

BANQUETS et REPAS de FÊTES dans les restaurants de GENÇAY

On peut constater en consultant les archives locales (voir notamment notre Cahier N° 7 des « Balades dans la mémoire ») que tout au long du 19^èS et jusqu'à une époque assez récente, les groupements ou sociétés de Gençay organisaient des repas (groupes politiques, et plus récemment les sports, les pompiers...) réunissant leurs membres ou sympathisants pour une occasion festive. Ces banquets, parfois qualifiés de « républicains », organisés dans les restaurants du bourg mettaient en œuvre une logistique spécialisée en « circuit court » ; là encore, une étude plus poussée serait nécessaire pour révéler les stratégies mises en œuvre et les emplois locaux induits (fournitures, salles, cuisinières, matériel et personnel de service, etc...).

Actuellement, les rassemblements de ce genre (repas à thème : paëlla, choucroute, tartiflette...) sont plutôt organisés pour conforter la trésorerie des associations, et de ce fait ouverts à un large public dans une salle des fêtes.

On peut dès maintenant souscrire et retirer sa carte dans chaque commune. »

Concours agricole du 21 août 1912 : « à 6 heures sous les halles, banquet populaire, sous la présidence de Mr Servant, Sénateur. Prix d'entrée, 3 francs ; on peut se procurer des cartes dans toutes les mairies du Canton.. »

Décembre 1912 : Fête d'aviation avec l'aviateur poitevin LANDRY : « amical dîner après lequel le héros de la journée fut conduit en musique à la salle des fêtes où une jeunesse enthousiaste l'attendait pour ouvrir le bal. »

14 Juillet 1921 : Banquet par souscription sous les halles ornées de verdure et de drapeaux (une soixantaine de personnes) : « Nos félicitations à notre nouveau restaurateur Mr MERLIERE, pour son début. Tout aurait été parfait sans le manque d'organisation dans le service, car le menu bien suivi a été très goûté. A la prochaine occasion, il aura peut-être acquis plus d'expérience... »

Fête nationale Juillet 1922 : « Vers 7 h. un banquet réunissait au restaurant PUISAY, dans une salle magnifiquement ornée, 75 convives (...) l'exécution du menu a été bien observée, les vins et les plats ont été appréciés, ce qui ne surprendra pas tous ceux qui connaissent le talent culinaire de M.PUISAY... »

31 décembre 1922 : « Les membres de l'Union musicale reconstituée se sont réunis en un banquet avec tous leurs amis, sous la présidence de Mr le Maire ; 60 convives assistaient à ce banquet fraternel fort bien servi par Mr FERRON, restaurateur hôtel du Lion d'Or... »

6 novembre 1932 : « Comme l'an passé, la section de Gençay de l'Union Fraternelle des Victimes de la Guerre et Anciens Combattants organise un banquet fraternel. Il se fera à l'Hôtel PUISAY, près des halles. »



QUELQUES EXEMPLES DANS LA VIE LOCALE, mentionnés dans la presse (La Gazette poitevine / Le Réveil civraisien / L'avenir de la Vienne / La Semaine / Le Libre Poitou) :

20 février 1910 : Banquet de « La Concorde », société de tir : « A 7 H. un banquet réunissait à la même table membres honoraires et membres actifs. Le menu était bien choisi, et la cuisine aussi, ce qui fait le plus grand honneur à Mr BOUCHET, restaurateur. Le repas fut des plus gais ... »

Vendredi 23 février 1912 à midi, jour du Conseil de révision : « Banquet populaire et démocratique offert au nouveau Préfet, salle de l'Ecole publique de garçons ; le prix du banquet est fixé à 3 F.

17 novembre 1935 : « ...ensuite les camarades se rendirent au restaurant PREVOST où avait lieu un banquet, un menu très varié les y attendait. 101 convives étaient présents. »

22 décembre 1935 : Fête de Noël : « ...au sortir de la fête si joliment réussie, nous passâmes à table chez l'ami Baptiste. Ce fut un second régal, grâce à l'habileté du maître-queux Emile RIVIER, dont la réputation n'est plus à faire. Il nous présenta entra autres excellentes choses, un certain filet de boeuf à la française dont nous nous léchâmes les doigts... »

Décembre 1935 : La Sainte-Barbe à Gençay, à l'hôtel MOREAU : « Ce fut, comme d'habitude une belle réunion de camarades, pleine de gentillesse et de gaieté(...) Le repas dont le service était impeccable a été apprécié des convives qui y firent honneur. »

13 Août 1946 : La Société de pêche « La Tanche de la Clouère » organise son grand concours de pêche à la ligne (...) A 13H. grand banquet à l'hôtel PREVOST à Gençay (prix 220 fr)

2 décembre 1946 : « Les charrons-carrossiers de l'arrondissement de Civray avaient organisé un banquet à l'Hôtel Antique, où les vins du Tavernier et la cuisine du maître queue (sic) jouissent d'une réputation bien fondée... »



Photo journal: banquet des pompiers à Gençay le 14 septembre 1982

LA RESTAURATION PROFESSIONNELLE à GENÇAY

- Louis MOREAU, maître d'hôtel, rue du Moncabré en 1881
- Jean JALLAIS, maître d'hôtel, 41 ans, Place du Marché en 1881
- Justine ROUSSEAU, maîtresse d'hôtel sa femme, (id)
- Marie COUTURIER, employée d'hôtel (id) fille de Justine ROUSSEAU
- Jean BOUCHET, aubergiste, 67 ans, rue du Commerce en 18
- Félicité DESANGLE Vve HILLERET, aubergiste, Place du Cheval Blanc en 1881-Pierre GODET,

- aubergiste, 38 ans, rue du Palateau en 1881
- François DELALLEE, cabaretier, 58 ans, rue Moncabré
- Sylvain PRASTEAU, 44 ans, cafetier Place du Marché en 1886
- Hilaire RICHARD, cafetier Place du Marché en 1886
- Hippolyte CUAU, aubergiste, Place du Marché en 1886
- Jean Pierre PASCALY, cafetier, Place du Marché en 1886
- Caroline GAUVIN, aubergiste, 30 ans, Place du Marché
- Louise BLANCHARD, aubergiste, 25 ans, Place du Cheval Blanc en 1886
- Louis MOISSARD, aubergiste, 61 ans, Place du Cheval Blanc en 1886
- Joseph BOUQUET, aubergiste, 52 ans, rue de Civray en 1886
- Louise BLOT, aubergiste, 40 ans, rue du Palateau en 1886
- Marie FOUCHER, aubergiste, 45 ans, rue du Palateau en 1886

Année 1901 :

Place du Marché :

- Noémie POT, débitante
- Paulin ROUSSEAU, aubergiste
- Hilaire RICHARD, cafetier
- Auguste BOUCHET, aubergiste
- Gabriel CHAUMILLON, aubergiste
- Pierre HERAULT, maître d'hôtel
- Emilie SCHMITE Vve BRANGER, limonadière

Place du Cheval Blanc :

- Albert MARTINI, maître d'hôtel
- Paul JOUBERT, aubergiste
- Maurice GAUVIN, maître d'hôtel

Rue de Civray :

- Louis VALADE, aubergiste
- Jules BERNARD, maître d'hôtel

Rue Saint Antoine :

- Louis COLLET, cuisinier
- Radegonde HUGUENOT, cuisinière chez GALLET



Hypolite Cuau et son épouse Radegonde Huguenot (restaurateurs)

Année 1911 :

Place du Marché :

- Vve BRANGER, cafetière
- François MOREAU, cafetier
- Auguste LEBON, cafetier
- Jean GUYON, aubergiste
- Jean JOUINEAU, débitant

Rue de Civray :

- Jules BERNARD, hôtelier
- Jacques PRIEUR, débitant

Place du Cheval Blanc :

- Vve Léontine JOUBERT, aubergiste

Cuisiniers et Cuisinières :

- Léonie RIVAUD, cuisinière chez le Dr MEREAU (son mari, Eugène, jardinier)
- Louise VIGNAUD, cuisinière, rue du Palateau
- Berthe PAILLOUX, cuisinière, chez le Dr BREGEON, Grand' Rue
- Louis COLLET, cuisinier, impasse Sainte Geneviève
- Marie THOUVENIN, cuisinière, chez M. PAPIILLON à Verneuil, route d'Usson, son mari Baptiste, domestique
- Exavière FOUET, cuisinière chez Mlle DANTAN, rue Saint-Hilaire
- Marie NEGRAND, cuisinière, chez M. CIROTTEAU, son mari Léon, jardinier, rue de l'Aumônerie

UNE CUISINIÈRE DE NOCES ET BANQUETS :

- Marie-Louise BIBEY (ou BIBET, les deux orthographes du nom coexistent dans les documents)
- Marie-Louise GAUD, née à Gençay le 8 mars 1905, fille de Henri GAUD et Marguerite GIRARD ; décédée à Gençay en 1986 ; mariée à Tresilles (Allier) le 14 mai 1927 avec Jean-Marcel BIBEY, né à la Teste-de-Buch (33) le 8-11-1906, fils de Florent BIBEY et Marie DUBOURG, décédé à Gençay le 1-02-1972.

Placée dès l'âge de 12 ans, Marie-Louise GAUD quitte Gençay et fait son éducation dans les « grandes maisons » ; la famille conserve plusieurs lettres de recommandation de patronnes successives :

« Je certifie que Marie-Louise nous quitte de son plein gré, qu'elle est restée 4 ans ½ ici en qualité de cuisinière depuis 2 ans elle la fait bien, et a beaucoup de disposition pour acquérir, intelligente, facile à commander et disposée à faire plaisir et à rendre service je la vois partir avec regret(...) »

Marquise de Chaudenay (Saône et Loire)
19 Août 1928

« Marie-Louise est excellente cuisinière, très soigneuse et propre... »

Marquise de Broc (Maine et Loire) douairière
25 juin 1933

« Marie-Louise est une bonne cuisinière, travailleuse et active »

Richard Poitiers 26 mai 1935

En 1935, Marie-Louise BIBEY a pris la suite de sa mère Marguerite GAUD, qui traitait sur Gençay les repas de nocés, communions, baptêmes, et banquets de sociétés .

Dans les archives familiales, sont également conservés un carnet manuscrit de recettes, et un paquet de menus (précisément 183) échelonnés de 1904 à 1974, qui témoignent de cette activité familiale, et qui devaient servir de référence dans les choix à proposer aux clients.

Marie-Louise traitait les repas chez des particuliers, dans les maisons et les fermes, et dans ce cas on venait la chercher, ou dans les hôtels-restaurants de Gençay et des environs ; pendant toute une période, elle a même fait la vaisselle pour gagner un peu plus.

C'est ainsi que certains menus sont localisés : Café Thourayne / Antique Hôtel / Hôtel Ducourtioux / Hôtel Bellicaud St-Laurent / Hôtel du Centre Coulombiers / Restaurant de la Croix Blanche P.Voisin Gençay / Hôtel Aymé Lhonnaizé / Fleuve Léthé / etc...

On trouve quelquefois la mention : « Traiteur BIBET Gençay », ou « service BIBET ».



Marie-Louise BIBEY (debout à gauche) lors d'un service de noce à Gençay dans les années 1930; à côté sa cousine germaine GRIS
Premier rang: une serveuse (inconnue), le chauffeur de four et tireur à boire (inconnu), Mme Florence ROYER (document famille ROYER).

Anecdotes :

Marie-Louise BIBET avait un jour traité à La Ferrière une noce de 300 convives qui avait duré 3 jours ; le lendemain deux vieilles du village se rencontrent : « Ah ! tu y étais toé à quelle noce ? i t'ai pas vue !... »

Un client de Vernon était venu les chercher en char-à bancs, elle et son aide ; c'était en plein hiver et elles avaient tellement bourré le chauffe-pieds que le feu a pris au plancher...Il a fallu que tout le monde pisse dessus pour l'éteindre, le gars et les deux femmes !...

LA « LYRIQUE » DES MENUS :

La lecture des menus conservés dans la famille de Marie-Louise BIBET nous renseigne sur l'esprit qui a présidé à la rédaction de cet élément de la fête et de son évolution au cours des décennies du 20^e S. On peut penser également qu'en proposant des exemples, la cuisinière a participé à cette évolution et à l'éclosion de la créativité dans les familles organisatrices de repas.

Jusqu'alors très sérieux et distingués, c'est surtout après la Guerre (39-45) que l'imagination et la fantaisie se « décoincent » dans la rédaction des séquences du repas et le nom des plats, en empruntant des styles métaphoriques, emphatiques, voire très énigmatiques, dans la dénomination des éléments du menu, comme un jeu complice destiné à accueillir les invités.

Les fruits de mer :

« Je suis sorti de la mer (ou des flots) pour vous » - « Pour vous, j'ai quitté l'Océan » - « Remontant des flots mayonnaise » - « Nageurs de l'Océan mayonnaise » - « Demoiselles de l'Atlantique » - « Soles abyssales... »

Les viandes :

Très souvent dans les menus l'occasion de localiser l'événement :

« Chapons (de Celle / de Verrières / de Pigerolles / des Gilardières / de Peu-Segret / de la Grange neuve / de Gençay / de Magné /... » - « Pintades de Plan » - « Dindonneau des Gaubertières » - « Poulets de la vallée de la Bouleure » - « Oisillons de Galmoisin » - « Grattes-balles » - « Les chanteurs caquetants » - « Les chanteurs endormis »

Un peu de poésie : « Le Limousin au vin des lies » - « C'est le printemps bêlant » - « Celle qui n'a jamais menti » (on suppose que c'est de la langue de veau !...)

Et quelques termes culinaires spécialisés à préciser : « Chapon mascotte », « chaud-froid »...

La salade :

« Quelques feuilles (à limaces / d'automne /

printanières / d'Été / du jardin / à l'huile... »

« Refuge (des limaçons / des limaces / d'escargots...) » - « Verdure (ou verdurette) du jardin » - « Charmille (patinoire / boulevard) de l'escargot » - « Délices de l'escargot » - « Fraîcheur du potager » - « Régäl des limaces » - « Les cœurs de mon jardin » - « Cœurs à l'huile » - « Salade administration » - « Salade Aïda ».

Les fromages :

« Spécialités de produits laitiers » - « Ronde des embaumés » - « Mépris des amoureux » - « Chacun son goût ».

Les pâtisseries :

« Broyé du Poitou » - Poitevin broyé » - « Fromager » - « Délices de Montmorillon » - « Tuile poitevine » - Ile flottante » - « Gavotte » - « Croquembouche » - « Gâteau oriental » - « La Reine de Saba ».

Les vins :

« Crû de Magné » - « Choume-Pelâ »

Le café :

« Le petit brésilien » - « Brésilien suivi des valets » - « Petit brésilien et son copain » - « Noir du Brésil » - « Le petit noir arrosé » - « Le petit noir et son compagnon » - « Le petit noir et son ami » - « Le petit noir et sa suite » - « Le Négus et sa suite » - « Le roi nègre et son tam-tam » - « Temps noir suivi d'averse »



Menu d'un repas de mariage traité par Marie-Louise BIBET le 8 Juillet 1967

Dossier réalisé par J.Jacques et Pierre CHEVRIER (Le chapitre concernant Marie-Louise BIBET a déjà été publié dans « La Boîte Alerte » N° 13 , bulletin mensuel du Centre Culturel – La Marchoise, en Avril 1993, après plusieurs entrevues avec sa fille Marguerite « Guiguite » DUCLAUD)