

# Les boulangeries et les pâtis



19. - NANTERRE. - Rue St-Germain

La boulangerie située au 4 de l'actuelle rue Henri-Barbusse a été ouverte en 1853.



68. NANTERRE  
La Rue de St-Germain

La boulangerie A la Gerbe d'Or, située 28, rue Saint-Germain.

**Au début du XX<sup>e</sup> siècle, le pain occupe une place fondamentale dans l'alimentation ; toute augmentation du prix de cet aliment de première nécessité soulève des protestations.**

**A** Nanterre, depuis les années 1890, les cultivateurs ont tous cessé de fabriquer eux-mêmes leur pain. Auparavant, une partie de la récolte de blé était réservée à la consommation familiale ; une fois par semaine, le pain était cuit dans le four à pain que chaque famille possédait en propre. Mais, tenant compte, désormais, du temps de travail et de l'effort demandé, ils ont laissé cette activité aux boulangers.

En 1901, sept boulangeries se répartissent le long des actuelles rues Henri-Barbusse, Maurice-Thorez et du Docteur-Foucault. A l'exception de la Société parisienne de meunerie et de boulangerie (installée au 50, rue Henri-Barbusse), qui est une succursale de la Boulangerie mécanique modèle établie au 9, avenue de la Défense à Puteaux, toutes ces boulangeries sont des commerces indépendants. Elles ont une façade sombre, rehaussée de dorures. A l'intérieur, les murs sont recouverts de glaces encadrées de boiseries ; parfois, des peintures de scènes de se-

# Boulangeries au début du XX<sup>e</sup> siècle

mailles, de moisson, de battage au fléau évoquant la vie du blé, les surmontent. La boulangerie de M. Rigault, 28, rue Saint-Germain (actuelle rue Henri-Barbusse) porte d'ailleurs l'enseigne A la Gerbe d'Or.

Dans le fournil, pendant une bonne partie de la nuit, le boulanger et ses aides pétrissent la pâte, enfourment les pains, surveillent la cuisson dans le four chauffé au bois ou au charbon. C'est un travail dur,

sortes de pains : pains de gruau et de fantaisie, croissants, pains de seigle, pains viennois auxquels s'ajoutent les traditionnels pains fendus, pains boulots, pains polkas et miches. En 1901, M. Rigault, qui vient de créer des petits pains nommés « petits Russes », met une pièce neuve de 50 centimes dans l'un d'eux pour inciter sa clientèle à les déguster. Tous ces pains, aux formes différentes et à la croûte

plus ou moins croustillante, sont exposés aux regards sur des étagères en métal doré. À côté de la caisse richement moulurée et ornée, la balance est un instrument indispensable car le pain, vendu au

poinds, est pesé devant le client. Dans certaines boulangeries, quelques clients peuvent s'asseoir en attendant que les plats qu'elles ont donnés à cuire soient prêts et les langues vont bon train...

La boulangère est aidée par la porteuse de pain, qui assure les livraisons à domicile. Chaque matin, poussant devant elle sa voiturette,

elle fait la distribution de porte en porte. Les boulangeries proposent également toutes sortes de gâteaux : des petits fours frais, bien

riz impératrice, charlotte russe, bavarois... La seconde, la pâtisserie Tragin, 37, rue Saint-Germain, est également un restaurant très fré-



Le restaurant et la pâtisserie du Lion d'Or, situés au numéro 1 de la rue du Marché.

cuits, des madeleines, des macarons et des gâteaux secs vendus en boîte et au détail.

À côté de ces boulangeries, il existe deux établissements spécialisés dans la préparation des glaces et des pâtisseries. La pâtisserie du Lion d'Or, 1, rue du Marché, célèbre par son enseigne, est tenue par P. Vaissière. À l'occasion des fêtes de Noël 1896, ce dernier fait paraître, dans le *Journal de Nanterre*, la liste des spécialités savoureuses qu'il prépare : petits fours assortis,

quantité où ont lieu les banquets et les réunions des nombreuses associations nanterriennes.

Un boulangier de Nanterre, Charles Heudebert, devient célèbre en créant la marque qui porte son nom. Dès 1895, il travaille avec son père, 3, rue du Chemin-de-Fer, (actuelle rue Maurice-Thorez) et crée un pain de régime, « le pain essentiel », qui se vend très bien. Pour étendre sa production, il fonde en 1906 une société anonyme dont les principaux actionnaires sont des médecins. Il peut ainsi construire, à l'extrémité de la rue Henri-Barbusse, une usine de panification dans laquelle travaillent une trentaine d'employés. En quelques années, Heudebert devient un industriel qui impose sa marque et défend ses produits en fondant le syndicat des produits de régime, dont il est le premier président.



Produits créés par Charles Heudebert.

dans la poussière de farine qui provoque crises d'asthme et maladies de peau, sans oublier les risques de brûlures par retour de flammes (le 16 avril 1900, un incendie, rapidement maîtrisé, se déclare chez M. Bonnefoy, 44, rue du Docteur-Foucault).

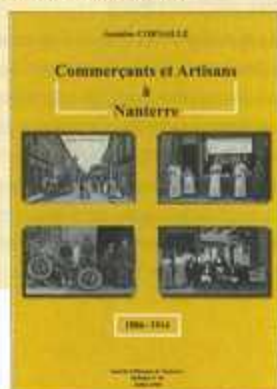
Les boulangers rivalisent d'imagination pour proposer toutes

De 1886 à 1914, les commerçants et artisans constituent à Nanterre un groupe social très actif. Ils s'investissent dans la vie locale, politique et associative. L'un d'eux, le boulangier Charles Heudebert, sera le créateur d'une marque célèbre de produits de régime, mondialement connue. De leur côté, des consommateurs, confrontés à la vie chère, créent la société coopérative de consommation La Ruche et s'organisent en coopératives de consommation.

Puisant ses sources aux archives municipales et départementales, Jeannine Cornaille a rassemblé une documentation exceptionnelle pour présenter ces hommes et ces femmes, artisans, petits boutiquiers ou grossistes. Dans cet ouvrage de 180 pages, illustré de plus de 200 documents iconographiques, on découvrira des familles d'autrefois, des boutiques, des réclames, des métiers disparus et insolites, tels le marchand de drèche ou le plumassier

et, en annexe, la liste exhaustive des acteurs de cette histoire.

• Ouvrage disponible à l'office de tourisme de Nanterre, 4, rue du Marché.



Jeannine Cornaille  
Société d'Histoire  
de Nanterre