

NEUF ET RESTAURATION
(vente matériaux au détail)

Pierre VIGNEAU

"La Carte"

37380 MONNAIE

Tél. 47.56.15.85

MAÇONNERIE
TERRASSEMENT

AMBULANCE - TAXI - V.S.L.

+ PETITE REMISE
Agréé 37-A6-78

JOUR et NUIT
TOUTES DISTANCES

Mme DEVAUX - M. PHELIPEAU

19, rue Alfred-Tiphaine - 37380 MONNAIE

☎ 47.56.10.86

COOPÉRATIVE AGRICOLE

"La Gatine Tourangelle"

SON SAVOIR-FAIRE DE PROFESSIONNEL OUVERT A TOUS

• A MONNAIE :
"Le Silo", route d'Amboise
☎ 47.56.19.37



A la disposition
des Artisans, Citadins et des Agriculteurs

pour
le jardin, le potager, l'atelier :

engrais, tourbes, terreau,
plantes à massif, graines, plants,
chaussant, vêtements.

Visserie, clouterie,
outillage divers de maçonnerie,
plâtrerie, peinture

Articles de cave et de conservation,
etc...

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

BAILLIEREAU

S.A.R.L. au capital de 350 000 F

**ENTREPRISE GÉNÉRALE
DE BÂTIMENT**

Maçonnerie - Taille de pierre
Restauration monuments historiques
Qualification 15

« LA PINAUDERIE »

Avenue du Mans

37540 SAINT-CYR-SUR-LOIRE

Tél. 47.54.58.80

MENUISERIE - ÉBÉNISTERIE

André BONNET

CUISINE SUR MESURE
ESCALIER - RESTAURATION

14, rue Nationale - 37380 MONNAIE

Tél. 47.56.11.52

PLOMBERIE - CHAUFFAGE

DÉPANNAGES

Jean-Claude

GAULT

2, rue du Moulin à Vent - 37380 MONNAIE

Tél. 47.56.14.12

histoire

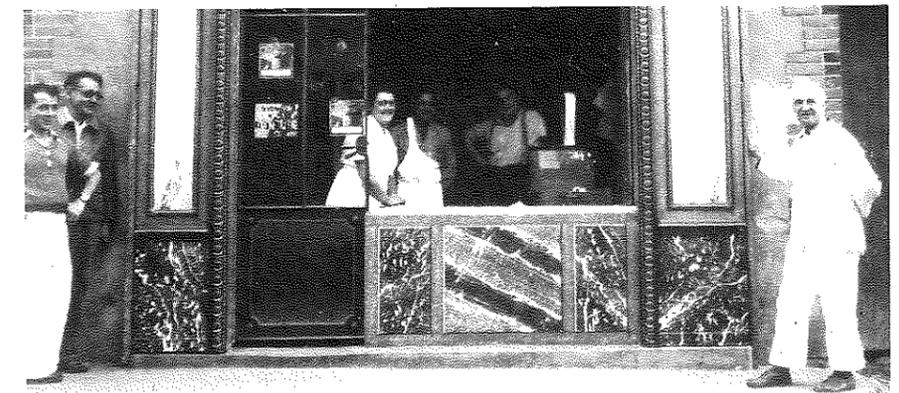
COMMERÇANTS ET ARTISANS À MONNAIE ENTRE LES DEUX GUERRES 1920-1939

« Si vous me le permettez
Messieurs, je m'en vais chanter
Sans me faire prier bien vite
Le mérite
De nos nombreux commerçants
Qui sont tous de bons
enfants... »

Ainsi commence, sur l'air de Ménémon-
tant, une chansonnette composée à Mon-
naie en 1936, et qui passe en revue tous
les commerçants et artisans du bourg... en
l'occurrence fort nombreux à cette époque
puisque, pour une population de 1750
habitants on relève plus de 110 person-
nes exerçant un métier en tant que patron
(ou patronne) d'une boutique ou d'un atel-
ier, l'ensemble employant 62 apprentis et
ouvriers !

Chiffres impressionnants si on les compare
aux statistiques actuelles (53 commerçants
et artisans pour 2660 habitants)... on a
peine à s'imaginer aujourd'hui, lorsqu'on
traverse la commune, qu'elle ait pu con-
naître une telle activité.

L'importance du commerce, le dynamisme
de l'artisanat s'expliquent alors assez
bien. Petit village rural jusqu'à la fin du
XVIII^e siècle, Monnaie a commencé à se
transformer au début du XIX^e siècle suite
au passage de la grande route. La Natio-
nale, percée au moment de la Révolution
pour remplacer la vieille rue du Plat
d'Étain, est devenue un axe de circulation
important, favorisant le développement
économique de la commune. C'est ce que
constate l'historien Philippe Aries dans



Boucherie Thuault

« L'Histoire des Populations Françaises » :
« des métiers naissaient de la route :
auberges, relais de chevaux, réparateurs
de harnais, charrons, et sur ces métiers,
d'autres se greffaient, toutes les activités
du bâtiment qu'entretenaient de petits
entrepreneurs avec des équipes de 2 ou
3 compagnons ».

Un peu plus tard, la construction de la
ligne de chemin de fer, aux alentours de
1860, vient encore accentuer le mouve-
ment. Parallèlement la population s'accroît
car le bourg bénéficie de l'exode rural
(Monnaie devient une étape presqu'obli-
gée pour ceux qui aux alentours quittent
la terre à la recherche d'autres activités).
Les besoins vont donc en s'accroissant
constamment.

Notre village est progressivement devenu

un bourg actif, capable d'offrir la plupart
des services nécessaires aux gens des envi-
rons. On y trouve un médecin, un pharma-
cien, une étude de notaire et surtout une
kyrielle de petites boutiques dont on ne
soupçonne aujourd'hui même plus l'exis-
tence passée, si ce n'est par la trace, par
ci, par là, d'une ancienne vitrine endor-
mie désormais derrière son rideau blanc
et où les plantes vertes ont remplacé l'éta-
lage...

LES COMMERÇANTS

L'épicier

« C'est y malheureux qu'faudra bientôt fère
des kilomètres pour acheter un paquet de
café alors qu'y avait p'tête bin pu d'dix
épiciers dans l'temps » constate
aujourd'hui une vieille habitante du pays.
Signe des temps...

Il est vrai qu'à Monnaie, il y a 50 ans, on
ne manquait pas d'épicerie. On en
recense 7 en 1926 et même 8 en 1931
(pour 1650 habitants). Beaucoup sont
situées rue Nationale comme celle de Jus-
tin **Laclotte** (nouvelle charcuterie **Mary**)
ou celle des **Goubard** (salon de coiffure
Martin) auxquelles il faut ajouter l'éta-
blissement des Docks ou les petites bouti-
ques de Mesdames **Fiot** et **Ronflard**.
Seuls 2 magasins se trouvent un peu à
l'écart, dans le bas bourg : l'épicerie
Gandon (face à l'église) et celle du père
Jacopin (ancienne épicerie **Morin**), un
original d'ailleurs qui jette des sorts et
élève des serpents (un jour, il en avait
déposé sur le bureau de l'instituteur !).

L'épicerie, à cette époque, c'est un peu la
boîte de Pandore ; on y trouve de tout et
la devanture n'est pas assez grande pour
exposer tout ce que l'on vend à l'intérieur.



Le café de la Croix-Poilon

Au-dessus de la porte du magasin **Laclotte**, une enseigne où l'on peut lire, en caractères serrés : « *Graineterie, épicerie, mercerie, quincaillerie* ». Le seuil franchi, une odeur indéfinissable émane des lieux, mélange subtil de café fraîchement torréfié, de savon noir, de hareng fumé et d'arôme Patrelle. Il faut dire que le père **Laclotte** ne manque pas de marchandises ; c'est à peine si, dans ce bric à brac, on peut distinguer, à l'intérieur du « *grand magasin* » les deux comptoirs en chêne tant ils sont encombrés ! Sur les étagères qui font le tour de la pièce s'empilent pêle mèle les boîtes de sardines et les paquets de petits LU, les pois « Chate-laine » mi-fins et les pêches au sirop. Le thé noir surfin voisine avec la merluche, les sacs de bonbons avec les bidons de pétrole. L'épicier n'a pas son pareil pour aller dénicher, du haut de son échelle, les bonbons réglisse et les gosses de vanille cachés derrière les plumeaux dinde et les balais de coco.

Mais là ne s'arrêtent pas ses services : notre bonhomme fait aussi la « rouennerie » (toile de coton fabriquée à l'origine à Rouen). Pour le plus grand plaisir de ces dames, il propose du tissu au mètre, des bas de laine et des bonnets de coton, des corsets et des tabliers meunière.

La bourgeoise qui n'a souvent point le temps ni l'occasion de se rendre à Tours trouve là tout ce qui est nécessaire à habiller « son homme » : pantalons de coutil, gilets de flanelle, sabots et galoches de toutes tailles, et un grand choix de couvre-chefs exposés dans une vitrine, devant le comptoir : chapeaux « mouille », Jean Bart, bérets, casquettes à carreaux ou à rabats...

La maison fait aussi graineterie : dans une pièce, à côté du grand magasin sont entreposés de grands coffres remplis de son, d'avoine, de sarrasin et de diverses graines que le patron pèse à la demande, sur une grande balance « *trébuchée* », avec la précision d'un apothicaire.

Et si vous avez la curiosité de pousser plus loin, une 3^e pièce, le magasin à vaisselle, renferme tout ce qui peut satisfaire la ménagère la plus exigeante.

Ne croyez pas prendre de court le brave épicier si vous lui demandez un panier à beurre ou du blanc pour les guêtres, du pain azyme ou des chaînes à vaches. Il peut même vous vendre, à l'occasion, des lunettes pour casseur de pierres ! Que voulez-vous ! il faut bien contenter la clientèle, en l'occurrence nombreuse car l'épicerie est le lieu de prédilection pour qui est en quête de nouvelles et pendant « *qu'il patron râpe son fromage* » les langues vont bon train dans la boutique. Il y a aussi les campagnes alentour que le « *pée Justin* » sillonne régulièrement avec sa voiture à cheval bourrée de marchandises. Chemin faisant il n'est pas rare qu'il croise, au hasard des tournées, le planteur de caiffa. Marchant ambulant bien connu

des villageois, ce dernier vient régulièrement par le train. Poussant devant lui une voiturette verte à 3 roues tirée par un chien, il propose à sa clientèle, outre le café apprécié des amateurs un ou deux autres produits tels la chicorée ou des gâteaux secs...

Le boulanger

Le bourg compte alors 3 boulangers, **Cissé** (aujourd'hui **Lucas**) et **Vallée** (aujourd'hui **Lespagnol**) et **Jouault** près de l'église, auxquels il faut ajouter la pâtisserie **Julien** (aujourd'hui salon de coiffure **Brigitte**).

Le pain est l'aliment de base par excellence. Il est donc très important qu'il soit cuit régulièrement tous les jours. Aussi le boulanger est-il au travail dès 1 ou 2 heures du matin. Le samedi ou le dimanche la journée commence même à 10 heures du soir.

Il pétrit la pâte et pèse les boules sur une balance romaine, pour faire des pains de différentes grosseurs : 6 livres, 6 livres fendu farine, 3 livres et 2 livres, ainsi que des miches recuites pour tremper la soupe. Puis la pâte est roulée à la main pour lui donner la forme du pain. Chaque « *pâton* » est rangé sur une planche en bois recouverte d'une toile. La planche est alors glissée dans un meuble à tiroirs appelé « *le parisien* ». La pâte continue à y lever.

Avant d'être mis au four, le pain est fendu sur le dessus. Chaque boulanger a son coup de main et aucun pain n'est fendu de la même façon. Le pain est cuit au four à bois.

Après la cuisson, le four est débarrassé de sa braise à l'aide d'une sorte de grande raclette. On passe ensuite « *l'écouvillon* ». C'est un sac en jute humide attaché au bout d'une chaîne. Il sert à enlever le reste de la braise.



Boulangerie Lemaire devenue par la suite boulangerie Cissé

Cette dernière est vendue au décalitre. Elle sera mise dans les « *cagnards* » : petits réchauds de différentes grandeurs, ancêtres du barbecue.

Tous les soirs avant d'aller dormir, on prépare le levain. On a prélevé un morceau de pâte de la dernière fournée. Celui-ci est conservé dans un « *paillon* » : panier plat et rond adapté à cet usage. On met ce levain dans le pétrin avec de la farine, de l'eau et du sel. Il y reste toute la nuit. À la première fournée, il sert à faire la pâte.

La boulangère reste à la boutique pour servir les clients proches, tandis que le patron et les commis font la tournée du bourg tous les jours. En campagne, ils passent deux fois par semaine dans chaque hameau. Les tournées se font en voiture à cheval. Ce n'est qu'un peu plus tard que le boulanger utilise également une automobile.

Chaque pain est pesé devant le client. S'il ne fait pas tout à fait le poids, on ajoute un morceau.

Pour payer, certains clients utilisent la « *coche* » qui est une baguette en bois fendue en deux dans le sens de la longueur. Le client en possède une moitié ; l'autre, marquée au nom du client, reste chez le boulanger. À chaque pain vendu, la boulangère ajuste les deux moitiés de baguette l'une contre l'autre, et fait une entaille commune. Quand la coche est pleine, le client paye, et le boulanger donne une nouvelle coche.

Le boucher

En 1936, comme le dit la chanson, « *MM. Thuault et Dubois vendent beefstecks et foie* ».

Mais, plus que le beefsteck, le boucher d'avant la guerre de 1940, vend du bourguignon et du pot au feu. Sans doute parce que les gens ne sont pas riches, et peut-être aussi parce qu'on préfère les plats mijotés longtemps au feu de bois.

Le métier est très dur et les journées très longues : en dehors de la vente, le boucher doit abattre les animaux et préparer la viande. C'est pour cela que la boucherie comprend des dépendances : des écuries et un abattoir.

Le magasin n'a pas du tout l'aspect de nos boucheries modernes. Il est ouvert à tous les vents, seulement fermé la nuit par des grilles. Aussi l'hiver, il arrive que la neige rentre et s'accumule dans le fond du magasin.

Il n'y a pas de chambre froide, seulement une glacière qu'on garnit de pains de glace qu'il faut aller chercher à Tours. Le magasin est assez dépouillé de matériel. Il y a simplement un étal, 2 rampes auxquelles sont pendus les crochets qui soutiennent les quartiers de viande, une table de marbre pour présenter quelques morceaux et la caisse. Mais il doit y avoir peu de viande exposée. L'été elle serait la proie des mouches !

Il règne, dans la boucherie, une ambiance bon enfant. Les conversations y vont souvent bon train. On y fait ses confidences, et l'on n'hésite pas à se rendre service. Telle cliente qui dit un jour à la bouchère :

- *Il faudrait me prêter votre seringue à vache*

- *Vous avez donc une vache qui ne va pas !*

- *Non, mon bonhomme est malade, et le docteur a dit de lui faire un lavement !*

En dehors de la vente au magasin, on fait les tournées. Celles-ci s'effectuent avec une voiture à cheval équipée d'une balance romaine. Et si, par hasard, celui qui fait habituellement la tournée doit être remplacé au dernier moment, son remplaçant n'a pas de souci à se faire, le cheval connaît le chemin... !

Le dimanche on fait une tournée spéciale pour ne livrer que les commandes. On utilise alors un demi-sang arabe pour aller plus vite.

Lorsque la tournée passe par Chanceaux, le garde-champêtre de ce village utilise la voiture du boucher pour distribuer plus vite ses papiers. Mais à chaque arrêt, il boit « *une petite goutte* ». Il ne marche donc plus très droit lorsqu'il arrive à destination.

Le boucher va aussi ramasser les animaux à abattre. Pour cela on utilise une voiture spéciale appelée « *vachère* », et un cheval puissant. La voiture peut contenir jusqu'à 10 veaux ou 2 vaches. Pour une boucherie importante, il faut du monde pour tout le travail. En dehors du boucher et de la bouchère, il y a souvent 2 ou 3 commis.

Les autres commerçants

Entre les 2 guerres, on dénombre à Monnaie bien d'autres commerçants :

- 2 charcutiers **Poteloin** et **Bruère**
- un marchand de poisson
- 2 ferblantiers (le ferblantier est comme son nom l'indique, spécialisé dans le tra-

vail des métaux ; il bouche les trous des casseroles, fabrique et retame cuillères et fourchettes)

- un marchand de tissus (**M. Dousteysier**)

- un marchand d'engrais (**Ville**), des marchands de chevaux (**Lebleu**), de porcs (**Saulas**), de volailles (**Ronflard**), de fourrages...

- un courtier en vin, un marchand de chiffons (**Auffray**), un horloger (**Haury**)...

À cette liste il faut ajouter également un nombre élevé d'auberges, d'hôtels et de cafés particulièrement fréquentés (pas moins de 9 en 1926). La clientèle de passage, les voyageurs de commerce s'arrêtent sur la Nationale chez **Martinot** à l'*Hôtel du Bœuf* (maison de **M. Bonnet** ébéniste) ou au *Coq Hardi* tenu par les époux **Lebleu** (certains habitués exigent la « *chambre rose* », d'autres préfèrent la « *bleue* »).

Ceux qui connaissent mieux le bourg descendent jusque chez **Parade** à l'*Hôtel du Cygne* (aujourd'hui *Orée des Bois*). Entre 2 chevaux à ferrer, il fait bon de lâcher un peu les outils pour aller boire « *un petit coup d'blanc* » chez **Blotière** au *Café de la Croix Poelon* (angle de la route de Vouvray) ou chez Auguste **Vallière** au *Café de la Gare*.

LES ARTISANS

À cette époque, il existe à Monnaie comme dans la plupart des bourgs de campagne, de nombreux artisans dont la profession a aujourd'hui complètement disparu. Ils sont alors indispensables à la vie quotidienne du monde rural, assurant les besoins élémentaires d'une population qui ne se déplace pas toujours pour aller faire des emplettes à la grande ville voisine, malgré sa proximité. Beaucoup s'occupent aussi de l'entretien du matériel agricole que les paysans ne renouvellent pas fréquemment à cette époque.

Dans cette catégorie entrent par exemple les cordiers, sabotiers, maréchaux ferrants, charrons, tonneliers... nombreux à Monnaie en raison de l'importance du bourg mais aussi comme nous l'avons vu de la présence de la route.

Le cordier

Monnaie possède alors son fabricant de cordes : Désiré **Filleau** qui travaille avec son garçon, le grand Raymond ; car dans la famille on est cordier de père en fils. Le grand-père, venu de Morand, avait lui-même appris le métier à l'âge de 7 ans. Les **Filleau** habitent rue Nationale, en face de l'étude de Maître **Dubois**, notaire ; mais le plus souvent ils travaillent à l'extérieur, au grand air, sur les hauteurs de la Taille du Moulin à Vent.

Car il leur faut beaucoup de place pour installer leur matériel. Cordes et ficelles ne se fabriquent pas mécaniquement, mais à la main. Le cordier porte un tablier avec une grande poche devant dans laquelle il met le chanvre à travailler. Le chanvre

vient de Tours (les **Filleau** l'achètent chez un fournisseur, face aux halles) ; il arrive par chemin de fer jusqu'à la gare de Monnaie où le cordier va le chercher avec une brouette ; on récupère aussi dans les fermes alentour toutes les vieilles cordes qu'on apporte au bourrelier pour qu'il les carde avec son peigne ; on obtient alors une sorte de bourre utilisée également comme matière première pour faire de nouvelles cordes. Rien n'est perdu !

« *N'est pas cordier qui le veut* » affirme madame **Filleau**. Il y a en effet un tour de main à prendre pour tordre ensemble les bouts de filasse qui doivent former la longue ficelle que l'artisan enroule sur le côté de son tablier au fur et à mesure qu'elle s'allonge. Cette ficelle sert ensuite à faire des « *torons* », corde torsadée constituée de plusieurs brins tordus ensemble à l'aide d'un système comprenant deux roues tournant dans un sens différent.

Et le travail ne manque pas ! Le charcutier vient chercher de la ficelle pour ses saucissons, le bourrelier a besoin de cordes pour ses sommiers et le paysan achète des longues pour ses chevaux. On fabrique aussi des cordes spéciales, composées de 6 « *torons* » et câblées dans des moules spéciaux (donc particulièrement solides !) pour les gerbes pendant les moissons.

FABRIQUE DE SABOTS
En Tous Genres



DUBOS

Sabotier-Coiffeur

MONNAIE (I.-et-L.)



Le sabotier

« *Pour faire de beaux sabots, c'est le brave Dubos* »...

Les sabots, c'est en effet la spécialité de René **Dubos** dont la boutique se trouve à l'emplacement du restaurant « *Le Soleil Levant* ».

Il a tout simplement repris depuis 1929 le métier de son père, Ernest, qui maniait aussi bien le maillet et les ciseaux puisqu'il cumulait les deux fonctions de sabotier et de coiffeur. René ne rase plus les clients (les 2 coiffeurs du pays **Laurence** et **Saulay** sont « *des hommes à la hauteur* ») mais exploite à côté de la saboterie un fond de commerce de café ; les gars

du village viennent volontiers y boire une Anisette servie, quand il fait chaud, en terrasse ou sous la tonnelle, et l'hiver près du poêle à sciure de bois, alimenté bien sûr par l'atelier voisin.

Des sabots, il y en a des centaines dans l'atelier pour tous les goûts et de toutes les tailles, alignés le long du mur sur des étagères : sabots « Lambert », sabots à cousins, sabotines en croûte vernie, sabots « Midinettes » et sabots tout allant... Il est bien difficile de ne pas trouver là une paire à sa convenance.

Les **Dubos** « font » aussi les chaussures, proposant des bottes, des pantoufles « Poulaines », des Charentaises en cuir, des Napolitaines, et vendent aussi (mais que nul ne s'en offense !) des paires de claques (à semelles bien sûr).

On entend de loin l'artisan taper sur son billot pour fendre à la hache les branches de noyer et d'aulne et en faire jaillir des gerbes de copeaux blonds.

Notre sabotier n'a cependant pas le monopole de chausser les gens du bourg ; on compte aussi à cette époque 3 cordonniers, dont Émile **Gaillard** installé au n° 3 rue de la Gare. Notre homme a plusieurs cordes à son arc ; on peut le voir tous les jours de la semaine, assis à la fenêtre de son échoppe réparant les galoches (on ne change pas de chaussures tous les jours !) mais quand 2 enfants du pays convolent en justes noces, l'Émile est réquisitionné pour faire danser la noce car c'est aussi le violonneux du village.



Le maréchal ferrant forgeron

Il s'appelle **Maupetit, Leduc, Joulin** ou **Cosset**. C'est un homme robuste qui travaille 11 à 12 heures par jour, sauf le dimanche. Il ne connaît pas les vacances, et sa vie familiale est très réduite. Sa famille ne le voit pour ainsi dire pas.

C'est un métier très dur. Le maréchal ferrant travaille continuellement à la chaleur du feu de la forge, dans le bruit quasi incessant des marteaux qui rythment la vie de tout le voisinage. Il va du foyer à l'enclume, tenant au bout d'une pince les fers à forger. Avec son marteau, il forge le fer, assisté de son aide qui frappe avec le « marteau à frapper devant ». Ce dernier pèse 4 à 5 kg et doit être tenu à deux mains. Les deux marteaux tombent régulièrement l'un après l'autre sur l'enclume, et le travail se fait sans que le forgeron et

son aide n'aient à échanger un seul mot. La fin du travail est annoncée par un coup de marteau donné par le forgeron aussitôt après les deux coups rituels. Lorsqu'on entend le « pan - pan - pan », on sait alentours que la journée du forgeron est terminée.

Lorsqu'il ferre les chevaux, un aide tient le pied de l'animal. Souvent ce sont les enfants du voisinage qui gagnent ainsi quelques pièces de menue monnaie.

Outre ce travail, le maréchal ferrant pratique aussi la réparation du matériel du bûcheron et agricole (charrues, brabants, herses, canadiennes ou extirpateurs), et le dimanche il va en campagne soigner les pieds des poulains.

Notre maréchal ferrant a acquis une connaissance de l'animal suffisamment grande pour assister le vétérinaire. C'est souvent lui qui donne les premiers soins, en attendant l'arrivée de ce dernier.

Son atelier est petit, sombre et très encombré. Au-dessus de la forge est suspendu l'énorme soufflet actionné à la main. En face se trouvent des enclumes de différentes grosseurs. La plus petite est appelée « bigorne ». Les pinces et autres outils sont alignés près de la forge avec les marteaux. Les clous sont dans des boîtes. Le maréchal ferrant récupère les bouts de ferraille qui lui sont utiles.

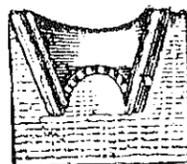
Après la guerre de 1939-1945, les chevaux de labour ont été peu à peu remplacés par les tracteurs. Le maréchal ferrant a donc dû se reconverter dans la réparation des machines agricoles. Aujourd'hui, avec le développement des sports équestres, le métier réapparaît, mais il ne s'exerce plus de la même façon.



Colliers en tous Genres
ARTICLES D'ÉCURIE
CIRAGE A HARNAIS
EAU DE CUIVRE

Le bourrelier

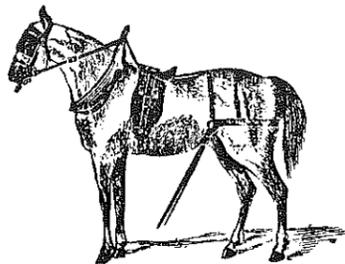
Autre métier également lié à l'utilisation intensive des chevaux : le bourrelier-sellier dont l'activité principale est la fabrication de harnais et de selles. Certes on commence maintenant à voir circuler dans les rues du bourg des automobiles mais elles



Selles de tous Systèmes

restent l'apanage des plus riches. La plupart des gens du bourg possèdent encore une voiture attelée et les commerçants font presque tous leurs tournées à cheval jusqu'en 1939 (boulangers, bouchers, épiciers...). De même dans les campagnes on utilise encore beaucoup de chevaux et le moindre petit vigneron doit en avoir un pour retourner son bout de parcelle.

En 1926 il y a 3 bourrelleries dans la rue principale, celle du père **Bourguell** (Louis) (à côté de la *Bonne Étape*) qui travaille avec son fils Gaétan, un bon gars qui pour se donner du cœur à l'ouvrage siffle et chante en travaillant, celle de **Marcel Chauveau** (ancienne charcuterie **Mary**) et celle de **Davaine**.



Le transporteur de bois

Ils ne ménagent pas leur peine Alfred, Clément et Raphaël **Loyau** qui, avec Louis **Bosset**, transportent le bois. Été comme hiver, ils partent dès 4 heures du matin, en emportant leur panier pour le repas. Ils vont chercher les « grumes », arbres entiers ébranchés abattus par les bûcherons. S'ils vont au Mortier ou à l'Orfrasière, ou même à Amboise, ils pourront faire plusieurs allers et retours dans la journée. Mais s'ils vont à Chinon, Loches ou Chambord, ils ne reviendront que tard le soir.

Les « grumes » sont transportées sur des camions à remorque, pour être livrées aux Pompes Funèbres Générales de Tours, pour la fabrication des cercueils, ou à la Scierie Desre de Château-Renault qui fabrique du parquet de chêne.

Il faut une robustesse à toute épreuve à ces hommes courageux pour affronter les intempéries, et, inlassablement charger les arbres sur les camions à la force de leurs bras. Comme le maréchal ferrant, ils ne connaissent guère la vie de famille.

En 1947, Alfred, Clément, Raphaël et Louis doivent cesser leur activité. L'un d'eux est accidenté sur le lieu de son travail. Les trois autres ont vieilli et n'ont plus la force de soulever les troncs d'arbres. Le matériel est usagé et il n'est plus possible de le remplacer.

QUELQUES PROFESSIONS FÉMININES

Les femmes aussi ont leur part dans ces petits métiers de l'artisanat. Pour faire « bouillir la marmite » comme on disait dans le temps, beaucoup sont obligées de travailler, ce qui leur permet d'arrondir un peu les revenus du ménage. Un certain nombre d'entre elles trouvent à s'occuper dans l'entreprise familiale, secondant précieusement leur mari pour des tâches multiples. D'autres exercent des professions bien féminines : tricoteuse, brodeuse, culottière, nourrices, rempailleuse de chaises et surtout blanchisseuses au babil infatigable comme mesdames **Chartier** et **Blanchard** qui, en 1936, « frottent pendant que la langue trotte ». La profession la plus répandue est celle de couturière ; elles sont 24 à l'exercer en 1926 employant plus de 10 ouvrières.

Beaucoup vont en journée ; les plus réputées ont monté un petit atelier comme « **Mame Montegut** », femme du plâtrier qui travaille chez elle avec 4 « *cousettes* », ou la veuve **Lemaire**.

Il y a aussi dans le bourg une bonne dizaine de lingères ; elles se déplacent dans les différentes maisons pour y faire du repassage, spécialisées dans les pièces délicates comme les rideaux ou les robes de communion. Aucune mieux qu'elles ne savent amidonner les chemises d'hommes ou remettre en plis les « *coeffes* » et les bonnets portés encore par les vieilles femmes du pays. Qui n'a pas connu les sœurs **Poisson**, les jumelles Édith et Simone, respectivement couturière et lingère de leur état ou la **Albertine Renou** qui travaille au Château, au service de Madame la Vicomtesse de la Panouse...?

Aujourd'hui bon nombre de ces métiers ont disparu. Les temps ont changé. Le travail s'est mécanisé obligeant les petits ateliers à fermer leurs portes. Les chevaux-vapeur ont remplacé les bêtes de trait, contraignant charrons et bourreliers à se recycler. La clientèle n'est plus la même : plus exigeante, plus mobile aussi, elle n'hésite pas à aller à Tours faire ses achats.

Évolution normale des choses liée aux facilités de la vie moderne, et au fait que de nombreux Modéniens travaillent maintenant à Tours.

Il serait pourtant dommage de voir complètement disparaître le petit commerce local qui contribue à l'animation du bourg. Sans lui, celui-ci ne risque-t-il pas de devenir un village dortoir où les contacts seraient plus difficiles ?

Claude DELAGE
Jacqueline VERGER

Cet article a été réalisé grâce aux témoignages et aux photos de : M. et Mme Henri Barrault, M. Laurent Bastard, Mme Georges Biard, M. et Mme Jean Dubray, Mme Raymonde Filleau, M. et Mme Henri Gatien, Mlle Carmen Guillet, M. et Mme Pierre Loyau, M. et Mme Bernard Thuault.

Qu'ils soient ici remerciés.

Sources

- Archives de la Mairie de Monnaie - Série F - 1 F boîtes 2 et 3.
- Aries Philippe, 1971. Histoire des Populations Françaises et de leurs attitudes devant la vie depuis le 18^e siècle. Collection « Point Histoire ».
- L'Écho de Monnaie - Année 1985, p. 22
- Magazine de la Touraine « Vieux boulots d'cheu nous ». Hors série - Hiver 1986-1987.
- Magazine de la Touraine « Tours au turbin ». Hors série - Hiver 1987-1988.

Monnaie (L.-et-...) — La Grande Rue



La Grande-Rue, l'épicerie Laclotte