

LES CAFES!

De tout temps, le long des routes, des tavernes et des auberges accueillent les voyageurs. Les déplacements se font en chars à bœufs sur les routes de la Gaule puis gallo-romaines. Plus tard, les diligences, plus rapides, remplacent les chars à bœufs. Ces tavernes et auberges sont là pour nourrir et héberger les voyageurs.

Ce n'est qu'au 17ème siècle, sous Louis XIV, que le café est connu en France. C'est bientôt un engouement pour cette nouvelle boisson. A Paris on ouvre des établissements où l'on sert le café. Les **cafés** deviennent des lieux de rencontre. Ils sont fréquentés par les philosophes et les lettrés.

Le **café** devient un établissement où l'on sert des boissons et des repas légers parfois joint à un débit de tabac, de journaux.



Les synonymes varient : bar, bistrot, troquet, estaminet...Le **café** est un lieu de rassemblement collectif ou de détente individuelle. On s'y rend pour un petit repas, vivre une rencontre, jouer à des jeux de société, assister à des conférences publiques, pour lire ou pour écrire.



Les cafés se répandent dans les villes, les campagnes. Chaque village, chaque hameau a son ou ses cafés. A mesure que les cafés se multiplient, la réglementation également.

Dans les registres de délibérations, un arrêté est pris en 1851. Les cafés ne pourront être ouverts avant le jour et seront fermés à 10 heures en été et à 9 heures en hiver. Il est défendu de donner à boire à des gens ivres et de recevoir des enfants en dessous de 16 ans. Les jeux de hasard sont expressément défendus.

En 1858, la préfecture de Saône et Loire publie une police des débits de boissons de 15 articles. L'un stipule que les débitants ne pourront tenir leurs établissements ouverts pendant le temps de la grand'messe et les processions, les dimanches et jours de fêtes.

Dans les registres paroissiaux à Vendennesse, on relève en 1757, Claude Lambert cabaretier à Chatonnard, en 1769, Pierre Bonnot cabaretier et tonnelier.

Une enquête en 1850 comptabilise 4750 débitants de boissons dans le département, 979 dans l'arrondissement de Charolles, 65 à Charolles. A Vendennesse, ils sont 17 en 1869 : deux à Plainchassagne, deux à Chaugne, un à Bierre, trois à la Fourche, deux à la Croix de Reuil et sept pour le bourg. Le troisième café de La fourche se situait dans la maison de Mme Bajard. Son père et son mari ont été marchands de vin.



A droite Jean-Claude LAPRAY et son voisin Jean GUILLOUX

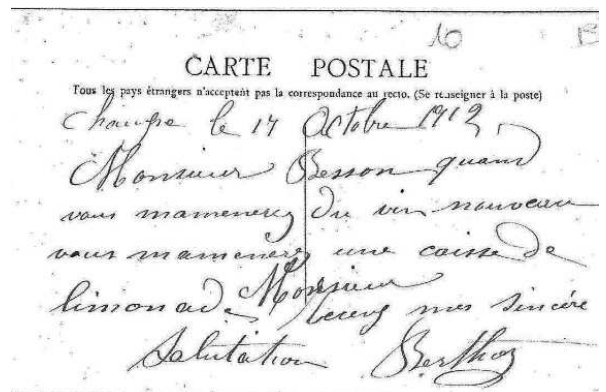
Dans l'annuaire de Saône et Loire de 1884, on cite 11 aubergistes à Vendennesse : Dazy, Devillard, Dumont, Fénéon, Fricaud, Jaillet, Lauprêtre, Litaudon, Peltier, Roudier, Tillier.

Pour ouvrir un café, il faut une autorisation et acheter une licence. Il existe quatre catégories de licences : la 1ère catégorie est dite licence de boissons sans alcool, la 2ème catégorie est dite licence de boissons fermentées (elle permet de vendre vin, bière et cidre) la 3ème est dite licence restreinte et enfin la 4ème dite grande licence ou licence de plein exercice.



Annette BERTHIER
Photo de B. GARREN

Dans les hameaux où la cuisine sert de salle de café, la 2ème licence suffit. Autour d'une chopine, on échange les nouvelles du coin, on joue aux cartes. Pour fêter ou conclure une vente, on va boire un « canon ». Le café est un complément de ressources. Ceux qui le possèdent ont souvent un autre métier : exploitant agricole, marchand de vin, coquetier, boulanger...



A Chagny, Philibert Berthier est cultivateur, marchand de bière et cafetier. Après 1911, sa veuve continue le café. Elle passe des commandes sur des cartes postales à Besson marchand de vin à Ozolles. Son fils Jean et sa belle-fille Annette continuent le café jusque dans les années 1950.



Plaque se trouvant sur la maison de Paul LONDECHAMP (Ancien Café)

A la Croix de Reuil, Jean Debarnot est cultivateur et arrêt de diligences. Son gendre : Jean-Marie Nugues dit « Gabier » continue le café jusque dans les années 1960.

A Bierre, Jean-Marie Rivaud est cultivateur et cafetier. Son gendre Jean-Claude Joly dit « Soreau » scieur à la scierie Ducerf, et sa femme Claudia tiennent le café jusque dans les années 1960. Des bus ont remplacés les trains de voyageurs. Le café Joly est un arrêt de bus ainsi que l'hôtel Drouin. Les deux font également dépôt de colis. Tous les jours, le chauffeur de bus dépose les colis arrivés en gare de Mâcon et acheminés par le bus.



Claudia JOLY et son mari devant la porte



A la Fourche, deux auberges ont existé en vis à vis pendant plus d'un siècle dans le carrefour. En 1846, Jean Bled est aubergiste, puis Claude Martin, Jean-Marie Rivaud et Claude Fricaud en 1872. Depuis, c'est la même famille qui a exploité le café-restaurant. Claude Fricaud, son fils Jean puis André, le fils de Jean, ont tous été marchands de vin. Pour la St Blaise, fête de la Fourche, un parquet était installé dans la cour de la maison Fricaud. Avant d'aller danser, les gens venaient manger les escargots au restaurant jusqu'en 1978.

En face, une autre auberge est tenue par Pierre Bonnin en 1841 puis par son gendre Gilbert Guillemet en 1851. En 1866, l'auberge est au nom de Jean-Marie Tillier puis de sa femme Benoîte. A partir de 1896, c'est Philibert Renaud, gendre de Benoîte Tillier, qui tient l'auberge jusqu'à la guerre de 39-45. Philibert Renaud est aussi charretier et entretient des chevaux. L'auberge est un arrêt pour la diligence et ses chevaux doivent doubler ceux de la diligence pour monter la Carrèze et aller jusqu'à Mont. De là, les chevaux reviennent à la Fourche. Un jeu de quilles est installé dans la cour où les clients peuvent jouer. Pendant la guerre, l'auberge est habitée par François Bailly, épicier. Au retour de la guerre, Philibert Renaud, neveu du premier, habite cette belle maison.



Louise TILLIER, femme de Philibert RENAUD

En 1910, 12 débitants de boissons sont ouverts à Vendenesse dont six dans le bourg.

Barthélémy Sarrazin tenait le restaurant Morin. Emiland Lévêque sabotier et cafetier exerçait dans la mairie actuelle. Bonin François tenait son café dans la nouvelle boulangerie ex cantine. Jean Galland, épicier et coquetier, avait son café où habite Jacques Boulogne. Benoît Roudier, boulanger dans l'ancienne boulangerie faisait aussi café. Enfin, Philibert Bonnet, carrier, tenait l'hôtel de la gare où sont les salles de réunions.

Comment ces cafés ont-ils presque tous disparus ?

Jean Galland apparaît dans les recensements jusqu'en 1921 comme coquetier et cafetier. En 1926, il est cultivateur.

Benoît Roudier laisse le café pour devenir marchand de grains, en continuant la boulangerie avec son fils Jean.

En 1926, Jeanne Emorine veuve Lardy est aubergiste à la place de François Bonin, puis elle est remplacée par Marie-Thérèse Lapalu femme du menuisier Lucien Lapalu. En 1949, l'immeuble est en vente. La municipalité en fait l'acquisition pour y installer une cantine scolaire. Le café-restaurant ferme en 1950. Lucien Lapalu vend les tables sur tréteaux, les bancs, le buffet, etc... Tout le matériel servira à l'ouverture de la cantine à la rentrée d'octobre.



Auberge LAPALU



Hôtel de la Poste 1915-1916

Vers 1915, Emiland Lévêque, aubergiste dans l'actuelle mairie, fait construire l'hôtel de la poste. Sa fille Marcelle épouse Maurice Charles, cuisinier. Il prendra la succession de son beau-père.

Souvenirs de Roger Karcher, réfugié alsacien, arrivé en 1943. Elevé par la famille Charles, il quitte Vendenesse en 1956.

« Roger ! Va chercher de l'eau fraîche ! A la belle saison combien de fois ai-je entendu ce refrain avant de me mettre à table. Je prenais alors en vitesse une carafe derrière le comptoir et j'allais en courant la remplir d'eau à la source située à une cinquantaine de mètres

derrière l'hôtel à côté du lavoir. Cette eau pure et fraîche était à température idéale pour rallonger les boissons anisées des clients, il n'y avait pas besoin de glaçons. De retour dans la salle du café, je mettais la carafe sur le comptoir ou sur la table près de la personne qui avait commandé un pastis et bien souvent tout de suite après je reprenais une autre carafe et je retournais car un nouveau client avait commandé un Ricard ou un Pernod. Plus il faisait chaud, plus les boissons anisées avaient du succès et les allers-retours à la source pouvaient durer une demi-heure.

Ma famille, c'était Maurice, Marcelle et Jean-Paul, mon frère de lait. Je devais avoir entre dix et douze ans lorsque mon papa est mort. Je ne sais pas si c'est à ce moment que maman s'est mise à boire ou si elle buvait déjà avant, mais après la mort de papa la vie devint plus dure pour l'enfant que j'étais. Mon frère étant plus jeune que moi toutes les petites corvées, c'était au grand de les faire et dans un hôtel bien que modeste ce n'est pas le travail qui manque. Il n'y avait que quatre chambres et depuis que la ligne de chemin de fer était fermée, l'hôtel était rarement complet. Il n'y avait guère qu'un VRP qui occupait de temps à autre une chambre. Au repas du soir il y avait alors un couvert. Il y avait bien aussi quelques célibataires employés à la scierie Ducerf qui prenaient en semaine le repas de midi chez nous mais la principale activité de l'hôtel c'était en réalité le Café Tabac Journaux.



A gauche: Maurice et Marcelle CHARLES

Au café, je servais les clients, j'allais à la cave tirer les chopines, je les remontais dans des paniers à bouteilles, c'était lourd, je montais aussi les bouteilles de bière. Trier les journaux invendus faisait partie des petits travaux qui m'incombaient. Ce n'était pas très fatigant mais je n'avais pas toujours envie de le faire. J'utilisais une équerre assez lourde que je posais sur la Une au ras de la manchette et d'un geste j'arrachais cette dernière qu'il fallait renvoyer au journal afin qu'il ne soit pas facturé. Nous vendions surtout Le Progrès de Lyon, La Tribune, L'Echo-Liberté et l'Humanité.



Du temps où papa vivait, j'ai oublié de dire qu'il était cuisinier, il y avait de temps en temps des banquets. C'était surtout des mariages, le repas des conscrits ou bien encore le banquet des anciens combattants. J'aimais bien ces fêtes, des dames en blouses blanches aidaient papa à la cuisine, il y avait des serveuses, les convives chantaient pendant des heures après le repas. Je mangeais de bons desserts, j'aidais un peu mais surtout je m'amusais bien. Même les repas d'enterrement se terminaient dans la bonne humeur ; en effet beaucoup de gens d'une même famille, bien qu'habitants parfois à quelques kilomètres les uns des autres, ne se voyaient qu'aux enterrements.

Ils étaient heureux de se revoir et le vin aidant, la soirée se prolongeait, devenait gaie, ils n'étaient pas pressés de se quitter. Après la mort de papa ces fêtes n'eurent plus lieu et le commerce a décliné. »

Renée Lucotte remplace Marcelle Charles, sans succès. Marius Bouclier, boucher, de l'autre côté du pont, achète l'immeuble. Sa fille, Marie-Claude Burtin va remonter le commerce pendant quelques années. Les chambres sont louées aux techniciens qui installent les machines de la nouvelle scierie, des ouvriers pensionnaires prennent le repas de midi et les samedis et dimanches, des mariages ou des banquets animent à nouveau le café jusqu'en 1971.

Philibert Bonnet carrier et tailleur de pierres fait construire l'hôtel de la gare vers 1900 qu'il tient avec Claudine Dedianne sa femme. Leur fille Francine épouse François Drouin, maçon. Elle prendra la succession de ses parents. Dans le cahier des voyageurs de l'hôtel Drouin, on peut lire l'arrivée des réfugiés espagnols



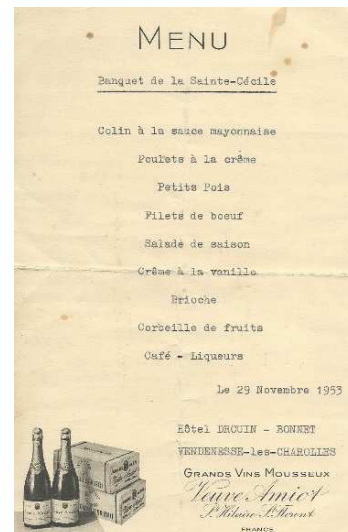
A gauche de la table: Philibert BONNET et sa femme Claudine



François DROUIN

pendant la guerre de 39-45. Quelques-uns trouvent du travail à la scierie et restent à Vendennes. Après la fermeture de la voie ferrée en 1953, l'hôtel périclité doucement par manque de confort : pas de sanitaires, pas de chauffage central. Après le décès de François Drouin, sa veuve décide de vendre. La commune achète l'immeuble en 1977 et conserve la licence, n'ayant pas encore décidé de son devenir. Lucienne Morlot qui tient le café actuel est

proche de la retraite. Finalement la licence est vendue 10000 F au restaurant La Courte-Paille à Chaintré en 1980 et l'immeuble sera transformé en salles de réunions. Avant, les réunions se tenaient dans les cafés.



Barthélemy SARRAZIN au centre

C'est en 1890 que Claude Sarrazin achète l'auberge (restaurant Morin) à Jean Bonnin de Paray-le-Monial. Cette auberge était tenue depuis 1866 par Pierrette Lévêque, puis par sa fille Claudine Juillard et enfin en 1886 par Claude Devillard. En 1900, voulant s'établir marchand de vin en gros, Claude Sarrazin demande à la municipalité qu'une recette soit annexée au bureau de tabac de Vendennes afin de faciliter son commerce. Le conseil considérant que les droits de régie doivent être payés à la recette buraliste de St Bonnet de Joux est d'avis qu'une recette buraliste rendra grand service aux habitants et

particulièrement aux aubergistes et marchands de vin de Vendennes. La demande est faite et accordée par l'administration.



Jean SARRAZIN



Barthélemy Sarrazin, veuve de Claude tiendra l'auberge pendant 20 ans, puis son fils Jean Sarrazin lui succède. Marié à Laure Triboulet, ils gardent le café-restaurant jusqu'en 1937. Ils partent à Charolles après avoir vendu à leur employée Lucienne Lemonde qui vient d'épouser Louis Morlot mécanicien. « La Lucienne » comme l'appelle familièrement les gens de Vendennes, va faire vivre ce café-restaurant jusqu'en 1981.

Très bonne cuisinière, les banquets, les noces se succèdent. Tous les midis, la salle est pleine de pensionnaires. En 1958, les travaux de transformation à la

cantine ne sont pas terminés à la rentrée. Pendant plusieurs semaines, Lucienne prépare le repas des élèves qui mangent au café. Généreuse, elle accepte de cuisiner le repas des anciens offert par la commune. Gisèle et Daniel continuent la tradition. Elle a passé des heures derrière son comptoir, pendant que les conscrits ou les associations tiennent leurs réunions parfois interminables.



Chez Lucienne pour un banquet de conscrits

Petites anecdotes :

Depuis longtemps, les cafés ne sont plus fermés pendant les offices religieux. Je me souviens du temps où aux enterrements, toute l'assistance suit à pied le corbillard tiré par un cheval, pour accompagner la famille au cimetière. Les femmes sont toutes à l'église, mais beaucoup d'hommes attendent la fin de la cérémonie chez « la Lucienne » en buvant des canons. Quand les cloches sonnent la sortie de l'église, ils descendent les escaliers du perron, la casquette à la main, pour se faufiler à l'arrière du cortège. Sur la route, ils continuent, pas toujours discrètement (suivant le nombre de canons ingurgités) leurs conversations commencées au café. On entend des histoires de vaches vendues ou à vendre à la foire, du foin à rentrer, du veau du voisin qui est crevé.....



A cette époque, pas de gendarmes pour vous faire souffler dans le ballon. Pas la peine, le danger n'existe même pas sur la route. Paul Thiebaut dit Paupaul habite Chaugne. Pour passer le temps, le dimanche après-midi, il vient chez « la Lucienne » en carriole. Le cheval l'attend patiemment. Dans la soirée, passablement éméché, il reprend sa carriole et le cheval le ramène à bon port. Un soir, ses voisins, les frères Bonnot, voyant toujours le cheval attelé, s'inquiètent. Ils trouvent

Paupaul profondément endormi au fond de sa carriole. Ils détèlent le cheval et n'ont jamais su à quelle heure Paupaul a retrouvé son lit.

Donc en 1982, Daniel Morin avec sa femme Gisèle prennent la succession de Lucienne Morlot, avec une interruption de 1998 à 2005. C'est Michel Jondet qui les remplace. En 2009, le café-restaurant accueille le point poste. Excellente cuisinière, Gisèle a fait la renommée du Vendenessois et Daniel, infatigable n'a cessé de l'agrandir et de le rendre plus accueillant.

Si les murs du Vendenessois pouvaient parler, ils raconteraient la vie du village pendant plus de deux siècles. Que de potins échangés entre ces murs !!

Les cafés font partie du patrimoine culturel français. Ils jouent un rôle essentiel étant souvent les seuls lieux de vie et d'échange existants dans les villages.

Recherches d'Angèle Léchère, de Françoise Berthier et Josette Beurrier. Merci à tous ceux qui ont répondu à nos questions. Archives départementales et municipales.