

# DOSSIER : « CHÂTELLERAULT, RIVE GAUCHE »

## LES AUBERGES ET DÉBITS DE BOISSONS

### Tavernes et cabarets : typologie

On distingue à l'origine taverne et cabaret. Dans la taverne, plus populaire, on se contente du droit de vendre du *vin à pot* car présenter de la nourriture y est interdit. Dans les cabarets, la table et les assiettes sont mises et l'on sert à manger en même temps que l'on sert le vin. La *vente à assiette* appartient aux cabaretiers et aux hôteliers qui ont licence de fournir à la fois du vin et des aliments. Mais ces règles ne sont pas strictement observées. En effet, les taverniers débitent parfois du pain et des œufs en même temps qu'ils servent du vin, car la distinction encore exprimée dans le règlement de 1578 finissant par disparaître ils obtiennent, eux aussi, ce droit de proposer un repas.

Parmi les tavernes et les cabarets on répertorie quatre catégories d'établissements :

- le marchand de vin qui vend *à pot renversé*, c'est-à-dire au comptoir. Mais il peut aussi vendre *à huis coupé et pot renversé*, c'est-à-dire directement dehors ;
- le tavernier, chez lequel on peut s'asseoir mais qui n'offre ni table, ni nappe, ni couvert ;
- l'aubergiste qui, en outre, offre le gîte aux voyageurs (la nuitée) ;
- le limonadier qui en plus du vin propose des liqueurs, du citron, du café, du chocolat.

### Un peu d'histoire

#### *L'auberge*

« La plus vieille auberge de France », au sens ancien du terme serait *la Couronne*, située à Rouen et mentionnée dès 1345. Mais le terme *auberge* est attesté dès le XV<sup>e</sup> siècle sous la forme *aulberge*. Il s'agit d'un emprunt à l'occitan *aubergo* ou au provençal *aubergo*, issus de l'ancien occitan *alberga*, « *campement, baraque* », dérivé du verbe *albergar* : héberger, qui, tout comme l'espagnol *albergar*, sont des emprunts au germanique *haribergôn* « *loger, héberger (l'armée)* ».

Ce mot est souvent synonyme d'hôtel ou hôtel-restaurant. Il peut aussi indiquer un restaurant offrant quelques chambres d'hôtes ; parfois une auberge ne fait que restaurant sans possibilité de logement. Elle est tenue par l'aubergiste ou albergeur.

#### *L'estaminet*

En 1802, l'Académie française le définit en une formule lapidaire : *Assemblée de buveurs et de fumeurs*. Ayant établi le constat *a posteriori*, cette appellation nouvelle, qu'on ne trouve qu'à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, désigne aussi le lieu où elle se tient. Il est précisé également que cet usage qui vient des Pays-Bas s'est propagé à Paris où l'on dit aussi *tabagie* pour distinguer ces sortes d'assemblées.

D'après l'hypothèse la plus répandue, le mot serait d'origine wallonne et viendrait de *staminé* signifiant « *salle à piliers* ». Une origine flamande lui est également attribuée, provenant du mot *stamm* qui veut dire « *famille* » ; l'estaminet serait donc une réunion de famille. Le patron flamand invitait d'ailleurs les clients à entrer en leur lançant un *Sta Menheer* (faites une halte, monsieur).

#### *Le cabaret*

C'est une boutique où l'on vend du vin et des boissons spiritueuses ainsi qu'à manger. Mais pas seulement, d'autres services étant proposés comme l'atteste ce passage de Nicolas Thibaut<sup>1</sup> en 1737

---

<sup>1</sup> Nicolas Thibaut né en 1663, fils de Guillaume du même nom, lui-même fils d'un bourgeois de Rouen, Nicolas, et d'Élisabeth Anseume. Guillaume était présent en Nouvelle-France en 1638.

qui dénonce la mauvaise influence du cabaret : *La fréquentation du cabaret entraîne des maux étranges, on y mange, on y joue son bien, on y ruine sa santé ; on s'y abandonne à toutes sortes de crimes, comme aux jeux excessifs, aux tromperies, aux juremens, aux querelles, aux médisances, aux paroles sales, enfin à l'ivrognerie, qui fait que l'homme n'est plus l'homme.*

C'est que le cabaret, dès cette époque n'est plus seulement un lieu pour se restaurer, mais est déjà considéré par l'Église comme un lieu de débauche et de subversion,

Quant à Octave Mirbeau<sup>2</sup>, en 1896, il fait ce constat : *En un village de trois cents habitants, où il y avait autrefois cinq cabarets, il y en a quinze maintenant et tous font leurs affaires. Plus de règlement, plus de police.*

Les cabarets sont très nombreux à Châteauneuf et leurs noms sont communs à ceux de nombreuses villes.

### *Le café*

En ce lieu l'on sert des boissons et des repas légers. Ce type d'établissement est parfois joint, en France, à un débit de tabac. Les synonymes varient selon l'ancrage culturel de leur public ou de leur implantation géographique : bar, bistrot, troquet, estaminet, etc. Le café occupe, dans de nombreuses cultures, une fonction essentielle comme lieu de rassemblement collectif ou de détente individuelle. On s'y rend pour prendre un repas léger, vivre une rencontre, jouer à des jeux de société, assister à des conférences publiques, mais aussi pour lire et pour écrire, se faire lire par ses amis et écouter leurs écrits.

En 1686 a lieu l'ouverture du premier grand café parisien, *Le Procope*<sup>3</sup>, créé par un Italien dont le patronyme est *Procopio*, francisé en Procope. N'y est servi, à l'époque, comme son nom l'indique, que du café. Il fut un haut lieu de rendez-vous des philosophes des Lumières et des révolutionnaires et l'on y est toujours accueilli, rue de l'Ancienne Comédie où l'on peut se restaurer.

### *Le restaurant*

Le mot apparaît au XVI<sup>e</sup> siècle. Le terme « restaurant » désigne alors « un aliment qui restaure » et plus particulièrement, *un bouillon riche et corsé, capable de restaurer les forces* ; de l'aliment au lieu il n'y a qu'un pas et l'on passe donc à un "établissement spécialisé dans la vente des restaurants". Jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on ne trouve à manger, moyennant finances, que dans les auberges et les tavernes.

Vers 1675, à Paris, un nommé Boulanger inscrit sur son enseigne *Boulangier débite des restaurants divins*, avec une formule en latin de cuisine : *venite ad me omnes qui stomacho laboretis, et ego restaurabo vos*, que l'on peut traduire par *venez à moi, vous dont l'estomac est en peine et je vous restaurerai*.

Ce fut donc là le premier restaurant au sens moderne du terme. Mais le premier restaurant châtelleraudais digne de ce nom est *La Grande Taverne de Londres* fondé par Beauvilliers en 1782, rue de Richelieu à Châteauneuf. La nouveauté est d'y servir, à heures fixes, sur de petites tables individuelles, des plats inscrits sur une carte. C'est à partir de la Révolution qu'explose le développement des restaurants, grâce à l'importance de la bourgeoisie qui fait entrer ces établissements dans les mœurs de vie sociale et mondaine.

---

<sup>2</sup> Octave Mirbeau, né le 16 février 1848 à Trévières (Calvados), mort le 16 février 1917 à Paris, est un écrivain, critique d'art et journaliste français. Il a connu une célébrité européenne et de grands succès.

<sup>3</sup> *Le Procope* est le premier café parisien. Depuis son ouverture en 1686, le lieu fut fréquenté par Diderot, Voltaire ou encore Robespierre. Aujourd'hui, on y vient pour le charme de son décor et sa cuisine de type brasserie.

## Manger hors de chez soi sous l'Ancien Régime

Au Moyen-Âge le terme « restaurant » n'existe pas, nous parlons alors de « tavernes », « gargotes », « estaminets » pour les distributeurs de boissons, « auberges » pour la petite hôtellerie. Au XIV<sup>e</sup> siècle, Guillaume Tirel, dit Taillevent (1314 -1395) est l'un des cuisiniers les plus reconnus au point d'être nommé premier Maître Queux de Charles V, puis Escuyer de cuisine de Charles VI, avec privilèges, honneurs et richesse. Il écrit l'un des premiers livres de cuisine : *le viandier*. Au XVII<sup>e</sup> siècle apparaissent les relais de poste où l'on prend ses repas. De très nombreux existent encore, rénovés et exploités par des chefs talentueux. Comme nous l'avons vu précédemment, *Le Procope* est passé, au fil des siècles, du café à la restauration. On compte ainsi 50 restaurants en France avant la Révolution et plus de 3 000, trente ans après !

### *Les hôtels demi-pension et les pensions de famille.*

Ils constituent une variante des précédents. Ils sont surtout fréquentés par une clientèle d'habitues. Le service y est fait soit à la française soit à l'anglaise. Le concept familial y est mis en avant, d'où l'appellation *pensions de familles* pour ces établissements hébergeant des célibataires, des veuves et veufs, des gens peu fortunés. Honoré de Balzac, auteur du *Père Goriot*, est resté célèbre pour sa longue description de la pension Vauquer<sup>4</sup>. Pourtant, malgré des différences, ces pensions offrent des prestations similaires à celles des autres établissements : il est toujours possible d'y boire et même de s'y restaurer, mais il n'y a pas de menu, et quand nous parlons de manger c'est sur le pouce, avec les moyens du bord ; à l'improviste, le tenancier prépare une omelette, propose une tranche de lard s'il en a en réserve ou réchauffe un bouillon épaissi de pain.

Dans le Centre-Ouest français, ces commerces sont relativement nombreux, notamment dans les villes et les gros bourgs poitevins et charentais. Ils dépassent ainsi la centaine à Poitiers, Niort, La Rochelle, voire Saintes et Angoulême, et sont encore plusieurs dizaines à Rochefort, Châtelleraut, Cognac, Saint-Jean d'Angély, Saint-Maixent ou Parthenay. Si l'on est certain que toutes ces maisons servent du vin, il s'avère plus difficile en revanche de savoir ce que l'on peut y déguster.

Il n'existe, en effet, pratiquement jamais de livres de comptes de ces établissements et encore moins de menus proposés aux clients habitués ou de passage. Malgré tout, l'on sait qu'à Châtelleraut des cartes sont proposées dans les années 1780 à l'auberge du Cheval-Rouge. Fort heureusement, un corpus d'une soixantaine de mentions de repas collectées principalement dans les minutes judiciaires et les récits de voyageurs permet d'avoir une idée plus précise de la nature des déjeuners, collations ou dîners pris chez les cabaretiers ou aubergistes du Poitou.

### *Du pain, du vin, de la soupe et des œufs : les mets de base*

Tout en ayant un repas vraiment frugal, il est parfois possible de manger autre chose que du seul pain. Sur la table du cabaret de François Longeau, à Civray, on trouve ainsi des *assiettes de fromage* en février 1733. Une *salade* est dégustée par les clients de l'établissement de Françoise Moressou à Chey en 1735, ou encore des *châtaignes* lors de la veillée organisée chez Charles Pasturault à Melle en octobre 1778. Des potages, sans doute à base de pain, sont assez souvent proposés à l'auberge du Petit-Saint-Jean à Mirebeau, en mai 1782, également au Cheval-Blanc de Faye-l'Abbesse, en mai 1787 et dans le cabaret du sieur Jouvin à Châtelleraut en juillet 1790. Il est fait également mention d'une *soupe du matin* chez un aubergiste de La Rochelle en mai 1599 ou encore d'une *soupe à l'oignon*<sup>5</sup>.

Nous pouvons constater que, dans la majorité des cas rencontrés, les mets proposés sont extrêmement frugaux. En raison de la rapidité de leur préparation, les œufs et leurs dérivés sont

---

<sup>4</sup> La longue description de cette pension se situe au début du *Père Goriot* ; elle permet au lecteur de faire connaissance avec les pensionnaires de M<sup>me</sup> Vauquer, dont Rastignac, le héros, et Vautrin le forçat évadé.

<sup>5</sup> Fabrice Vigier, *L'Actualité Poitou-Charentes*, n° 93.

également présents dans ces collations et nous les trouvons dans environ 10% des repas recensés. Sont ainsi servis, en juillet 1790, des *œufs fricassés* chez Louise Beau, cabaretière à Châtellerault, en mai 1789 des *œufs à l'oseille* dans l'établissement de Marie Lévêque à Chauvigny, et une *omelette* au Lion-d'Or à Chenay en février 1701.

Mais si simple soit-il, le plat n'est cependant pas pour autant réussi !

Voici en effet le témoignage d'un voyageur, de passage à Thiré, en Bas-Poitou, se plaignant en ces termes, mais non sans esprit, de ce qui lui est servi dans la soirée du 22 août 1781 : *Nous ne trouvâmes rien pour dîner que des œufs. On dira comment faire de mauvais œufs au miroir ! Rien n'est plus facile. Ayez de mauvais beurre, que les œufs soient milés et vieux et défais, que le plat soit malpropre, jetez beaucoup de poivre et ne les faites pas cuire suffisamment et vous aurez les plus mauvais œufs du monde.*

Ces quelques exemples montrent qu'une majorité de ces maisons offre un service très minimum de restauration pour leurs clients. Cet état de fait incite donc certains d'entre eux à venir avec leur repas. En avril 1783, Jean-Marie Sauvarie et ses compagnons apportent au cabaret, pour leur repas, un *gâteau que leur boulanger leur avait donné.*

Même si le cas de figure apparaît minoritaire, il arrive que des mets plus consistants et surtout plus protéinés soient proposés dans les auberges poitevines et charentaises. Bien que les plats soient le plus souvent peu cuisinés, la viande est effectivement présente dans au moins 15% des repas ou collations rencontrés. Une si faible proportion semble confirmer l'idée que l'alimentation des Français, et donc des habitants du Centre-Ouest, est assez peu carnée sous l'Ancien Régime, la viande étant réservée aux classes riches ; d'autre part, les nombreux jours de jeûne interdisent la consommation de viande : le mercredi et le vendredi en plus du Carême. Les termes employés pour qualifier ces denrées ne sont pas précis. On sait ainsi simplement que *de la viande* est servie dans un cabaret de Civray en février 1767. Parfois les dénominations sont un peu plus claires, tout en restant très générales. Il est question, par exemple, d'un *morceau de salé* chez Jacques Debiest à Bussière-Poitevine en mars 1781, d'un *rôti* chez Jean Bourdais de Latillé ou encore d'*une tranche de boucherie* dans un commerce du village de Verrines en juin 1787. Fort heureusement, quelques mentions sont plus explicites sur la nature de la chair consommée et surtout de leur provenance. En effet, à cette époque, le réfrigérateur n'étant pas encore inventé, il est vraisemblable que l'aubergiste se procure au dernier moment, à la demande du client, de la viande chez le boucher du quartier. C'est le cas à Châteauneuf, rive gauche de Châtellerault, où l'on voit se côtoyer coquassiers et auberges. Le coquassier fournit beurre, œufs et fromage. On donne au boulanger un rôti à cuire contre rétribution, ce système de cuisson étant pratiqué également par les particuliers qui portent souvent leur viande et leurs gâteaux à cuire au four collectif.

Le four dit *banal*, donc soumis à l'impôt dû au seigneur pour son utilisation, disparaît en 1793. Il permet la cuisson du pain et de tous autres aliments contre versement de la *banalité*. Mais le four du boulanger, utilisé pour cuire un rôti ou autre plat n'est pas considéré comme banal, on dédommage seulement l'artisan par un pourboire ou un tarif défini ; seule la bourgeoisie peut se permettre l'achat d'un four individuel.

Si un voyageur imprévu demande à se restaurer, il n'est pas rare de lui faire réchauffer un ragoût destiné aux propriétaires. Quelques établissements tuent des volailles et les cuisinent. Ainsi, Jeanne Bailli, cabaretière à Civray, prépare-t-elle spécialement *une friture de poulet* à la demande de voyageurs particuliers assez exigeants et certainement assez fortunés.

En septembre 1779, la dame Charbonnier, aubergiste à Saint-Savin, sert *une dinde* à Paul Bernard, cordonnier, tandis que le voyageur dénommé Lefael semble tout heureux de souper avec environ « dix ou douze petits oyseaux en gibelotte » dans une auberge de Jonzac en août 1717. On trouve aussi, dans les assiettes des auberges, des produits de la mer et des rivières, poissons et coquillages préparés par l'écaillère originaire, souvent, de la côte atlantique. Les mariniers de Châtellerault pêchent du poisson qu'ils conservent vivant dans des « basouilles » ou bateaux percés. Les matelots ramènent des anguilles et des poissons d'eau douce. Le Carême (40 jours avant Pâques), le mercredi des Cendres, le vendredi et souvent le samedi de chaque semaine, sont autant de jours jeûnés et des temps privilégiés pour la consommation de poisson.

La conservation en est toutefois un problème de par l'éloignement de la mer. On choisit donc plutôt des poissons conservés en salaison : morue, harengs, sardines, plus abordables également par leur prix. Mais on trouve toutefois du poisson frais arrivant des côtes, convoyés avec des attelages de chevaux et des voitures à deux roues menés par les chasse-marées du XVII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Le poisson frais est ainsi transporté, sur des distances d'environ 120 km, en moins de 24 heures, dans de grands paniers protégés par des algues, contenant de la glace, et souvent de nuit.

### *L'ânon au lieu du veau : une légende*

Au regard de ce panel assez représentatif de repas, existe-t-il de réelles spécificités culinaires des pays poitevins et charentais sous l'Ancien Régime ? À dire vrai, à part peut-être les mogettes, les sardines de Royan et l'allusion aux huîtres de Marennes, il semble bien que l'on mange dans ces auberges et cabarets du Centre-Ouest exactement la même chose que dans le reste du royaume. Il s'agit, comme nous l'avons dit, de simples collations ou casse-croûte, aucun mets n'est cuisiné ni préparé. En effet, les gens s'arrêtant inopinément soit pour une escale bien méritée suite à un voyage chaotique, soit pour reposer ou ferrer l'attelage, aucun repas n'est prêt à l'avance, le manque de conservation ne le permettant pas.

Néanmoins, on n'y déguste jamais de *l'ânon au lieu de veau*, comme cité parfois dans certains récits de voyageurs des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, assurant, pour souvent s'en offusquer, que ce mets est l'une des spécialités gastronomiques du Poitou d'avant la Révolution française.

## **Des lieux d'accueil pour voyageurs : les auberges de Châtellerauld et du Châtelleraudais**

### *Contexte régional de Châtellerauld*

Ville du Poitou, Châtellerauld compte dans son ensemble 8 000 à 10 000 habitants au XVII<sup>e</sup> siècle. Les grandes voies de communication sont : le grand chemin royal, les relais de poste et la Vienne. Les cartes de cette époque montrent un corridor de circulation entre les forêts. Les habitants, selon l'abbé d'Expilly y sont industriels : coutellerie, horlogerie et commerce du vin et des eaux de vie. Les marchands et les voyageurs y font donc halte. Il y a alors nécessité de mettre en place des structures d'accueil pour les gens de passage afin qu'ils se restaurent et puissent éventuellement passer une nuitée. Les activités commerciales portuaires apportent également un mouvement de population important ; en effet de nombreuses marchandises transportées par voie de terre transitent par les quais, en particulier les eaux de vie en provenance de la région de Cognac, et sont ensuite acheminées par voie fluviale jusqu'à Orléans et Paris. Les vendeurs, acheteurs et voyageurs sont nombreux et il faut pourvoir à leur accueil, leur offrir un lieu où manger et dormir. C'est le rôle des auberges. En venant de Paris ou de Tours, à Châtellerauld, porte Sainte-Catherine, on ne peut manquer la grande auberge de La Tête-Noire, détruite en 1972, qui a laissé son nom au quartier.

Au cours de ces deux siècles, on estime à environ 10 ou 15 le nombre d'auberges installées dans la ville ; elles sont situées relativement près de la rivière et de la route, dans ce couloir de passage qui draine les voyageurs, et se répartissent sur les deux rives. Le faubourg de Châteauneuf est également bien pourvu en auberges et l'une d'elle, le Grand-Monarque, se distingue à la sortie du pont Henri-IV et a fait l'objet d'un article dans une revue du CCHA<sup>6</sup>. Citons également le Café des voyageurs, le Café de la poste et bon nombre d'auberges nommées dans les paragraphes suivants. Celles-ci sont généralement construites sur le même modèle et organisées autour d'une cour où les voitures pénètrent par un grand porche. Autour de cette cour, des écuries pour loger les chevaux et les valets, des granges, et des chambres souvent à l'étage. Il n'est pas rare d'avoir deux ou trois lits par chambre ! Certaines auberges, plus importantes, peuvent avoir plusieurs cours, une fontaine et les chambres des maîtres sont flanquées d'un cabinet où dort le domestique.

---

<sup>6</sup> Geneviève Millet, « Le Grand Monarque, relais de poste », *RHPC*, n° 27, mai 2014, p. 32.

## L'ancienne auberge du Soleil-d'Or



*ancien hôtel du Soleil-d'Or rue de Châteauneuf*

La photo ci-dessus représente l'ancien hôtel du Soleil-d'Or, rue de Châteauneuf, à l'emplacement de la poste actuelle. Ce document montre bien la structure traditionnelle des auberges d'autrefois, coll. *Musées de Châtellerauld*, n° inventaire 2040, ©.

### *Les enseignes des auberges*

Les enseignes ne sont pas anodines et leur rôle est intéressant. Illustrant le nom de l'auberge, elles sont parfois peintes comme de véritables tableaux, sculptées dans du bois puis plus tard découpées dans du métal peint, ou forgées. Elles indiquent l'entrée de l'auberge mais sont également des repères dans les rues pour les voyageurs de passage, à une époque où les plans de ville n'existent pas. Faites pour attirer l'œil du potentiel client, elles sont très visibles de loin et offrent un attrait esthétique par leur motif récurrent, comme le fameux « cheval blanc ».

Dans bien des cas, ces signes commerciaux portent des noms d'animaux aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. À Paris, ces marques animalières représentent plus de 12 % de l'ensemble des enseignes à la veille de la Révolution. Elles sont même plus nombreuses dans certaines grandes cités de province comme Nantes et Niort, viennent ensuite, moins pourvues, Dijon et Poitiers où seuls les noms religieux les devancent. Enfin, il n'est pas rare de recenser un quart ou un tiers de supports commerciaux de ce genre ayant adopté des appellations de mammifères, de volatiles ou d'autres bêtes réelles ou fantastiques dans les plus petites villes et bourgades rurales du royaume de France.



Ci-contre un exemple d'enseigne<sup>7</sup> ; on notera l'esthétique du fer forgé qui valorise l'image du cheval, symbole de déplacements, de voyages. L'animal est debout, ses postérieurs reposent sur le nom de l'auberge, ses antérieurs sont dressés et sa tête touche le haut du cercle

<sup>7</sup> [http://www.20th.ch/anciennes\\_enseignes.htm](http://www.20th.ch/anciennes_enseignes.htm)

## Le "bouchon"

De l'allemand *bush* qui veut dire buisson, c'est un rameau, un petit faisceau de verdure que l'on suspend au-dessus de la porte d'une maison pour indiquer la vente de boissons au détail. On utilise le terme de bouchon d'auberge ou de cabaret. Les ordonnances des aides et un arrêt du Conseil du 30 août 1769 enjoignent à ceux qui vendent des vins, ou d'autres boissons au détail, de mettre, après avoir fait leur déclaration, un bouchon ou une enseigne à la porte de leur maison, sous peine de cent livres d'amende et de confiscation des boissons, par extension du cabaret lui-même.



Nous sommes ici en présence d'un *bouchon*. Sur la gauche de cette carte postale, Grand' Rue de Châteauneuf, on voit une branche d'arbre perpendiculaire au mur, qui sert d'enseigne. Des maisons sont aujourd'hui démolies. coll. J-F.Millet.

## Les locaux

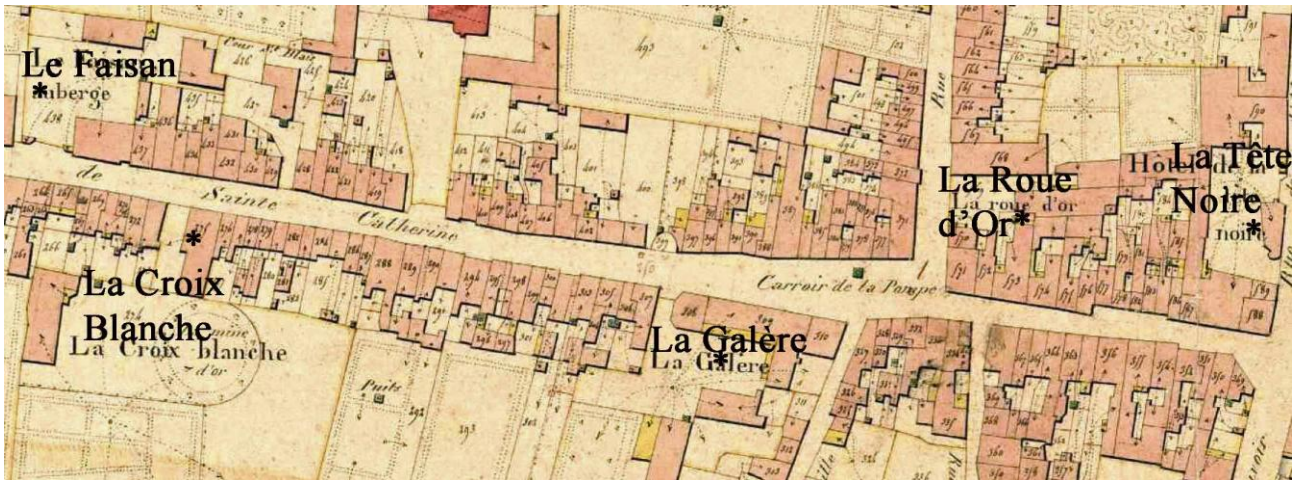
Au XIV<sup>e</sup> siècle, l'auberge offre avant tout un toit : on couche le plus souvent sur une botte de paille ou bien dans un même lit à plusieurs ! Plus tardivement l'endroit reste modeste mais néanmoins d'un niveau de classe supérieur. La structure classique des auberges de l'époque est la suivante : une grande cour destinée aux attelages et les corps de bâtiments au fond. On y trouve la plupart du temps trois chambres, dix lits, deux greniers et un toit à cochons. Les auberges plus importantes offrent, elles, jusqu'à dix chambres.

Sur le plan du cadastre napoléonien sont signalées différentes auberges de Châtellerault. Les établissements dont nous avons connaissance à Châteauneuf aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles sont les suivants :

- l'auberge du Cheval-Noir, tenue par Marteau en 1820 et Moreau en 1882 ;
- l'auberge du Soleil-d'Or en 1821 ;
- l'auberge Arnaud-Liran, rue de Thuré ;
- le Coq-Hardi, rue d'Antran ;
- les Trois-Bouchons, rue du Cygne-Châteauneuf ;
- le Dauphin. En 1867 Jean Lhuillier en est le propriétaire ; cet établissement donne sur la Grand-Rue de Châteauneuf, l'endroit est modeste. On y trouve une cour, trois chambres, dix lits,

deux greniers et un toit à cochons ;

- la Corne-de-Cerf ;
- le Grand-Monarque, le plus réputé ;
- le Bœuf-Rouge, rue d' Antran, fermé en 1987.



Quelques auberges à Châtellerault, faubourg Sainte-Catherine, Cadastre 1834, feuille F2, AD86



Les auberges à Châteauneuf, Cadastre 1834, feuille G3, AD 86

## Le Bœuf-Rouge : un établissement qui a perduré



L'auberge *du Boeuf Rouge*, baptisée hôtel, avec son enseigne en fer forgé<sup>8</sup>. Le nom de l'auberge et celui des propriétaires sont inscrits sur le mur. C'est une auberge assez importante.

À droite de la photo, l'homme menant le cheval est peut-être le tenancier. Les propriétaires sont fiers de poser pour la postérité, homme, femmes et fillettes ayant revêtu leurs plus beaux atours, *coll. particulière*.

À l'auberge, le tenancier s'occupe du garage des voitures à chevaux, sa femme de la cuisine. Après M. Pingeot, puis M. Dairon, l'auberge est tenue par M. Chupin de 1920 à 1960. M<sup>me</sup> Venin en est ensuite propriétaire jusqu'en 1987<sup>9</sup>. A son départ, le restaurant est repris mais ferme rapidement.

Au Bœuf-Rouge, Marie Dairon fait la cuisine. Quand on lui commande un casse-croûte, c'est toute une affaire. Les habitués, commerçants et artisans des environs souvent, ont bon appétit. Ils quittent la table le soir ! Le repas copieux comprend de la tête de veau, du beefsteak, des escargots, du fromage. Chacun apporte sa spécialité : le boucher la viande, le tripier ses saucisses, le volailler les œufs et les volailles, le crémier le lait, etc.

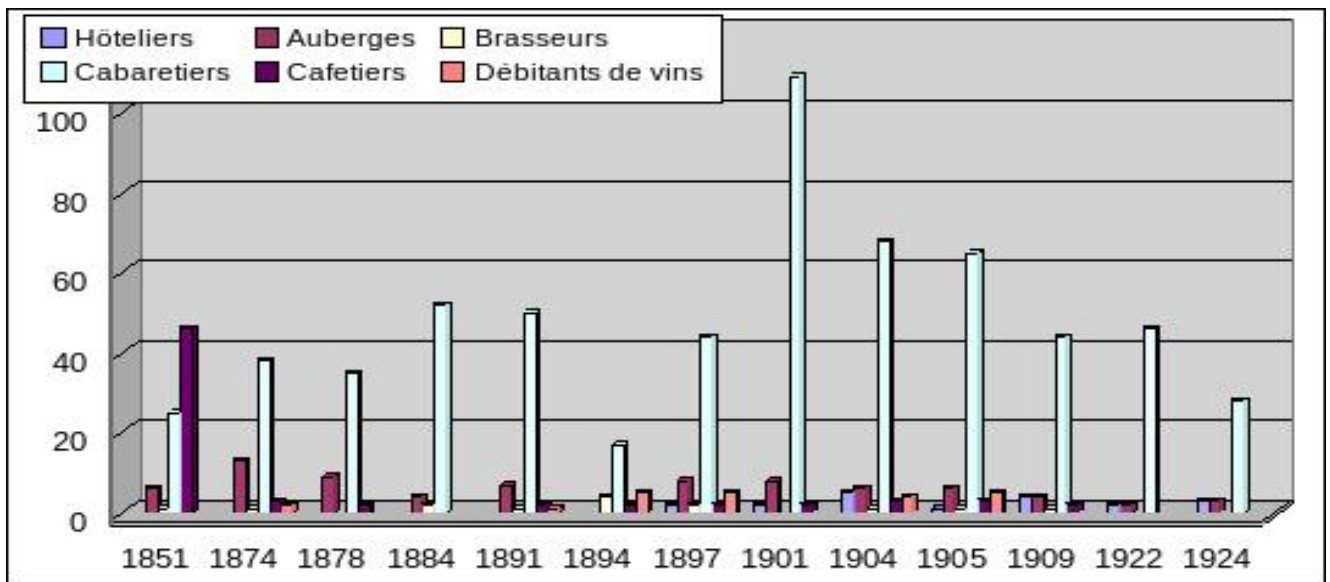
Marie a une aide pour la vaisselle. Le patron doit sans doute s'occuper de la boisson. Les chevaux et les attelages se garent dans la grande cour derrière, ou en face, là où est actuellement le parking du Bœuf-Rouge. Dans une cour proche vivent plusieurs familles.

### *L'importance des bistrots*

« Boire un coup » à partir du XIX<sup>e</sup> siècle est un rituel lié à l'industrialisation. Les ouvriers, avant d'aller au travail et au sortir de leur longue journée à l'usine, ont l'habitude d'entrer au bistrot pour retrouver les camarades, se raconter leur journée, leurs problèmes, on y parle des chefs aussi, on y fait une pause avant de retrouver sa famille. Ainsi les « manuchards » de Châtellerault ont l'esprit de corps et cette solidarité qui anime tous les membres de ce groupe professionnel permet d'organiser des fêtes, des bals, des rencontres sportives dont l'élaboration est discutée au bistrot.

<sup>8</sup> Sur l'annuaire de 1922-23 on indique café, sur celui de 1924-25 hôtel.

<sup>9</sup> Entretien de Geneviève Millet avec M<sup>me</sup> Venin l'avant-dernière tenancière.



Nombre d'établissements à Châteauneuf entre 1851 et 1924

Ce diagramme, réalisé à partir du nombre d'établissements trouvés dans les annuaires et les recensements de population, montre qu'à Châteauneuf s'ouvrent énormément de cabarets entre 1850 et 1890, le pic de création se situant plus tard en 1901. Tant de cabarets seulement pour la rive gauche d'une ville de taille moyenne, pourquoi ? Parce que la manufacture d'armes a amené une clientèle fidélisée. À Châteauneuf, on aime se retrouver le matin et le soir après le travail pour discuter, se détendre, mais c'est aussi malheureusement pour offrir des tournées. C'est pourquoi, les jours de paie, les épouses viennent chercher leurs maris à la sortie du travail pour éviter que l'argent du ménage ne soit bu. Tous ces bars sont essentiellement situés autour de la Manu et il est impressionnant de compter un bistrot pour deux maisons ! Heureusement, la police des cafés exige des horaires stricts pour éviter des débordements sur la voie publique à la sortie des estaminets. Quelques lois sont détaillées dans le paragraphe suivant.



Café de la gare, coll. J.F.Millet

Au café de la gare, comme à l'auberge du Bœuf-Rouge, les propriétaires, le personnel et les clients aiment poser devant l'établissement, sans doute pour montrer l'importance du lieu ! C'est une tradition de l'époque car se faire photographier reste une occasion assez rare et le photographe essaie de trouver un grand nombre de personnes pour étoffer l'image. C'est également un moyen publicitaire. Sur le plan de 1876 l'avenue de la gare, rive gauche, n'existe pas puisque la gare de Châteauneuf n'a existé qu'au début des années 1880 quand la ligne Châtellerault-Loudun s'est mise en place.

Où est le patron sur ce cliché ? Difficile de le savoir. On y voit beaucoup de monde, des femmes avec des jupes longues comme avant la grande guerre, des hommes portant la moustache et soit le béret soit le chapeau ou encore la casquette. Deux ont une cravate. Deux coquettes sortent du lot arborant des fleurs dans la coiffure et un grand col brodé. A droite, on peut lire sur une affiche les noms *Krebs* et *Godet* : nous sommes en effet en mai 1906, ce sont les élections législatives<sup>10</sup>. On aperçoit, appuyée contre la façade, une meule au pourtour cranté, à quoi servait-elle ? Un anneau fixé au mur permet d'attacher les chevaux.

### *Règlements pour mettre un frein aux abus*

Voici quelques lois concernant la répression de l'ivresse publique et les horaires à respecter par les débitants de boissons sous peine d'amendes ou de fermeture de leur établissement.

Dans le règlement de 1814 les aubergistes sont tenus, ainsi que les maîtres d'hôtels, tenanciers de garnis et logeurs, d'inscrire l'entrée et la sortie des personnes logeant chez eux dans des registres sur papier timbré et paraphé par un officier municipal ou un commissaire de police (loi du 22 août 1791). Nul agent de la conservation forestière (notre ONF actuelle) ne peut tenir auberge. Des peines sont appliquées contre les vols ayant lieu dans les auberges (lois du 25 septembre et du 6 octobre 1791). Obligation est faite aux aubergistes de communiquer leur registre à la gendarmerie (loi du 17 avril 1798). Ils sont, en outre, censés être dépositaires des objets à eux confiés.

Il est enjoint aux cabaretiers de payer aides et octrois (loi du 18 août 1790).

Le maintien du bon ordre dans les cafés est un objet de police municipale (décret du 24 août 1790).

Les officiers de police peuvent toujours entrer chez eux soit pour prendre connaissance des désordres ou contraventions aux règlements de police, soit pour vérifier les mesures (loi du 22 août 1791).

Qu'entend-on par désordre ? Les bagarres entre ivrognes, bien sûr, le refus de payer ou bien la malhonnêteté du cafetier qui coupe son vin d'eau ! On veille aussi à l'ordre moral car souvent des prostituées *viennent solliciter le client ou lui volent son portefeuille pendant son ivresse*. Et puis la police surveille également les conversations d'ordre politique, aussi veille-t-on à ce que des propos subversifs ne fassent germer des complots.

Dans le règlement de 1824, défense est faite aux cafetiers, limonadiers, aubergistes, cabaretiers, cuisiniers ou restaurateurs, de donner à manger ou à boire, recevoir ni souffrir aucune personne dans leurs maisons après 10 h du soir, du 1<sup>er</sup> septembre au 1<sup>er</sup> avril, et après 11 h du soir depuis le 1<sup>er</sup> avril jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre, à moins que les dites personnes n'y soient logées.

Le commissaire de police pourra en tout temps et à quelque heure que ce soit entrer dans ces maisons (selon l'article 9 de la loi du 22 juillet 1791).

Les auberges, cabarets, cafés et généralement toute espèce de lieux ouverts au public où il y a rassemblement journalier ou périodique, seront tenus d'avoir une grosse lanterne allumée à la porte de leur maison, depuis le coucher du soleil jusqu'à 10 h du soir en hiver et 11 h en été. Et ce principalement à l'époque de foires et de réunions publiques. La police le leur imposera et indiquera, chaque fois qu'elle le jugera nécessaire, soit par des avertissements à domicile, soit par des avis publiés et affichés dans la ville, les époques et la durée de l'éclairage. Tous ceux qui voudront exercer la profession d'aubergiste, cabaretier, logeur, loueur d'appartements et chambres garnies, devront au préalable en faire la déclaration au commissariat de police et recevoir l'autorisation nécessaire ; ils devront avoir un registre tenu conformément à la loi, et le présenter le premier de chaque mois au visa du commissariat de police.

---

<sup>10</sup> Voir le hors-série du CCHA, *Clément Krebs*, Alain Houisse, p. 108-109, publié en 2013.

## *Une bonne moralité*

La personne désirant tenir ce type d'établissement fait l'objet d'une enquête de moralité et vérification est faite sur son appartenance politique : est-elle ou non du côté du « régime » en place. En 1868 des doutes sont émis à propos d'une certaine M<sup>me</sup> Lorigou dont la moralité laisserait à désirer. Une lettre est donc écrite au maire pour savoir si l'on peut lui accorder l'autorisation d'ouvrir un café ; est-elle en faveur du gouvernement impérial ? Or M. Lorigou est du côté des légitimistes !

### *Réglementation des bals publics : police des cabarets*

Loi du 12 août 1790 et 22 juillet 1791, loi de 1837 et article 437 du code pénal.

Considérant que les ivrognes sont presque toujours une cause de trouble et que l'on doit pourvoir à la tranquillité publique, il est défendu à tout cabaretier, aubergiste, limonadier, débitant de boissons de toute nature de donner à boire dans son établissement à des hommes qui s'y présentent en état d'ivresse ou de favoriser l'enivrement des consommateurs en servant des boissons par excès.

Toute personne trouvée ivre sur la voie publique sera conduite dans la maison municipale et elle y sera détenue jusqu'à ce que son ivresse soit complètement dissipée. Le cabaretier et les ivrognes seront de plus poursuivis devant la simple police pour contravention au présent arrêté<sup>11</sup>.

Tous ces décrets ci-dessus retranscrits montrent qu'on redoute les ivrognes, auteurs de trouble, car au fil des ans les gens ne se contentent plus d'aller au bistrot à la sortie du travail, beaucoup de bals, de fêtes ont lieu à Châteauneuf et les occasions ne manquent pas de boire plus que de raison. Quand un homme ivre croise la maréchaussée, il en résulte des ennuis comme le prouve ce constat du 10 mai 1928 à 22 h 20.

Bonnet Louis et Pairon Aymé, gendarmes à cheval et à pied rapportent<sup>12</sup>:

*Étant de service à la résidence, avons rencontré rue Creuzé à Châteauneuf, un homme en état complet d'ivresse manifeste et pouvant à peine se tenir debout ; il allait de droite à gauche de la route ; par mesure de police et pour le soustraire à la vue du public, nous l'avons conduit et déposé au violon municipal. Fouillé auparavant en présence de l'agent Prévost, il a été trouvé porteur d'une somme de 44,70 F et d'un couteau de poche. Ces objets lui ont été provisoirement retirés. Le 11 mai à 9 h 45 nous sommes présentés au violon et cet homme qui avait recouvré la raison a déclaré : « Je reconnais que j'étais ivre lorsque vous m'avez rencontré hier soir. J'ai bu dans plusieurs cafés de Châtellerauld et j'étais déjà ivre lorsque je suis entré au café Champigny à Châteauneuf ».*

*Nous avons téléphoné au commandant de la brigade d'Argenton qui a répondu que Cédille était un repris de justice mais que pour le moment il n'était l'objet d'aucune recherche.*

## **Conclusion**

Comparativement à nos habitudes alimentaires actuelles, on peut s'étonner de cette manière de se nourrir, il y a trois siècles, dans les auberges. Mais il faut se reporter à une époque, celle que nous venons d'aborder, où les gens voyageaient par nécessité, non pour faire du tourisme. L'arrêt pour la restauration laissait prévoir un repas improvisé, le plus souvent élaboré avec les réserves, souvent limitées, de l'hôte. Pour le couchage il fallait faire face à une literie commune, les gros draps de toile n'étant pas changés après le passage de chaque client, ce fait entraînant une hygiène déplorable. Il ne fallait dormir que d'un œil, car grand était le risque de se faire détrousser pendant son sommeil. Malgré tout, il était possible de trouver de bonnes tables offrant une nourriture saine bien que basique.

---

<sup>11</sup> AMC, Registre 42, Police des cabarets, folio 44.

<sup>12</sup> Le 10 mars 1775, police des hostelleries, voyageurs, colporteurs, signé Vantelon. Sources : Fabrice Vigier et Archives municipales.

Mais qu'avons-nous à dire, nous qui vivons dans une époque plus évoluée, qui devrait être exempte de toute malversation et malhonnêteté, lorsque certains établissements, simplement pour le profit, mettent parfois en danger la santé du consommateur avec des produits périmés ou trafiqués ?

Et les bistrot de Châteauneuf ? Ils ont disparu, les uns après les autres, à la fermeture de la Manu. Il en reste quelques-uns, mais tout a changé et le Châteauneuf d'antan n'existe plus. Désormais nos temps sont minutés : rejoindre les usines désormais excentrées, y travailler sans en sortir, même pour la brève pause déjeuner à la cantine, puis remonter dans son véhicule et repartir dans les embouteillages, sans s'attarder. Les slogans contre la boisson tournent en boucle, les contrôles d'alcoolémie rythment les carrefours. Et « boire un canon » sur le zinc, entre amis, n'existe plus. Mais l'alcoolisme est devenu plus pernicieux, touchant ces jeunes qui boivent par ennui, par bravade, et se retrouvent en réanimation suite à un coma éthylique. Moins d'alcoolisme ? Non, alcoolisme différent.

Et les lois sont identiques depuis des siècles, ne changeant rien au problème, ne faisant que le déplacer.

Faut-il aller jusqu'à dire que tout était mieux autrefois ? Bien sûr que non !

Aujourd'hui les restaurants disposent de réfrigérateurs, de congélateurs, de cuisines modernes et contrôlées. Les voyages sont de tout confort, les dures banquettes des diligences ont disparu, et les hôtels, mêmes modestes, nous réservent une bonne chambre aux draps propres.

À chaque époque ses mœurs.....

Bernadette Arsonneau

## Sources

Annuaire de Châtelleraut période de l'histoire moderne, recensement des divers établissements.

AMC, décrets et anecdotes.

Blavignac Jean-Daniel, *Histoire des enseignes d'hôtelleries, d'auberges et de cabarets*, Gallica.bnf.fr/ark.

Gallica.bnf.fr, *Instruction sur la police des cafés, cabarets, auberges et de tous les lieux publics*.

Gallica.bnf.fr, les définitions des différents types d'établissements.

Vigier Fabrice, *Les structures hôtelières de deux villes du Centre-Ouest français sous l'Ancien Régime, Niort et Poitiers aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, abpo.revues.org

Vigier Fabrice, Maître de conférences d'histoire moderne GERHICO-CERHILIM-université de Poitiers, *Auberges et cabarets du Châtelleraudais au XVIII<sup>e</sup> siècle*, conférence du 15 décembre 2012 à Châtelleraut.

[fr.wikipedia.org/wiki/Auberge](http://fr.wikipedia.org/wiki/Auberge).

[fr.wikipedia.org/wiki/Bouchon](http://fr.wikipedia.org/wiki/Bouchon).