

LES CAFÉS ET HÔTELS DE LA POSSONNIÈRE

Dans les années 30 du siècle précédent, on décidait, parfois, au soir d'une fête ou d'un mariage, de faire la " tournée des Grands Ducs ". Il fallait jouir d'une certaine santé car on ne dénombrerait pas moins de **18 cafés** au total tant au bourg qu'au village de l'Alleud.

Essayons de les retrouver. Rue St- Jacques se trouvait le **café Douet⁽¹⁾** ; étant à proximité de l'église, sa vie était liée aux fêtes carillonnées. Le dimanche, les fidèles pratiquants côtoyaient dans la plus franche camaraderie les non pratiquants et, à Noël, certains " drôles " de paroissiens commençaient à disputer des parties de palets avant la messe de minuit et, parfois, les terminaient après vêpres, le lendemain après-midi.



Rue St-René, le **café Boisdron⁽²⁾** tenait lieu de salle communale : chaque année s'y déroulaient les bals des pompiers, des musiciens et des conscrits, principales réjouissances hivernales. Dans les années 40, le théâtre du " Rideau de la Loire ", première troupe mixte au pays, y présentait un répertoire choisi au profit des prisonniers de guerre, une vraie révolution à cette époque . C'est au café Boisdron, vers 1948, que la belote fit son apparition à La Possonnière parmi les jeunes, les anciens ne jouant auparavant qu'à la manille.

Le Club-Athlétique de La Possonnière fut relancé un certain soir par un ancien du pays qui rencontra les jeunes au retour de leur travail à Angers.

Place du Pilori, Mme Guitonneau, propriétaire de **L'Ancre-de-la-Marine⁽³⁾**, régalaient ses hôtes avec son fameux brochet au beurre blanc. Les principaux banquets s'y déroulaient comme au début du siècle à l'hôtel du **Cheval-Blanc⁽⁴⁾**, actuellement maison Ravary, où logeaient les gens venus à pied ou à cheval. On y rencontrait, entre autres, une clientèle de représentants de commerce car, à l'époque, la plupart se déplaçaient en voiture hippomobile et ne rentraient pas à Angers chaque jour.

Revenons rue St- Jacques où **Mme Hardouin⁽⁵⁾**, hôtesse d'un autre café, recevait ses clients dans un style très 1900, avec les meilleures " fillettes " du pays. (Attention de ne pas confondre l'appellation "fillette " se rapportant à la demi-bouteille d'Anjou avec la "chopine" réservée, elle, au vin de qualité inférieure).

Remontons la rue de la Mairie. Nous nous arrêterons au **Cercle-de-l'Union⁽⁶⁾**, très florissant jadis. Les notables et les retraités de la SNCF y disputaient d'interminables parties de boules de fort, arrosées avec les bouteilles de la cave Saint-René. Les concours annuels donnaient lieu à de véritables kermesses avec aubades de l'Orphéon-Fanfare-Municipael.

TYPES DES BOUTEILLES LÉGALES POUR LA VENTE DES VINS
(Décret du 15 Février 1930)



CAPACITÉ MINIMA EN CENTILITRES (Tolérance 2%)					
Bouteilles		1, 2 Bouteil.	Bouteilles		1, 2 Bouteil.
Double litre	200		Bourguignonne (1)	75	37.5
Litre	100	50	Maçonnaise	75	37.5
Saint-Galmier	90		Anjou	75	37.5
Bordelaise	75	37.5	Fillette d'Anjou / ou de Touraine	35	
			Vin du Rhin	72	

(1) Dans les conditions fixées par la Circulaire N° 91 du 6 Mars 1930.



Vers la gare, le **café de l'Avenue**⁽⁷⁾, à l'emplacement de l'ancienne pharmacie (ci-dessus), puis Place de la Gare, le café de **Mme Émeriau**⁽⁸⁾ et tout à côté **l'Hôtel de la Gare**⁽⁹⁾ (ci-contre), ancienne gendarmerie. Leur principale clientèle se recrutait parmi les marchands de bestiaux qui venaient faire leurs expéditions en gare de La Possonnière vers le marché de la Villette, à Paris.



Il y avait aussi le **buffet de La Gare**⁽¹⁰⁾ ouvert sur les quais à l'époque où la gare possédait trois salles d'attente distinctes pour les 1^e, 2^e et 3^e classe.



La promenade dominicale préférée des habitants de La Possonnière était les bords de Loire, fréquentés en ces temps-là non pas pour leur aménagement mais simplement en amoureux de la nature. On empruntait alors le chemin de halage, côté "Chêne Rossignol", jusqu'à la "cale de l'Alleud" puis l'on se dirigeait, en suivant la levée, vers le village où l'on pouvait se désaltérer dans les 4 principaux cafés : le premier tenu plus tard par **Mme Gallard**⁽¹¹⁾ (photo ci-contre), puis le **café de l'Industrie**⁽¹²⁾ (chez Yéyette).

Dans le haut du village, le **café Maurice**⁽¹³⁾, du nom de son dernier tenancier, fut créé par mon arrière-grand-père Pierre Denis, forgeron de son état. On peut encore admirer les deux conduits en briques rouges de sa forge dans le garage de Mme Painaud. A l'époque, il était coutume d'offrir un verre à la clientèle, aussi trouvait-il plus simple de créer son propre débit de boissons plutôt que d'avoir recours aux cafés du bas du village.



A deux pas de là, le **café Maffray**⁽¹⁴⁾ où furent servis, dans les années 50, les derniers banquets de la Saint-Eloi. Il faut aussi mentionner la buvette-dépôt de tabac des Portes, tenue par **Mme Chesné**⁽¹⁵⁾ et le café situé impasse **Rochebordeau**⁽¹⁶⁾, n'oublions pas le café **Jousselin**⁽¹⁷⁾.

En retournant vers le bourg, une halte s'imposait à la buvette de "**la Maison Rouge**"⁽¹⁸⁾ comme on l'appelait alors car c'était une des seules maisons couvertes en tuiles à La Possonnière (actuellement maison Sochas).

Comptez, il y avait 18 cafés et, si après cette longue promenade d'antan, tous n'avaient pas été visités, il restait, au retour de cette flânerie, les frais ombrages du Cercle pour accueillir les promeneurs.



La fête du village de l'Alleud avait lieu le lundi de Pâques. On dansait sur parquet couvert dans la cour du café Denis. Sa grand-mère (encore jeune fille à la fin du siècle dernier)* faisait payer non pas à l'entrée mais à la danse, fait curieux qui se pratiquait alors, chacun ayant sa pièce de monnaie à la main. Elle récoltait lesdites pièces tout en dansant elle-même.

(*fin XIX^e siècle)

En 1911, l'électricité devant être installée à l'Alleud, les habitants firent une pétition contre son installation car ils n'appréciaient pas les avantages que cela allait leur apporter.

Pierre Denis qui avait fait son "Tour de France" et avait apprécié le modernisme de l'époque, là où il était passé, fit une contre-pétition qui fut couronnée de succès et le soir de l'inauguration cela se fêta comme il se devait au café Denis. La clientèle partie, mon arrière-grand-mère tourna l'interrupteur pensant que par mesure d'économie il fallait se contenter de la clarté de la bougie pour le reste de la soirée. Le père Denis se mit en colère et proclama l'illumination définitive des soirées familiales à l'électricité.

Lampes à incandescence PAZ & SILVA			
Intensives		Intensives	
1/2 Watt par bougie		1/2 Watt par bougie	
depuis		jusqu'à	
50 bougies		3.000 bougies	
Lampes à filament métallique <small>TOUS VOLTAGES — TOUTES INTENSITÉS</small> <small>Prix sur demande.</small>		Lampes à filament de carbone <small>TOUS VOLTAGES — TOUTES INTENSITÉS</small> <small>Prix sur demande.</small>	
Établ ^{ts} PAZ & SILVA, 55, rue Ste-Anne, Paris-2'. — Usine : 191-193, rue St-Charles, Paris-15'.			

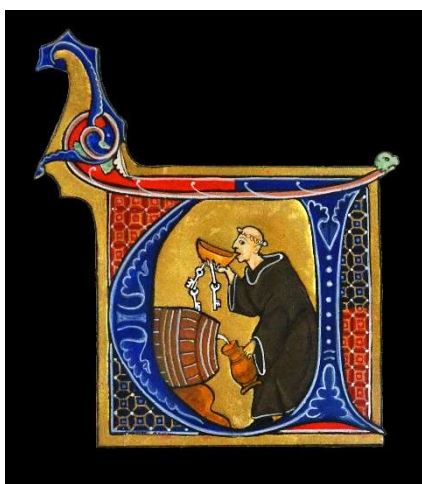
Maurice COURANT, 1992
HCLM Bulletin N°16

La Consommation du Vin

Depuis la plus haute antiquité, l'homme produit et consomme du vin. Dans les récits de la Bible Noé planta de la vigne après le déluge. Salomon dit : « Donnez du vin à ceux qui ont le cœur amer ».

Dans les traditions juives, les jours de fête ainsi que les repas du shabbat (temps de repos hebdomadaire du vendredi soir au samedi soir) sont sanctifiés par une coupe de vin. De même lors de la circoncision du nouveau-né, une coupe de vin est remplie, à laquelle boivent le préposé à la circoncision, le père de l'enfant et toute l'assistance. Il est même d'usage de mettre quelques gouttes de vin dans la bouche de l'enfant.

Les romains, dans leur conquête de la Gaule, vont organiser et structurer la production viticole pour procurer aux légionnaires une boisson « dopante ».



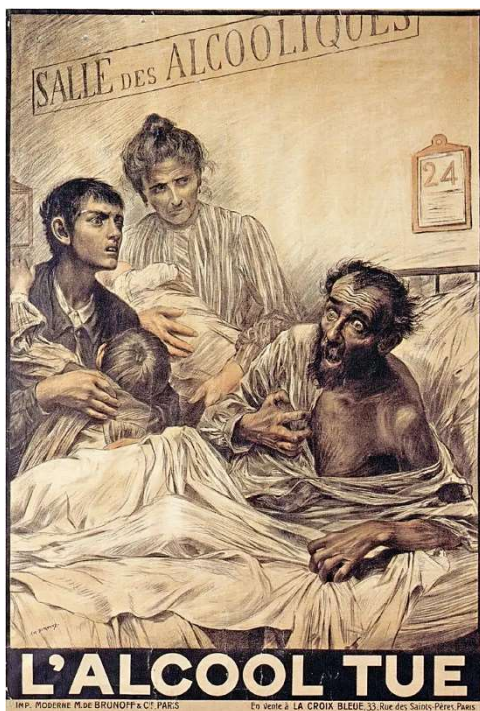
Les moines, pendant de nombreux siècles, vont produire du vin, un besoin pour les offices religieux et l'accueil des pèlerins et des voyageurs qui ne trouvaient de gîte que dans les abbayes. De plus, ils étaient à la recherche permanente de la qualité car ils offraient les meilleurs vins de leur production au roi et au Pape, cela pour obtenir les subventions nécessaires au financement de la vie de la communauté ...

Pendant le Moyen-Age, le vin sera une boisson aussi essentielle que le pain dans la nourriture quotidienne. L'eau étant rarement potable elle doit être coupée de vin, voire de vinaigre. Dans plusieurs régions viticoles, beaucoup de testateurs prévoient dans leurs legs que leurs proches ne manquent pas de vin. Le vin est un élément de partage qui entretient les relations sociales.

Refuser l'offrande du vin ou celle de la nourriture est perçu comme un geste injurieux.

Au XIX^e siècle, le développement industriel va faire naître dans le monde ouvrier et agricole les travailleurs de force, ceux qui travailleront dans les usines, dans les champs, dans le bâtiment et dans les mines. Ils seront à la recherche d'une boisson désaltérante et énergisante. A cette époque, les vignobles du Languedoc et du Roussillon produisent un vin de table correspondant à cette demande. Un vin un peu acide, donc désaltérant et peu alcoolisé (9 à 11%). L'invention du chemin de fer va permettre à ce vin d'être distribué dans toutes les régions de France et le bas prix va le rendre accessible à tous. C'est ainsi que la consommation qui était de 80 litres par personne au début du XIX^e siècle va doubler pour arriver à 160 litres au début du XX^e siècle ...





De nos jours, les mines fermées et les machines remplaçant l'homme dans les travaux les plus pénibles, le besoin de ce type de vin a disparu. Du même coup, le volume de consommation a très nettement baissé, il est aujourd'hui de 53 litres par personne et par an. Le consommateur est maintenant à la recherche d'un vin « plaisir » à boire en toute convivialité au cours d'un repas de famille ou de réunion entre amis. La consommation est ainsi devenue occasionnelle se portant surtout sur des vins de qualité. Les consommateurs réguliers ne sont plus que 11% et, à l'opposé, il n'y en a que 7% qui ne boivent ni vin, ni alcool.

Article provenant de :
 " Le vin, sa symbolique et sa consommation à travers les siècles ".
 Publié le 22 août 2014 par Chris Ford.
 Référence : " Voyage aux pays du vin " chez Robert Laffont.

TABLEAU 6- Collection de TABLEAUX MURAUX Armand COLIN & C^{ie}

BOISSONS NATURELLES BONNES
(prises sans excès)

Vin
Raisin

Cidre
Pommes

Poiré
Poirs

Bière
Orge et Houblon

L'alcool, voilà l'ennemi.

Avant l'alcoolisme

Troubles alcooliques:

Troubles physiques
 Tremblement des mains
 Perte de l'appétit
 Affaiblissement général
 Prédilection aux maladies
 Paralysie
 Delirium tremens
 Démence

Troubles moraux
 Diminution de l'intelligence
 Perte de la mémoire
 Incapacité professionnelle
 Dégradation morale
 Irritabilité
 Violence
 Fureur

Après l'alcoolisme

Estomac

Foie

Cœur

Reins

Cerveau

ORGANES SAINS

Gastrite ulcéreuse

Cirrhose hépatique

Dégénérescence graisseuse

Ramollissement Mningite

ORGANES d'ALCOOLIQUE

Tableau d'ANTI-ALCOOLISME par le D^r GALTIER-BOISSIÈRE, M.D.

ALCOOLS INDUSTRIELS MAUVAIS
(même pris en petite quantité)

Sont fabriqués avec:

Bette-rave
1/3 de la grandeur réelle

Pomme de terre Grain

Ce qu'on fait avec les alcools industriels

ALCOOLISME

L'ivresse n'est jamais une circonstance atténuante, elle est la cause de tous les maux.

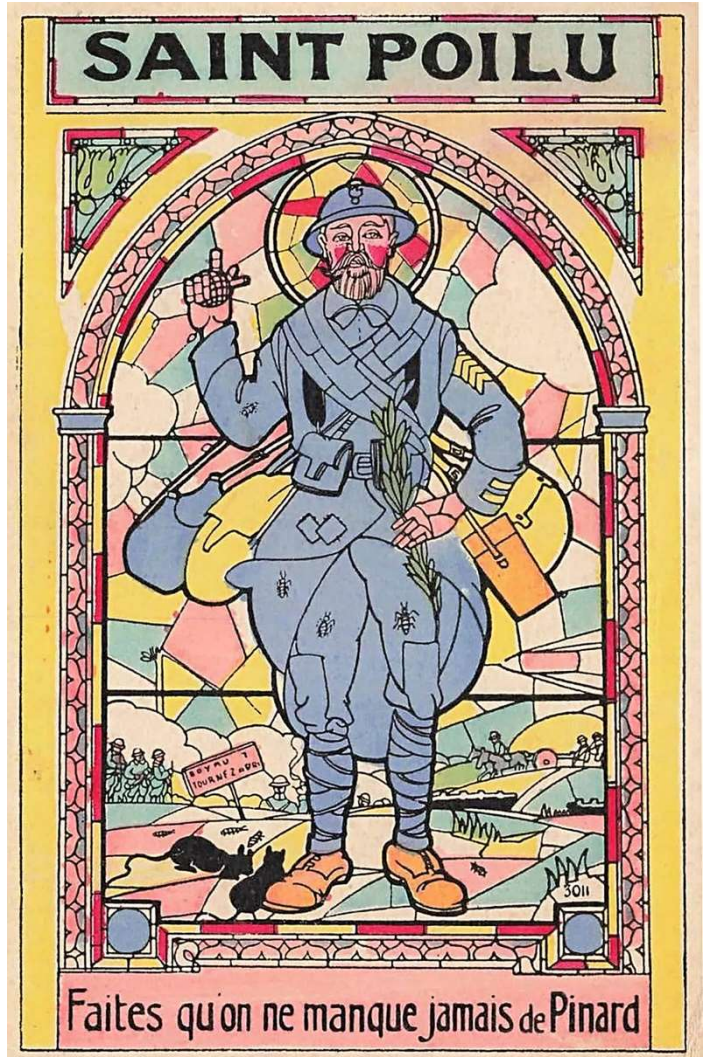
Le Vin pendant la Grande Guerre

On l'appelait picrate, pinasse, rouquin, picmuche, rouginet ou plus communément pinard, ce mot est resté. Si les poilus rivalisaient d'inventivité pour nommer leur vin, c'est parce qu'il faisait figure de compagnon d'infortune en ces temps d'horreur : remède contre le froid, la fatigue et les maladies, vecteur de solidarité entre frères d'armes, allié indispensable au combat, le " Général Pinard " était essentiel au bon fonctionnement des unités.

Le verre de la guerre

« Les circonstances de la guerre sont particulièrement propices à l'utilisation du vin, observe le docteur Eugène Rousseaux en novembre 1914. Il exalte les qualités de notre race, la bonne humeur, la ténacité, le courage. » Dans les tranchées de la guerre de 1914-1918, chaque soldat reçoit son quart et refuse de s'en séparer, même si l'éclat du vin sous le soleil risque d'alerter les tirailleurs ennemis. C'est une potion trop précieuse pour être égarée !

Pourtant, aux prémices de la guerre, le vin n'a pas encore acquis son statut de trésor national. Les soldats venus du nord ou de l'ouest du pays lui préfèrent les productions locales : cidres, bières, eaux-de-vie. C'est la grande disponibilité du vin dans les cantonnements des poilus qui va marquer le début de son règne.



À l'origine de cette ivresse généralisée, il y a une production viticole très abondante au début du XX^e siècle. Si les vignobles français ont été dévastés, plusieurs saisons durant, par les ravages du phylloxéra, un puceron particulièrement coriace, le début du conflit coïncide avec un rendement exceptionnel : surplus et invendus s'entassaient donc dans les caves françaises, et plus de 200 000 litres sont offerts par les vignerons du Midi aux vainqueurs de la Marne (septembre 1914). Avec la réquisition d'un tiers de la production nationale, l'état-major tricolore peut servir à chaque poilu un quart de vin par jour, soit 25 cl.

Le breuvage en question, issu de différents cépages de vin rouge, tourne à 9° d'alcool. Les soldats le trouvent généralement mauvais, « tantôt âpre, rêche, raboteux, tantôt aigrelet, acerbe, piquant ». Mais son goût de « pétrole » n'empêche pas une certaine accoutumance de s'installer... D'autant que la propagande vante ses mérites patriotiques : le vin, sang des tranchées, se distingue de la bière et du schnaps allemands, boissons de mauvais buveur.

On loue également ses vertus " hygiéniques " : il serait nourrissant (500 calories par litre) et antimicrobien, à la différence des nappes d'eau frelatée qui irriguent les tranchées...

Le péril rouge

Conséquence directe de l'arrivage massif de vin, dopé par la propagande, dans les rations des Poilus, les brigades sont décimées par l'ébriété. « *Tous boivent énormément et ils ont été contents quand le major a dit que l'eau était dangereuse et qu'il fallait en boire très peu* », déplore Jean-Pierre Poutous, soldat du 34^e régiment d'infanterie de Mont-de-Marsan. Mais malgré les bagarres alcoolisées, injures et manquements à l'ordre liés à l'ivresse, doit-on vraiment bannir « le vin de la victoire » ?



DISTRIBUTION DU VIN



Moins ravageur que l'absinthe (prohibée en 1915), le pinard des poilus permet d'anesthésier les mutineries et de dompter la peur du soldat juste avant l'assaut. L'état-major le distribue d'ailleurs abondamment à ceux qui montent en première ligne, quitte à déployer une armée titubante. « L'attaque est prévue en fin de matinée. Il y aura une préparation d'artillerie avant, on commence à distribuer de l'alcool aux hommes dans les tranchées de première ligne, les hommes sont ivres, ils n'attendent pas, montent à l'assaut... c'est un carnage ! », écrit ainsi le soldat Anselme Martin dans une lettre.

Dès 1917, on commence à s'inquiéter, à l'arrière, des ravages causés par l'excès de boisson. Des lois sont mises en place pour endiguer la consommation de vin. Il faut dire que d'un quart de litre en 1914, la ration des soldats est passée à un demi-litre en 1916, puis à près d'un litre en 1918.



« Le vin a été pour les combattants le stimulant bienfaisant des forces morales comme des forces physiques, déclare Philippe Pétain, le héros adoubé de Verdun, au lendemain de la Grande Guerre. Ainsi a-t-il largement concouru, à sa manière, à la victoire. » Mais à quel prix ? Ébranlés par les horreurs de 1914-1918, les vétérans rentrés au pays se tournent naturellement vers leur ancien compagnon d'infortune pour y noyer leurs traumatismes. Résultat, en 1918, on consomme en France 170 litres de vin par an et par habitant, contre seulement 38 litres de nos jours. Plus que tout autre belligérant, le « général Pinard » a remporté la guerre.



De Thomas Messias (3 janvier 2023, Slate)
Adaptation, mise en page, illustrations, Pascal Jouy