Bosman
Anton(n)eau	Baugh(i)et	Bergner (= Bernier)	Bothe
Arpin	Bayard	Bernard	Bouchard, Bouschard
Arthur	Bayee (= Bailly)	Bero	Bouche(r)
Askin	Beaulieu	Berth	Bouchonville
Aterianus	Beaurain, Beauron, Bour(a)in	Berton	Boudreau
Aubry, Obry	Beauvais	Bertrand	Bouffard
Badeau	Bechard	Besanson	Bougie
Bader	Becker	Beyer	Bouillion, Boullion
Baeten, Batten	Becque	Biemeret	Boulanger
Bal, Ball, Bales	Befay	Bil(1)odeau	Boulet
Ballard	Belaire	Bilot	Bourdeau, Bordeau, Burdeau
Balthazor	Belanger	Bilyard	Bourgeois
Balza	Belcourt	Blanchard	Bourguignon
Barbeau(x), Barribeau, Barbiaux	Bellile, Be(1)lisle	Blasier, Blazier	Bouril
Barbian	Belle	Bodart	Bournelis
Bardin	Belleau	Bogart, Bogard	Bournoville



Table des matières | Table of contents

Avant-propos | Foreword,

par Frédéric LALOUX, Président du Syndicat d'Initiative de Jambes, pp. 4-5

Préface | Preface

par Jacques TOUSSAINT, Président du Centre d'Archéologie, d'Art et d'Histoire de Jambes, pp. 6-7

Introduction | Introduction pp. 10-11

L'émigration wallonne vers l'Amérique du Nord du 16^e au 20^e siècle |

Walloon emigration to North America from the 16th to the 20th century pp. 14-15

La fondation de New York | The Founding of New York pp. 16-17

Les missionnaires | Missionaries pp. 20-21

Les migrations économiques des 19^e et 20^e siècles |

Economic migrations in the 19th and 20th centuries pp. 20-21

Du Brabant wallon et du Namurois vers le Wisconsin |

From Walloon Brabant and Namur to Wisconsin pp. 24-25

Les pionniers | Pioneers pp. 26-27

Les causes des départs | Reasons for leaving pp. 28-29

Les manœuvres des armateurs | The intervention of shipowners pp. 30-31

Les raisons religieuses | Religious reasons pp. 34-35

Pourquoi la Péninsule de la Porte au Wisconsin ? | Why Door Peninsula in Wisconsin ? pp. 40-41

Le voyage | The voyage pp. 44-45

Le Wisconsin, terre d'exil ou Eldorado ? | Wisconsin, place of exile or El Dorado ? pp. 50-51

L'environnement naturel et le climat | A new environment pp. 52-53

Le contact avec les Indiens | Contact with the Indians pp. 60-61

L'installation | The settlement pp. 64-65

Xavier Martin et les premières conquêtes sociales | Xavier Martin and the first social conquests pp. 80-81

Les fléaux | Scourges pp. 80-81