

une affaire de famille **La boucherie Dubois**



Le 31 décembre 2011, Jean-Michel et Françoise Dubois fermaient pour la dernière fois le rideau de leur commerce de boucherie charcuterie situé au n° 3 de la rue Alfred-Tiphaine. Après quarante années de dur labeur, ils ont décidé de prendre une retraite bien méritée. Une fermeture définitive puisqu'un programme immobilier est déjà en place pour occuper les lieux qui, bien évidemment, vont changer d'affectation.

Pour Monnaie, c'est un des derniers petits commerces qui disparaît, alors qu'au début du xx^e siècle ceux-ci étaient encore très nombreux, comme en atteste une chanson composée en 1936 qui passe en revue tous les commerçants et artisans de l'époque :

« Messieurs Thuault et Dubois vendent beefsteaks et foie, Poteloin et Bruère, charcutiers, vendent du lard et du pâté »

Le bourg comptait alors plusieurs boucheries et charcuteries. Les bouchers Thuault, cités dans ce couplet, étaient installés rue Alfred-Tiphaine, face à la maison Baric. Ils ont cédé depuis longtemps leur fonds, repris ensuite par M. et M^{me} Marc, qui eux-mêmes ont cessé leur activité en 1996 sans trouver de repreneurs. Par contre les Dubois ont fait de la résistance. Bouchers de père en fils, ce sont trois générations qui se sont succédées de 1925 à 2011. Leur départ marque donc la fin d'une histoire de famille, mais aussi celle d'un petit commerce, puisqu'avec cette fermeture, ce sont plus de cent-trente ans de boucherie qui disparaissent. Car, avant les Dubois, les Vivet, père et fils, avaient tenu boutique pendant quarante-cinq ans.

L'ancienne boucherie Vivet (1879-1925)

Le 2 juin 1879, M. Germain Louis Vivet et sa femme, Marie Boutard, signent, chez Maître Sereau, notaire à Monnaie, l'acte de vente d'« une maison et ses dépendances, sise au bourg de Monnaie, comprenant deux chambres dont une avec cheminée, une froide, un cabinet, une cuisine, une boulangerie avec four et une pièce servant de boutique de maréchal, un grenier et comble sur le tout, couvert en tuiles et ardoises... ». L'immeuble est bien placé car il se trouve à l'angle de la rue de l'Église (aujourd'hui rue Alfred-Tiphaine) et de la rue

du Plat-d'Étain, face à l'actuel café du Centre, tout près de la rue Nationale. Les nouveaux propriétaires transforment la maréchalerie en boucherie charcuterie.

Quelques années plus tard, en 1882, les Vivet font l'acquisition de nouveaux bâtiments et terrains attenants aux immeubles achetés précédemment. Il s'agit entre autre d'une grange et d'une écurie. Le métier exige en effet des installations importantes car, à cette époque, le boucher ne se limite pas au commerce de la viande. C'est aussi très souvent un éleveur et il doit assurer dans ses locaux l'abattage de ses propres animaux.

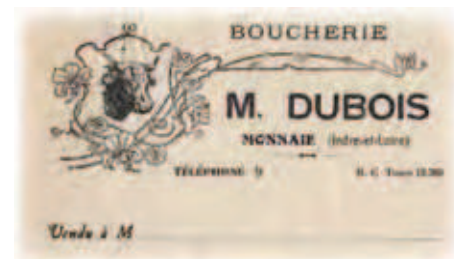
Germain Louis et Marie exercent leur profession jusqu'en 1902, date à laquelle ils cèdent le fonds à leur fils, Germain Etienne Vivet, marié à Julie Amélie Blat. Le jeune couple conserve la boucherie jusqu'en 1925. Dans la famille Vivet, le commerce de la viande semble être une tradition puisque leur petit-fils André Louis, fils de leur autre fils Louis, s'installera à Paris dans les années trente pour y exercer, lui aussi, le métier de charcutier.



La boucherie (cercle) telle qu'elle se présentait entre 1925 et 1935

Marcel et Andréa Dubois : la première génération

C'est donc en 1925 que la boucherie change de propriétaire, et donc de nom. Le 16 février 1925 un certain Marcel Louis Edmond Dubois, né à Montrésor, âgé de 27 ans, signe l'acte d'achat du fonds de commerce... chez Maître Dubois (!), notaire à Monnaie. Le descriptif du matériel inventorié dans la boutique fait état d'un comptoir, d'une table en marbre, de deux paires de balances avec leurs poids, d'une glacière et de différents ustensiles, ainsi que d'un fourneau en brique et fonte dans le local servant à la préparation de la charcuterie. Dans l'écurie est notée la présence de deux chevaux avec leurs carrioles. Une installation



somme toute encore très artisanale... que notre nouveau boucher et sa jeune épouse Andréa (le couple vient tout juste de se marier à Paris, dans la mairie du 11^e arrondissement) vont s'employer à transformer en un commerce plus moderne et mieux adapté à son époque.

Andréa, née Richard, originaire de Vernou-sur-Brenne, est une femme active et pleine d'énergie. C'est elle qui sert à la boutique. Elle tient la caisse, mais découper la viande ne lui fait pas peur. Deux commis-bouchers secondent le couple dans une multitude d'activités, tant au magasin qu'à l'extérieur.

Dans un premier temps, les Dubois louent les murs de la boucherie à la famille Vivet. Puis, suite au décès de Germain Etienne Vivet en 1932, ils les rachètent en 1934. C'est alors qu'Andréa entreprend des travaux importants. Entre 1935 et 1937 elle fait entièrement reconstruire l'immeuble abritant la boucherie pour lui donner l'aspect qu'il a aujourd'hui. La petite maison basse laisse la place à une construction surélevée d'un étage où sont aménagées des chambres. Au rez-de-chaussée, la boutique a été modernisée et la devanture, largement ouverte sur la rue, s'orne désormais d'une grande marquise en métal.



A gauche, le nouvel immeuble et la boucherie après les travaux de 1937

Le commerce marche bien. Le chiffre d'affaires augmente d'années en années, passant de 425.509 francs en 1936 à 527.646 francs en 1938. Il faut savoir que, parallèlement à la clientèle locale, les Dubois bénéficient aussi du débouché parisien car une partie de la viande abattue est expédiée vers la capitale. L'inventaire dressé en janvier 1939 fait état de la modernisation de l'affaire familiale. La boutique, jadis équipée d'une simple glacière, est dotée d'un meuble frigidaire et la balance automatique a remplacé l'antique instrument de pesage qu'était la vieille balance avec ses poids en fonte et cuivre. Les tournées et le transport du bétail se motorisent. Il est fait mention de deux voitures « Ford » dont une camionnette, et d'une camionnette automobile vachère « Panhard ».

La vie du couple est malheureusement assombrie par un drame survenu le 17 novembre 1938 : Marcel décède accidentellement à Amboise alors qu'il revenait d'une vente de bestiaux. Cet événement dramatique bouleverse la vie d'Andréa : elle se retrouve veuve avec un fils unique, Roger, âgé seulement de seize ans. Elle doit prendre une décision

difficile : la mise en vente de la boucherie. Le fonds de commerce est cédé quelques mois plus tard, le 26 avril 1939, à M. et M^{me} Bidault, bouchers à Jonchery-sur-Vesle (Marne) mais M^{me} Veuve Dubois reste propriétaire des murs.

Elle part travailler chez des cousins bouchers à Paris. Dure à la tâche, courageuse, elle continue d'exercer son métier, découpant en sous-sol la viande que les « forts des halles » lui hissent sur la table. Puis elle s'embauche comme caissière et fait des remplacements dans une grande boucherie de Paris. C'est la guerre, l'occupation... Nouvelle épreuve pour Andréa : son fils, qui a eu 20 ans en 1942, est déporté!



Quand le jeune Roger Dubois rachète la boucherie

À Monnaie, les Bidault gardent la boucherie jusqu'en 1945, date à laquelle ils cèdent leur commerce à M. et M^{me} Mallet-Lacouture. Ces derniers l'exploitent pendant cinq ans et décident de revendre « le fonds de boucherie et expédition et abatteur »... au jeune Roger Dubois, qui, onze ans après sa vente, rachète donc la boucherie familiale. Marié en 1946 avec Odette Trouvé, il s'est d'abord installé comme boucher à Tours, au 56, rue Colbert, avant de reprendre le commerce de Monnaie.

L'acte est signé chez Maître Soudée, notaire à Monnaie, le 27 décembre 1950. Jean-Michel, son fils, alors âgé de 20 mois, se souvient de l'emménagement à Monnaie en janvier 1951... sous la neige!

Roger et Odette tiennent la boucherie pendant dix-neuf ans jusqu'au décès de Roger survenu en 1969. Cette fois le fonds reste dans la famille et la succession est assurée puisque leur fils, Jean-Michel, âgé de 20 ans, contrairement à sa sœur qui, elle, choisit l'enseignement, est bien décidé à exercer le métier de ses aïeux.

Jean-Michel Dubois : quarante ans de boucherie charcuterie

Jean-Michel, troisième génération de bouchers, a commencé à travailler chez ses parents, puis à Paris et revient à Monnaie en 1972. Marié le 3 août 1970 avec M^{lle} Françoise Thérèse Auger, il prend d'abord le fonds en gérance, puis le rachète en 1975. Le commerce est alors connu sous le nom de « Boucherie Dubois ». Sa jeune épouse, qui avait reçu une formation pour la vente de fromages et produits laitiers, va devoir se reconverter et rapidement s'adapter à son nouveau métier pour tenir le magasin. Les couteaux à découper, l'attendrisseur, la machine à jambon, le moule à bifteck haché et la balance Berkel n'ont bientôt plus de secrets pour cette épouse de commerçant... d'autant plus que le couple achète en 1973 une deuxième boucherie à Vernou-sur-Brenne (village natal de la grand-mère, Andréa... toujours la tradition familiale chez les Dubois), commerce qu'il gardera jusqu'en 1993.

« À la retraite, ce n'est pas un livre que je vais écrire, c'est une encyclopédie! » confie Jean-Michel Dubois. Quarante ans de métier!.. soudain un moment d'émotion... les souvenirs

