

LE BOEUF



DANS LA RUE

COCHON D'OR

AVANT-PROPOS

Un voyage dans le temps, l'histoire des grands-parents restaurateurs

Le restaurant Le Bouclard que dirige Michel Bonnemort aujourd'hui n'est pas seulement une adresse parisienne, c'est aussi un héritage. Avant lui, ses grands-parents, Yvonne et René Ayrat, ont écrit une belle page de la gastronomie avec leur restaurant Au Cochon d'Or, une institution qui a marqué des générations de gourmets à Paris.

Grâce aux archives familiales, ils ont rassemblé leur histoire : des anecdotes savoureuses, des défis relevés, des succès, et surtout, la passion d'une vie consacrée à la cuisine et à l'accueil. Ce document, véritable plongée dans le passé, est désormais disponible. Pour les amoureux d'histoire, de restauration et de belles aventures humaines, je vous invite à le découvrir. Parce qu'un restaurant, c'est bien plus qu'une adresse, c'est une histoire à raconter et à partager.

Mon Bouclard...

Je connais Michel depuis longtemps. Suffisamment pour savoir qu'il a toujours eu un appétit vorace... pour la bonne cuisine et les belles histoires ! Un vrai Parisien, attaché à ses racines, mais aussi un sacré explorateur du goût. Et quel parcours ! Enfant turbulent (certains disent ingérable, mais on ne balance pas), il canalise son énergie dans le judo (ceinture noire 2e dan, autant dire qu'il ne faut pas lui chercher des noises) et devient kiné. Puis, en 1967, il plaque tout et s'envole pour son American Dream.

Là-bas, pas question de se mettre au burger-frites : il fait briller la gastronomie française à New York, où il œuvre pour la Sopexa. Grands vins, fromages, foie gras, truffes... il leur apprend à manger comme il faut !

Mais chassez le naturel, il revient en cuisine. De retour en France, Michel décide d'ouvrir son restaurant. Un hasard ? Pas vraiment. Il est le petit-fils d'Ayrat, propriétaire du mythique Cochon d'Or à la Villette pendant 60 ans. En 1993, il trouve

l'endroit parfait près de la place de Clichy et crée SON Bouclard. Avec l'aide précieuse de Jacqueline, il reconstitue un vrai bistrot parisien, où il mijote des plats traditionnels en hommage à Rosalie, sa grand-mère qui lui a tant appris.

Son Bouclard, c'est mon Bouclard. Parce qu'ici, tout est généreux et réconfortant, comme à la maison... sauf qu'on ne fait pas la vaisselle. Gratin de queues d'écrevisses, bœuf bourguignon, blanquette de veau et bien sûr, les spectaculaires pièces de viande dans la tradition du Cochon d'Or. Aujourd'hui, Michel et Alexandre, son Chef qu'il a formé, perpétuent les valeurs essentielles de la cuisine : la transmission du goût et des bons gestes, des cuissons justes, des saveurs préservées, des textures travaillées sans brutalité et surtout... la patience pour des cuissons lentes (et pour supporter les clients affamés qui n'aiment pas attendre !)

"T'inquiète pas, ça cuisine pour toi, mon petit Mimi..." semble murmurer Rosalie.

Olivier Cascarino

« Le Professeur » comme m'a affectueusement surnommé Michel.
Infographiste, je réalise depuis de nombreuses années les supports de communication du Bouclard
www.cascarino.fr

REMERCIEMENTS

Ce document a été réalisé grâce aux archives de Thierry Ayrat
Mise en page et adaptation graphique : Michel Bonnemort

En souvenir de leurs grands parents Yvonne et René Ayrat.
Propriétaires du Cochon d'or à Paris

Modèle des menus du Cochon d'Or jusqu'à sa fermeture en 1994 je crois (J'étais déjà viré depuis 93 par l'administrateur judiciaire, le CO était en redressement)

Notre arrière grand père. Il s'appelait Henri François et habitait à Paris, au 12 rue Notre Dame de Lorette. Né en 1882, il est décédé en 1933 à 51 ans. En 1993, quand je suis allé avec femme et enfants à Sarreméjeanne (ferme des Ayrals) nous avons rencontré une certaine Nissou qui m'a dit avoir un lien direct

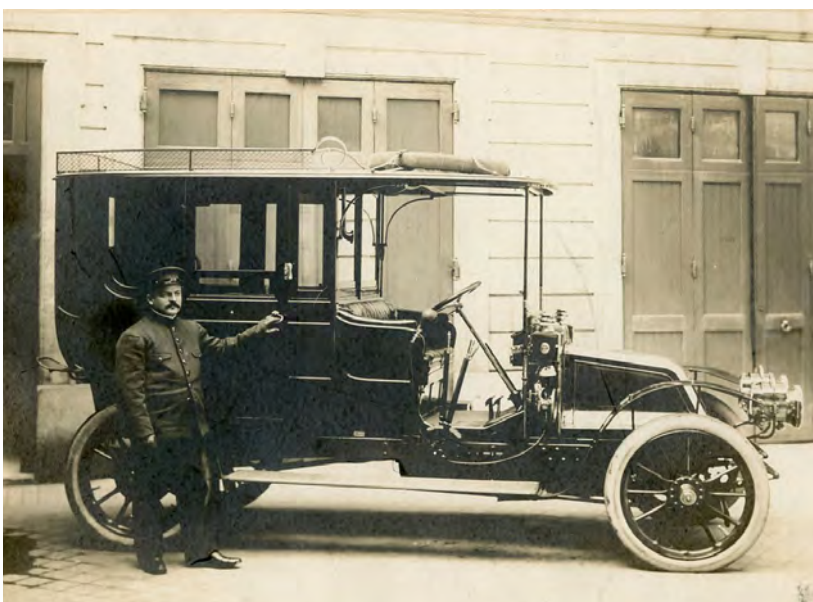
avec les Ayrals (fille de?) Concernant Henri François j'ai noté les propos de Nissou sur l'arbre généalogique: Alcoolique doté d'une extrême fainéantise, un vrai boulet le gars car Nissou a ajouté: Virginie, sa

femme, blanchisseuse, était courageuse pour 2. Les enfants devaient aller à la pêche pour se nourrir ! Selon François (Mabille) Henri François et sa famille vivaient alors à Villers sur Mer et il était pêcheur à pied. Pour le retrouver sur la plage, il fallait suivre les traces de pas en zig-zag et on tombait sur lui.

Notre arrière grand mère se nommait donc Virginie, Louise, Augustine

Ayrals, née Cottebrune, décédée en 1923 à 63 ans. Elle n'a donc pas connu Yvette, sa petite fille.

Henri-François a filé le goût de la bagnole à beaucoup de ses descendants.



Nos grands parents, René et Yvonne. L'homme est assis, la femme debout. Aujourd'hui, c'est le contraire. Le chien, beau corniaud, est marrant.



René et Yvonne, en teuf.



A chacun selon ses restaurants



Du bon gibier pour les bandits • L'Horloge, havre du bouvier • Le Cochon d'or et le « standing » de Madame Ayral • Un certificat de notabilité • René coupe la viande dans les assiettes • La campagne est de sortie • La maison Edon • Jean, le garçon bourru et jovial • Une armée de serveuses • La bourgeoise Amicale des comptables • Le troupeau bigarré des nourrisseurs • Mistinguett et le chevillard

Extrait du livre "La Villette" d'Elisabeth Philipp, une anglaise que j'avais assidument assistée pour la rédaction de son livre.

Debout, pas peu fier, René en cuisinier. A droite, debout, Denise, derrière de gauche à droite, le loufiat, déjà vu sur une autre photo, une serveuse, Yvonne notre grand mère et le sommelier.

A gauche, de gauche à droite, le 3^e homme est notre grand père. Il fallait donc pour faire tourner le bouclard: 4 en cuisine, 2 à 3 pour le service, 3 si Yvonne ne faisait pas que la caisse et l'accueil et un sommelier, en tout 8 personnes.

A noter le buffet dressé magnifique

Anectodes:

Il y a une vingtaine d'année, j'ai été contacté par la jeune serveuse qui est sur la photo. Je l'ai invité à déjeuner au CO. Elle est venue accompagnée d'une copine. Les deux avaient

bien 80 ans passés. Donc, cette femme me parle de notre grand père et ajoute qu'il était un patron sévère et exigeant. En effet, un jour, René lui avait reproché de ne pas avoir fait suffisamment briller la machine à café. Il l'avait congédié sur le champ en lui demandant de "rendre son tablier" qui appartenait à l'époque aux patrons (d'où l'expression). En plein service elle s'est retrouvée dehors sur le trottoir. Elle s'est aussitôt présentée au restaurant mitoyen, le réputé restaurant Dagorno, pour savoir si ils avaient besoin de ses services. Elle a été embauché sur le champ....avec un nouveau tablier. Pas de chomdu. CQFD.



Michel m'apprends que sa mère Denise, quelques années avant son décès, lui avait confié les faits suivants:

Au début de l'exploitation du CO par les Ayrat, les affaires ne marchaient pas. N'ayant pas le temps de m'attendre pour l'amélioration de la situation, il fallait trouver une solution qui s'appellera "Providence".

Un homme, dont Michel ne se souvient plus du nom, s'est présenté à eux comme propriétaire d'une compagnie maritime. Il possédait au moins un paquebot de 2000 places. Il proposa à nos grands parents de faire de la publicité (gratuite?) sur son bateau à la clientèle internationale. Que faire d'autre que lire lors d'une croisière à l'époque ? Pas de radio, pas de télévision, pas d'internet et autres téléphones portables. La réussite fut au rendez vous pour le Cochon d'Or. Je ne désespère pas retrouver le nom du bienfaiteur. En effet un de mes amis connaît la fille du propriétaire des murs de l'époque. Elle a aujourd'hui environ 85 ans. Elle se souvient que, petite, ses parents possédaient, en outre, les murs du Cochon d'Or et accessoirement les Chemins de Fer du Nord. Serait-ce eux les bailleurs ? Surement car les murs n'ont pas été acheté au début de l'exploitation mais bien après. C'est cette femme qui a transmis à mon ami un menu du CO de 1917 sous la direction des sœurs Poumot qui ont revendu

le fonds aux Ayrat en 1922 où 24 je pense. Les chemins de Fer du Nord étaient la possession James de Rothschild et de ses associés. Mr Providence devait être un des associés de Rothschild. Je me renseigne....affaire à suivre.....



Extrait du livre "La Villette". Photo prise devant chez Edon devenu en 1935 le Bœuf couronné, seul restaurant de l'ancienne villette encore debout. Appartient 'au groupe "Joulié". Belle affaire en plus.

Mon père disait que les restaurants de Mr Joulié ne valaient pas un coup de cidre. Visionnaire mon René.....

En bas, Yvonne, Denise et René.

Nos grands parents achetaient souvent de belles bêtes pour gagner des concours, celle-ci avait gagné le premier prix.

Après la photo, elle partait en face à l'abattage, direct.

Ma mère Rouff me disait que le Cochon d'Or n'avait jamais acheté un steak aux abattoirs d'en face car c'était de la viande tout venant pour le bon peuple. René et Yvonne commandaient celle-ci à des bouchers professionnels.

Quelque chose me dit que notre grand père devait être drôle, visionnaire et très pro, parti de rien.

Ils avaient auparavant monté un premier (petit) restaurant rue Lesueur, rue



"Poulbot" de 1917 qui m'a été remis il y a un mois par la fille des propriétaires des murs dont je parle plus haut.

Les parents de cette femme, et donc les propriétaires des murs, possédaient les chemins de Fer du Nord, rien que ça !

J'ai déposé le nom "Steak inusable" à l'INPI mais j'ai oublié de le renouveler au bout de 10 ans, tout comme le nom "Au Cochon d'Or" et "pomme soufflée".

De toute façon, pas de regret, je me demande bien ce que j'aurais pu en faire aujourd'hui. Des procès pour le restaurant "la pomme soufflée" de Paris et "le Cochon d'Or" de Beuzeville en Normandie ? Ca va, j'ai donné. D'ailleurs le Cochon d'Or de Beuzeville a aujourd'hui la propriété du nom qu'il a déposé à l'INPI.



LA VILLETTE

Lundi 4 avril 1927. Jour de marché et d'abattage ordinaire à la Villette. De part et d'autre du canal de l'Ourcq, la vie s'éveille au petit matin blême. Avec l'arrivée des premiers troupeaux, la campagne débarque à «Paname», tandis qu'en face les échafauds s'animent au son tranchant des lames qu'on aiguise. Sabots et souliers vernis se croisent un instant. Une même capitale – celle de la viande –, deux mondes : d'un côté, la cité du négoce, de la foire aux bestiaux, des odeurs de bouse et de beaujolais ; de l'autre, celle des tueurs, du sang des bêtes, de la mort. Deux pays presque étrangers, avec des frontières, des rivalités, des langues différentes, mais aussi des échanges commerciaux et culturels, des relations quasi politiques...

Un âge d'or ? Ça dépend pour qui...

Pour les marchands, sans doute : la guerre est oubliée et on ne parle pas encore de la grande crise. Pour ceux-là, l'époque se prête à l'insouciance : le champagne coule à flor au Cochon d'Or et les liasses de billets changent de main au gré des transactions. Pour les autres, c'est encore le XIX^e siècle : Victorine qui, chaque nuit, mène pour leur dernière étape des milliers de moutons, P'tit Pierre, l'apprenti de quatorze ans, qui rêve de devenir jockey en repassant ses couteaux, Dédé le Savoyard, roi du merlin, et tous ces débarqueurs, toucheurs, bouchers et bouviers qui, jour après jour, « sans colère et sans haine » comme l'avait noté Baudelaire, concourent au sacrifice.

Écrit au présent, ce livre-reportage nous donne une somme de documents, d'images et de souvenirs le plus souvent inédits, recueillis auprès de ceux qui furent les acteurs de ce drame rituel de la vie et de la mort et les témoins directs de cette époque tout à la fois âpre et opulente.

Gérard Ponthieu est journaliste. Historienne de formation, Élisabeth Philipp est directrice de la Maison de la Villette.

perpendiculaire à l'avenue de la Grande Armée où tous les constructeurs automobile avaient à l'époque leurs showroom de luxe, avant de se transporter aux Champs.

Ils ont gagné beaucoup d'argent en 2 ou 3 ans dans ce resto qui s'appelait "Au steak inusable". Si, si.

Après cette période ils ont acheté le Cochon d'Or aux sœurs Poumot (locataires) dont j'ai un menu signé par



Denise ou Yvette, dans le landau avec sa nurse qui avait été recruté uniquement sur des critères de beauté.

Cela menait sans doute grand train dans la famille car il fallait bien rémunérer cette jolie femme.

Je me demande si elle n'a pas été choisi pour repousser les ardeurs des mâles Ayrat qui avait une réputation de cavaleurs. C'est sur qu'avec cette miss France, Yvonne ne prenait aucun risque.

Les 2 personnes en arrière plan semblent être des employés aux ordres, trop timides et trop en retrait (?)

On notera la mention "Grill Room" sur la toile. En effet cette photo est prise juste après la guerre de 14-18 et le René voulait draguer la clientèle des ricains. Intelligents et malins en plus les grands parents.



Denise sur le bœuf avec son père. A noter la qualité de la toile de cette époque.





*A l'aller
C'est facile sans rien demander
sur un coup de colère
d'être parachuté sur terre
Au retour
C'est plus dur, un jour
de quitter la terre
main sur la boutonnière
sans plan de vol
ni une bouteille d'alcool*

*pas la peine de réserver
pour voyager
mais t'as de la chance
vu les circonstances
Ya pas de place pour toi
et personne n'est aux abois
Alors, cher Yanis
mord à pleines dents
Ton jour Anniversaire
Michel*



Le néologisme «Poulbot» a été créé en référence à ses nombreuses illustrations représentant des titis parisiens : les gamins des rues.

Une illustration de Gavroche, le célèbre personnage du roman *Les Misérables* de Victor Hugo, en est le parfait exemple.

Il est également à l'origine du couple de poupées fétiches de la Première Guerre mondiale Nénette et Rintintin.

Francisque Louis Gustave Poulbot a créé cette affiche pour les besoins du restaurant de mes grands-parents «le Cochon d'Or» dont nous conservons les droits. Il va de soi que toute divulgation ou reproduction est interdite.

La salle du bar où les tables portaient le nom d'As-bar jusqu'au 6-bar.

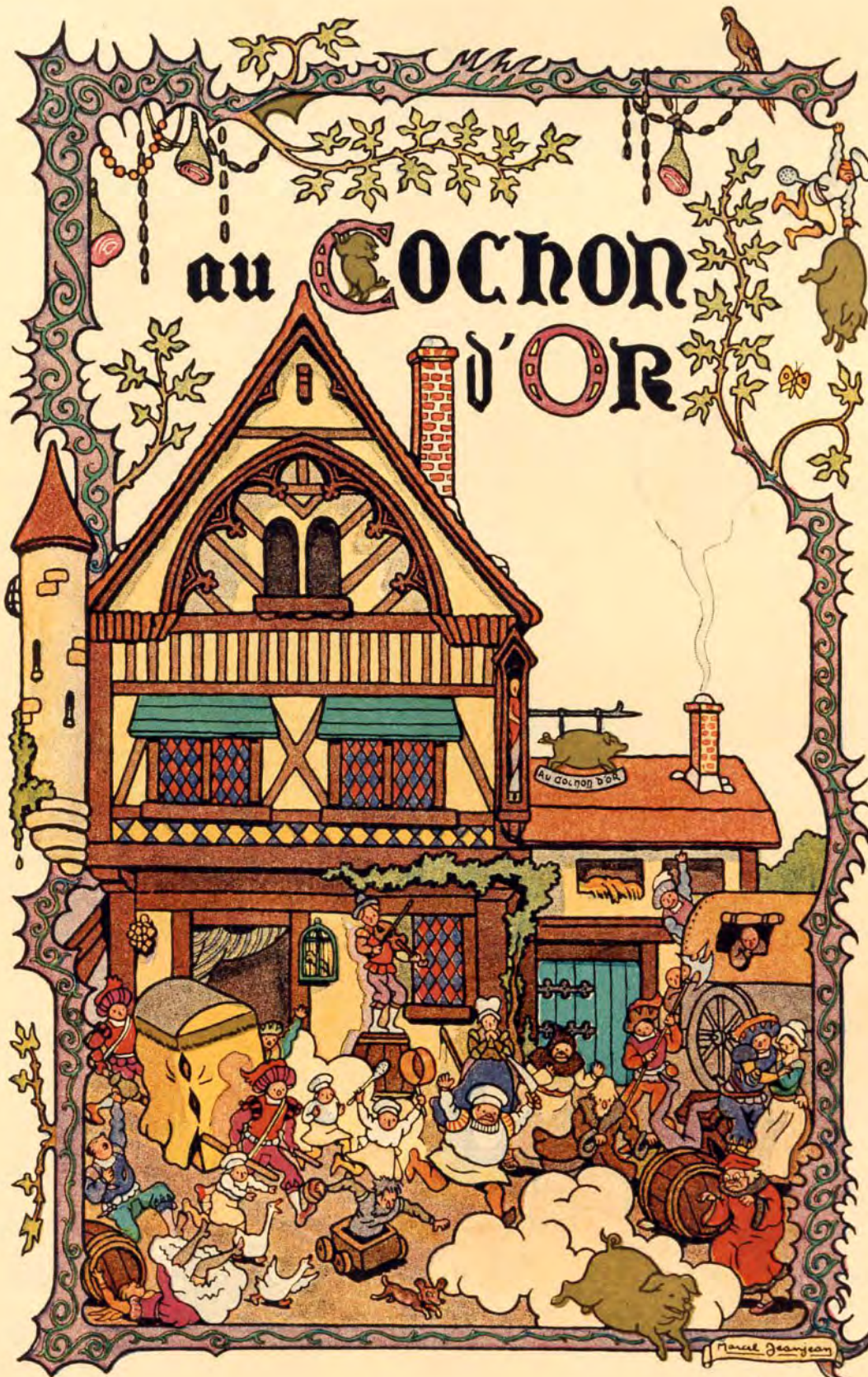


L'as-bar était le plus prisé, face à la caisse, pour voir et être VU La déco magnifique était l'œuvre d'Yvonne qui excellait dans ce domaine Yvonne voulait toujours ce qu'il y a de plus beau et faisait chauffer le portefeuille (il n'y avait pas de CB). Papou était souvent en bas, dans la cuisine, au garde-manger, où Yvonne faisait régulièrement des descentes car il avait une certaine sympathie pour le gorgon qu'il y tenait au frais. (Dixit Rouff)



Un très vieux menu du Cochon. Tous les menus étaient signés Marcel Jeanjean, dessinateur très connu à l'époque que l'on peut encore découvrir sur internet.

Il était rémunéré par des repas offerts, le bougre. (Dixit Rouff)



Communion de Raymond Ayrat, le beau gosse (premier rang



à droite). Sa “belle gueule” fera des ravages. A le regarder de près l’on peut même penser qu’il le savait. De toutes façons il est déjà entouré de 5 nanas dont la plus proche n’en peut déjà plus.

Dans la rangée de gauche, Yvette sur les genoux de Papou qui a devant lui Denise je pense, à ses côtés, Yvonne et mon père René, debout.

A côté d’Yvonne, un homme aux lunettes rondes, style Marcel Achard. On retrouve cet homme sur d’autres photos plus tard avec nos grands parents. Ce visage dit quelque chose à Michel qui pense qu’il était un personnage important pour les Ayrat. Assis à la droite de notre grand mère, c’était quelqu’un d’important donc. Qui est ce ? C’était quand même pas l’amant d’Yvonne ?

Nos grands parents paternels et maternels doivent être assis à cette table, mais où ? Au premier rang en partant de la gauche, la 2° jeune fille pourrait bien être Jacqueline. Francois nous le confirmera ou non

Entrées

Filet de veau ravigotte 8.50
 Cote de porc à la Mode de laen 7.50
 Cote de Mouton foulette 7.50
 Cote de porc sautée madère 8.50
 Pied de porc grillé 10
 Couronnes Henri IV 18
 Grillade de filette pour 18
 Filet de bresse à la broche 1/2 30

Grill

Corneille beurre noisettes 3.00
 Jambon d'York 3.00
 Cote de porc en filets de soles "cochon d'or" 3.00
 Ris de veau à la broche 3.00
 Cote de porc grillée 3.00
 Mutton pied de porc grillé 3.00
 Cote de porc grillée 3.00
 Soufflé maison 3.00

Potages

Crème aux légumes 3.00
 Soupe aux légumes 3.00
 Soupe à l'oignon 3.00

Huitres

Portugaises de blaires la douzaine 6
 Fines de Belous 8
 Marennes vertes extra 8

Poissons

Truite d'Éperlans 7
 Merlan frit 12
 Sole frite 12
 Sole à la provençale 16
 Sole grillée au beurre fondu 16
 Anguille grillée 20 p.p.
 Homard à l'américaine 20 p.p.
 Filets de soles "cochon d'or" 14

Entrées

Tomates sautées 3.50
 Champignons pie au beurre noir 3.50
 Tronçons sautés 3.50
 Tronçons sautés 3.50
 Tronçons sautés 3.50

Entrées

Mousse maison 6.5
 Soupe Jack 6.5
 Pomme d'été 6.5
 Ananas frais 6.5
 Tarte (spécialité) au 6.5

Un très vieux menu du CO écrit à la main. Michel me faisait remarquer très justement l'autre soir l'abondance des mets et de l'organisation exceptionnelle qu'il fallait mettre en place pour conserver malgré tout une grande qualité de service avec 100 couverts possibles. Michel a compté 80 articles proposés aux clients, ce qu'il trouve gigantesque. Je n'avais pas d'avis sur la question ayant toujours connu cela au Cochon d'Or mais avec recul, je me rallie à son avis. Michel ajoute qu'en cas de pénurie de clientèle et avec la trésorerie nécessaire pour alimenter les frigos, les risques de dépôt de bilan sont réels.

Dans les années 80, il pouvait y avoir jusqu'à 50 salariés au Cochon. Serveurs, maitres d'hôtel, sommeliers, caviste, acheteur, comptable à demeure, secrétaire, vestiaire, cuisiniers, voituriers, caissière (Rouff) un PDG et son fils. Une véritable usine à gaz ouverte 365 jours par an, matin et soir. Un loufiat pouvait gagner 3500 à 4000 euros par mois.

NOS FRUITS DE MER
du 1^{er} septembre au 30 avril

		Prix TTC la dz.
LES FINES DE CLAIRES :	n° 2 (G).....	36 F
	n° 3 (M).....	28 F
LES SPÉCIALES DE CLAIRES :	n° 1 (TG).....	56 F
	n° 3 (M).....	36 F
LES BELONS OU LES PLATES DE ZÉLANDE	n° 0	106 F

- Les clams, moules, bouquets, bigorneaux, bulots, praires et le plateau de fruits de mer.
- Langouste froide et homard à l'américaine sur demande.

LE TARIF DES VINS ET CHAMPAGNES
VOUS SERA ADRESSE
A VOTRE CONVENANCE

Vos commandes seront prises
sur simple appel téléphonique
tous les jours de 9 h à 23 h.

Elles seront à votre disposition
dans le délai de 48 heures
afin de personnaliser
votre choix.

au
COCHON
d'OR

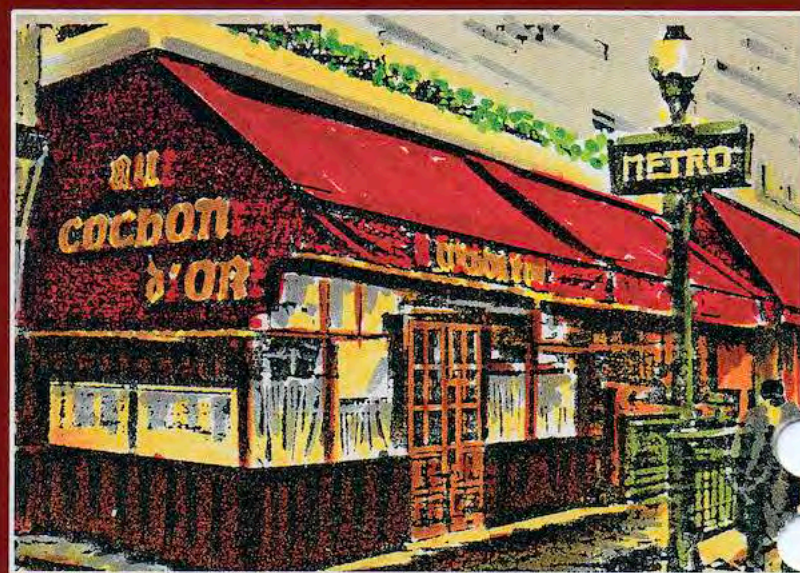
192 AVENUE JEAN JAURES - 75019 PARIS
TÉL. 607.23.13

MÉTRO : PORTE DE PANTIN

SALONS DE 12 A 40 COUVERTS
DEVIS SUR DEMANDE

Le Restaurant

au
COCHON
d'OR



vous propose ses
spécialités pour vos
repas à domicile

TÉL. : 607.23.13

Denise et René. Leur coiffeur s'appelait surement "Coupobol". Pauvre René. On pourrait intituler cette photo "L'Amour avant la Guerre"



an COCHON D'OR

R. C. SERIE
56 B 12075



TELEPHONES
NORD 25-13
BOTZARIS 59-81

René AYRAL

192, AVENUE JEAN-JAURÈS, PARIS

~~Devant votre médiation et l'absence de mon~~
il m'est très désagréable de devoir prendre une décision aussi importante en
cette fin d'année - les Tractations de Monsieur Jacques conseil de mes sœurs avec
Monsieur Leclerc me font penser à un dialogue de sourds et les différents projets
Établis par Monsieur Leclerc n'ont eu jusqu'à présent aucune chance de Réussite
et s'il y avait d'autres projets ce serait toujours la même chose.
Les dettes contractées par moi pour sauver le cochon d'or ~~m'auraient eu~~
comme Résultat de me faire perdre deux ans.
il est normal qu'avec trois enfants et ayant bientôt quarante ans j'aspire
à autre chose que de maintenir les colis du cochon d'or que l'on ne peut même
pas me donner puisque il est préférable pour mes sœurs de me les vendre
une deuxieme fois. ~~la première fois elles se sont vu enlever des lettres qu'elles~~
~~les marchandises~~ à leurs amis les dettes du cochon d'or sont dues à une

an COCHON D'OR

R. C. SERIE
56 B 12075



TELEPHONES
NORD 25-13
BOTZARIS 59-81

René AYRAL

192, AVENUE JEAN-JAURÈS, PARIS

n'ont eu jusqu'à présent aucune chance de Réussite et les productions
n'auraient pas plus - les dettes contractées par moi pour sauver
le cochon n'auraient eu comme Résultat de me faire perdre près
de deux ans à espérer avoir ma situation ~~au cochon d'or~~ dans cette maison qui
ayant trois enfants et produisant à la quarantaine il est ^{ma ou ma}
très urgent de penser à autre chose de son Ancêtre
si je dois travailler pour des très étranges à la famille. Je refuse cela que d'être ce
je suis en quittant le cochon d'or je laisse une petite lettre ^{documentaire à un}
pour mes - amis et proches et j'espère qu'ils seront ouverts
à Trinités d'antit est bon mais il faut savoir d'un - or
le cochon d'or amorce un tout nouveau mais ce n'est que
le début et est un grand travail qui il faut changer et d'antit

En écrivant ses brouillons sur des blocs d'addition, il s'insurgeait du peu de reconnaissance vis à vis de son travail accompli, de son engagement financier et des dettes du CO (déjà ?). Il se plaint aussi de ses sœurs et de ses beau-frères qui profitaient du CO et des colis emportés par eux "qui ne coutent rien" écrit "il. Ambiance, ambiance !

La dernière, l'apothéose.

Papou à Saint Jean-de-Luz (dixit Michel) et le commentaire en bulle trop marrant.

"Tout ça pour ça".

Il n'y a plus rien ou presque. Ce qui reste à voir se trouve au cimetière de Saint Ouen, avenue transversale n° 3, carré 25.

A méditer sans modération.

Merci à Michel pour son excellent travail et sa participation.

Bises à tous.

Thierry.



♂ Jean AYRAL

- Né en 1565 - Lassouts-12-MPY-FRA
- Décédé

Union(s) et enfant(s)

- Marié vers 1595, Lassouts-12-MPY-FRA, avec Marie Marguerite AZEMAR dont
 - ♂ Guillaume AYRAL 1595- marié en 1620 avec Marie BEULAGUET
 - ♂ Pierre AYRAL 1600-1654 marié le 11 février 1625 avec Antoinette ORTOLA 1603-1650
 - ♀ Marie AYRAL 1610- mariée en 1634 avec Jean ARLABOSSE †1654
- ? Barthelemy AYRAL 1624-

Aperçu de l'arbre

Les Ayral depuis 450 ans

Rang		Naissance	Décès	Age décès	Père à:	Sous:
1	Jean	1565	?			Charles IV
2	Pierre	1600	1654	54	35	Henri IV
3	Jean	1626	1662	36	26	Louis XIII
4	Pierre	1652	1739	87	26	Louis XIV
5	Jacques	1700	1768	68	48	Louis XV
6	Jean	1743	1818	75	43	Louis XVI
7	Jean Pierre	1788	1859	71	45	Louis XVIII
8	Jean Louis	1815	?			Napoléon 1°
9	Henri François	1859	1901	42	44	Napoléon III
10	René	1887	1964	77	28	Sadi Carnot
11	René	1922	2005	83	30	Gaston Doumergue
12	Thierry	1952			33	Vincent Auriol
13	Antoine	1985				F. Mitterand

♂ René Alphonse Auguste AYRAL

- Né le 29 janvier 1887 - Villers sur mer-14-NOR-FRA
- Décédé le 22 mai 1964 - Paris11-IDF-FRA , à l'âge de 77 ans

Parents

- Henri François AYRAL 1859-1901
- Virginie Louise Augustine COTTEBRUNE 1865-1963

Union(s)

- Marié avec Angele Yvonne MATHE

Frères et sœurs

- ♂ Henri François AYRAL 1882-1933
- ♀ Renée Cecile Amelie AYRAL 1884-1887
- ♂ Celestin Marcel Louis AYRAL 1886-1974
- ♂ Jean Palmire Albert AYRAL 1888-1907
- ♂ Albert Eugene Louis AYRAL 1890-
- ♂ Albert Paul AYRAL 1893-1972
- ♀ Yvonne AYRAL 1897-1933

Aperçu de l'arbre

