

Vignobles et chènevières

La tour Lamy

Histoire des bistrots de Charost



Charost d'hier et d'aujourd'hui

Marie-Thérèse CHABIN

1986

Vignobles et chènevières

La culture du chanvre et celle de la vigne occupèrent pendant longtemps une place importante à Charost ; c'est ce qui vous est présenté dans cette brochure, grâce aux archives départementales et communales.

Solange DUMUIS vous fait l'historique de la

tour Lamy

Bernard MARGUERITAT vous retrace l'histoire des

bistrots de Charost

Marie-Thérèse CHABIN

octobre 1986

Photo de couverture : *carte postale de la tour Lamy.*

LE CHANVRE

La culture du chanvre se pratiquait sur le territoire de notre commune encore au siècle dernier, mais se trouva en sérieuse décroissance dès le début de ce siècle, comme partout en France.

Tout d'abord un peu de vocabulaire. Le chanvre cultivé (*cannabis sativa*) est une plante à racine pivotante, avec une tige élevée de deux à quatre mètres. Son fruit est le chènevis. Le chanvre se cultivait dans un champ bien fumé, appelé chènevière. Dans la province du Berry, les graines étaient semées en avril et enterrées à la houe. Le chanvre cueilli un peu vert blanchit mieux à l'eau. La récolte des pieds se faisait aussitôt après la floraison. Les pieds arrachés étaient étendus à terre, liés aussitôt par poignées puis mis en bottes. Au bout de dix à quinze jours, les tiges étaient battues sur un tonneau ou égrenées dans les dents d'un peigne.

Le chanvre donne des fibres : la filasse, plus ou moins grossière selon qu'il est semé plus ou moins épais. Les fibres grossières servaient à des cordages ou à de la toile.

Les tiges de chanvre subissent les opérations suivantes avant d'être filées et tissées :



- **le rouissage** : afin de détruire les substances gommeuses qui agglutinent les fibres. Cette opération de trempage s'effectue de préférence dans l'eau courante, cinq à huit jours par temps chaud, et se termine quand les feuilles se détachent naturellement des tiges ;
- **le broyage** qui s'effectuait avec l'antique broie, ou braye (instrument propre à briser la tige du chanvre pour détacher la filasse de la chènevotte). La broie en gros comportait deux mâchoires, la broie en fin quatre ;
- **le teillage** débarrasse les fibres de la chènevotte (partie ligneuse qui servait autrefois à la fabrication des allumettes soufrées).

HISTOIRE du CHANVRE à Charost

En 1488, Jacques de Rochechouart, seigneur de Charost, donne à cens une chènevière dite « L'Ouche du moulin », qui longeait « le chemin par lequel on va à la chapelle Notre-Dame ». Sans doute s'agit-il de la chapelle de la maladrerie, entre les routes de Saint-Georges et d'Issoudun, et d'un don fait à cette maladrerie.

En 1756, une enquête est menée dans la province de Berry sur la culture, le filage et le tissage du chanvre. Voici la réponse de la paroisse de Charost, rédigée par le curé :

1/ Cultive-t-on des chanvres ? En quelle quantité à peu près ?	<i>On en cultive peu. Le terrain qui est bon pour tout n'est pas propre au chanvre ; il est d'une qualité médiocre, à peine s'en cueille-t-il un millier de livres par année commune.</i>
2/ Les habitants consomment-ils pour leur besoin tous les chanvres qu'ils cultivent et quelle quantité à peu près en vendent-ils ?	<i>Les habitants consomment tous leurs chanvres. Si quelques-uns en vendent, ce sont les plus pauvres et ils ne s'en défont que pour vivre. Les surplus sont vendus aux foires de Charost et d'Issoudun.</i>
3/ Fait-on de la toile ? Combien y a-t-il de métiers de tisserand ?	<i>On fait de la toile fort commune. Il y a cinq métiers de tisserand.</i>
4/ Les tisserands et les fileuses sont-ils occupés toute l'année ?	<i>Trois métiers sont occupés toute l'année parce qu'il vient de l'ouvrage des paroisses des environs. Les deux autres ne sont guère occupés que dix mois. À l'égard des fileuses, qui toutes ne filent que pour leur usage, elles ne filent que depuis Noël jusqu'à Pâques.</i>
5/ Les toiles qu'ils manufacturent sont-elles consommées dans la paroisse ou vendues au dehors ?	<i>Même réponse qu'à la question n°2</i>
6/ Quel est le prix des façons des toiles dans leurs différentes largeurs et dans les différents comptes ?	<i>Les toiles qui se fabriquent ici n'ont qu'une aune de largeur. La plus belle a dans la largeur dix-huit cents fils et la plus grosse quatorze cents. On donne de façons 3 sols et demi pour le gros par aune et 4 sols et demi pour le fin.</i>

<p>7/ Y a-t-il de bonnes fileuses et en quelle quantité ?</p>	<p><i>On trouverait des fileuses bonnes et en assez grand nombre mais il faudrait les accoutumer à filer fin et pour cela payer le filage un prix raisonnable.</i></p>
<p>8/ Se servent-elles de la roue ou du fuseau ?</p>	<p><i>Elles se servent de roues ou de fuseaux, mais pour filer fin et avancer davantage, il faudrait ne se servir que de la roue et introduire l'usage de roues plus petites de moitié que celles dont on se sert ordinairement.</i></p>
<p>9/ Quel est le prix du filage ?</p>	<p><i>Le mauvais filage du pays se paie 3 sols par livre du gros et 5 sols du fin. Une femme gagne 5 à 6 sols par jour. Pour filer le chanvre apprêté selon la nouvelle méthode, dans la finesse qu'on le demande, une femme emploie douze heures à faire une once de fil. Peut-être que l'habitude rendra les ouvrières plus habiles, surtout si on leur fournit du plein mieux peigné que celui que nous avons vu.</i></p>
<p>10/ Quel moyen imagine-t-on plus propre à étendre la manufacture des toiles et apprêts et le filage des chanvres ?</p>	<p><i>Je crois qu'on ne peut guère tenter à Charost d'établir la manufacture des belles toiles :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>parce que le chanvre n'y est pas de bonne qualité ;</i> • <i>et parce que les habitants, qui emploient à un usage grossier (conforme à leur état) tout le chanvre qu'ils cultivent, ne trouveraient pas leur avantage à suivre la nouvelle méthode, tant pour les apprêts que pour le filage. Mais on pourrait former ici de bonnes fileuses. Pour cela, je souhaiterais que Monsieur l'abbé de Véry ou Monsieur l'Intendant me confiassent une certaine quantité de beau plein que je ferais filer, pour ainsi dire, sous mes yeux, et que je remettrais tout manœuvré et prêt à mettre en toile. J'aurais attention qu'on ne fît aucune fraude et je jugerais du paiement en égard à la beauté du fil. Je pense qu'il faudrait qu'une femme gagnât 5 sols par jour.</i>

Je prie Monsieur l'abbé de Véry de se souvenir qu'il m'a promis de proposer à Monsieur l'Intendant de permettre que ma fileuse de Charost puisse concourir au prix. J'envoie à Monsieur l'abbé un échantillon de l'ouvrage de ma fileuse, et je prie de ne le pas égarer.

Degalle, prieur-curé de Charost.

Pour le concours dont il est question ci-dessus, un délai de six mois sera donné pour mieux préparer le chanvre. Doivent être fournies six livres de fil de chanvre, dans un paquet cacheté du curé de la paroisse.

L'abbé de Véry félicite le curé de Charost « qui se donne toutes les peines pour la réussite et encourage par son exemple », mais il pense aussi que « nous aurions bien de la peine à faire adopter cette nouvelle méthode ; cela vient de l'indolence des habitants du pays qui ne leur permet pas de se défaire facilement des premiers préjugés ! ».

En 1765, le duc de Béthune-Charost fait dresser un grand plan de la terre de Charost par Geisler, arpenteur général de la grande maîtrise des Eaux et Forêts. Sur ce plan figurent environ 130 parcelles cultivées en chènevières ; la moitié sont des parcelles dont la surface est inférieure à dix perches, l'autre moitié comprend seulement dix parcelles dont la surface est supérieure à trente perches.

Charost étant alors enclos dans les murs de la ville, les chènevières se situaient vers la rue du Moulin, entre l'église et le moulin, sous les fossés de la ville, en bordure de la place de la Chaume Saint-Lazare jusque vers les Pâturaux (où se situe actuellement l'impasse des Chènevières), et en descendant vers l'Arnon, de chaque côté du chemin entre les deux ponts (sur le canal et sur l'Arnon), en bordure de la chaussée du Moulin (ou chaussée du Canal), en bordure de l'actuelle route d'Issoudun et du chemin menant à Milandre.

Dès le passage du pont sur l'Arnon s'amorce « le grand chemin de Charost à Bourges », passant par Villeneuve. En bordure se situent des chènevières, ainsi que sur le chemin d'Entrevins, le chemin de Dame-Sainte et dans la partie située entre la rive droite de l'Arnon et la route de Vierzon.

Dans le mémoire lu par l'Intendant du Berry à la première séance de la Société d'agriculture établie à Bourges en 1762, on peut lire ces amères réflexions :

« On ne peut que gémir sur le peu d'utilité que retire la province (le Berry) d'une de ses plus précieuses productions, je veux dire celle des chanvres. On se contente de les recueillir et de les vendre bruts, déjà assez mal purgés de chènevottes. On pourrait employer des femmes à leur donner les dernières préparations et à les filer au degré de finesse dont ils sont susceptibles. Les hommes pourraient en faire de la toile aux jours et aux heures où les travaux de la campagne ne les occuperaient pas, pour faire des toiles ou de petites étoffes à l'usage du pays.

J'ai promis des prix aux meilleures fileuses. Mes offres ont été inutiles et j'ai eu la douleur de voir qu'il ne m'a pas été présenté un seul écheveau de fil bien ou mal travaillé. On ne peut que déplorer l'engourdissement et le défaut d'émulation des gens de cette province... »

Les paysans de la paroisse de Charost ne faisaient sans doute pas exception et ne s'efforçaient pas d'améliorer leur rendement. Le travail était très dur car, ainsi que le précise l'Intendant du Berry, « la poussière qui sort du chanvre fatigue beaucoup la poitrine des ouvriers et rend pour cela la profession de chanvreur la plus rude aux malheureux consacrés à cet état. Aucune machine ne peut détruire la poussière mortelle dont le plus beau chanvre est toujours empreint et dont l'air est toujours infecté quand on le travaille ». C'est pourquoi il proposait une nouvelle méthode de traitement du chanvre par rouissage, mais il ne fut pas immédiatement suivi.

Au dix-neuvième siècle

Voici un arrêté municipal concernant le rouissage du chanvre dans la commune de Charost en 1811 :

« Nous, Th. Cherrier, vu l'ordonnance royale du 14 juillet 1815 et conforme et l'arrêté de M. le Préfet en date du 24 juin 1831 sur le rouissage du chanvre, arrêtons :

Art. 1 – Il est fait défense expresse de faire rouir le chanvre dans les rivières, ruisseaux, mares et fossés.

Art. 2 – Le rouissage ne peut avoir lieu dans le voisinage des habitations.

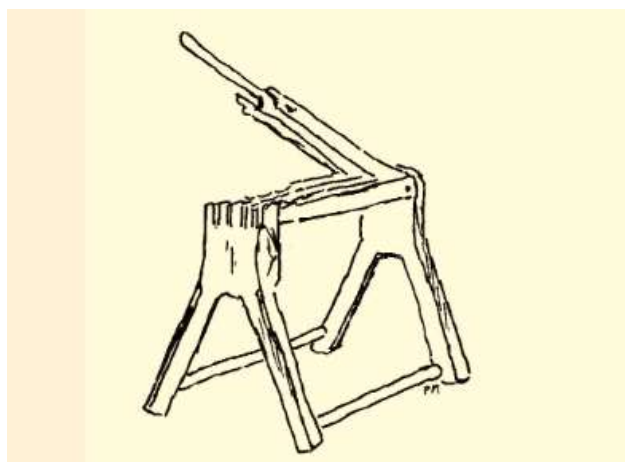
Art. 3 – Ne pourront faire rouir leur chanvre les habitants de la commune que dans les eaux de la rivière d'Arnon, à partir de 300 mètres en dessous des ponts de pierre et suivant le courant de la rivière et sur les deux rives jusqu'aux plans de communication des vignes de dessus la Grange.

Art. 4 – Tout contrevenant au présent arrêté, procès-verbal lui sera dressé, nonobstant que le chanvre sera sorti des eaux à ses frais ».

Un demi-siècle plus tard, un autre arrêté du maire, Frédéric Imbert, rappelle aux administrés, sans doute quelque peu oubliés des règles en vigueur, qu'il importe de prendre des mesures pour la salubrité, que le rouissage du chanvre ne peut avoir lieu dans les ruisseaux ou les fontaines ni dans le voisinage des habitations. L'arrêté précise que l'on ne pourra utiliser l'Arnon qu'en aval du gué Saint-Michel.

Voici un extrait de document des archives communales faisant mention de l'existence d'une chènevière située au bord de l'actuelle route de Mareuil, en date du 17 septembre 1832 : « Je soussigné, Charles Vrinat, m'engage à faire détruire le perron servant d'entrée à ma maison sise au grand faubourg de Charost, jouxtant au nord la chènevière d'Antoine Charbonnier... et au couchant le chemin de Lignières à Mareuil. »

En ce qui concerne la production, la grande enquête agricole de 1862 indique pour Charost une production moyenne par hectare de 640 kg de filasse et un prix moyen de 0,70 F pour un kg de filasse.



Machine à broyer le chanvre

La culture du chanvre disparut petit à petit vers la fin du XIXe siècle. Sachez toutefois qu'à cette époque, la corde de chanvre nouée autour des reins était censée vous guérir du lumbago, et que les condamnés à mort par pendaison se voyaient passer autour du cou également une corde de chanvre.

Un témoignage au sujet du chanvre

Monsieur Marcel VACHER, route de Vierzon à Charost, se souvient avoir entendu parler du chanvre et du tissage.

Le chanvre était mis à rouir longtemps dans l'eau, dans la rivière, en particulier à la « fousse ronde » qui se situe après la passerelle.

Les tisserands avaient des métiers à tisser, aujourd'hui complètement disparus, apparemment de basse lice. Tous les tissus d'usage courant étaient en chanvre.

Monsieur Vacher avait un oncle tisserand, nommé FULLIER, qui travaillait dans un cellier, éclairé par une petite fenêtre avec un trou rond pour le tuyau du poêle. Il vendait sa production sur les marchés, notamment à Mehun. Il emportait deux ou trois rouleaux à chaque fois. Les draps étaient tirés sur de grandes « grilles ». Ce tisserand a cessé d'exercer son métier vers l'âge de 40 ans, victime comme tous les autres de l'arrivée des métiers Jacquart ; ceci a dû se passer vers 1900 ou un peu avant. Ce fut sans doute un des derniers tisserands du coin.

Propos recueillis par Jean-Paul Thévenin

Par ailleurs, les archives communales permettent de retrouver le nom de quelques autres tisserands pour le XIXe siècle :

en 1841, Jean BRUNET

François DUMAS, au faubourg

en 1850, François ORVELIN

en 1853, Jean BODIN, au faubourg.

LA VIGNE

Quelques dates dans l'histoire de la vigne à Charost

On trouve mention de la vigne autour de Charost dans un certain nombre de documents, ainsi :

En **1194**, dans la charte d'affranchissement de la ville, il est dit que, pour obtenir certains privilèges, « les bourgeois, assemblés le jour de la fête de tous les saints, ont résolu de donner 12 deniers par chaque arpent de vigne cultivé depuis quatre ans... ».

En **1501**, Guy de Rochechouart, seigneur de Charost, meurt et lègue, en autres dons, à Brice Gauteret, prêtre :

- une pièce de vigne contenant deux arpents, appelée « la Barliève »,
- une autre pièce de vigne contenant un arpent et demi, appelée « la Méridière » et située en Bonneval,
- une autre pièce de vigne appelée « la Dorléande » contenant deux arpents, située aux Veneux.

En **1531**, extrait du censier du couvent de Saint-Sulpice-lès-Bourges :

« Une pièce de vigne d'environ un arpent appartenant à Paul Souldy, faisant moitié de deux arpents qui furent à André Chersallet au vignoble de Puy-Godard, touchant à la vigne de Thomas Gillet et qui touche aussi les vignes et les terres du seigneur de Charost.

Une autre pièce de vigne qui appartient à Michel et Thomas Gillet de Plou, d'un arpent, au Puy-Godard, qui touche à Paul Souldy et qui jouxte le chemin par lequel on va de Charrotz à Poisieux. »

Le notaire, Boizon, faisait payer l'impôt à ces vigneron pour le compte du couvent.

En **1728**, dans un fragment détaché du terrier de Charost, il est fait mention d'une vigne située au « vignoble de Pied d'argent ».

En **1750**, la cure de Charost (un curé et un vicaire) possédait 38 arpents de terres, prés et vignes.

En **1765**, une statistique du duché de Charost établit que sur 12 600 arpents, 8000 sont occupés par des terres et jardins, 700 par des prés, 300 par des vignes (soit 1/42^e) et 3600 par des bois.

En **1771**, parmi les obligations du curé-prieur de Charost figure celle-ci : « Les jours de Pâques, Pentecôte, Assomption et Noël, exposition du Très Saint Sacrement pendant la messe et à vêpres, avec salut et bénédiction, pour quoi le curé jouit d'un demi-arpent de vigne ».

En **1783**, le 8 novembre : bail de la maladrerie de Charost, par devant les notaires royaux d'Issoudun. Dans les biens remis aux hospices d'Issoudun figurent :

« Trois quartiers de vigne situés au vignoble dessus la Grange, jouxtant aux terres de la veuve et des enfants Resneau, au midi la vigne de Charles Maréchal, au couchant le chemin à aisance dudit vignoble allant à la grande garenne, et au nord la vigne des héritiers du sieur Jacques. »

En **1862**, la surface plantée en vigne sur la commune de Charost est de 70 hectares (60 ha en plein rapport et 10 ha de jeunes vignes non productives).

En **1925**, 80 ha de vignes productives, à raisins de table et à cuve.

En **1937**, 45,86 hectares.

En **1979**, moins de 0,25% de la superficie de la commune.

Le ban de vendange

L'expression « ban de vendange » signifie proclamation officielle de la date du début de la récolte du raisin. Avant la Révolution, c'était une prérogative seigneuriale. Depuis, ce

sont les maires des communes ou leurs délégués qui se chargent de visiter les vignes et qui, d'après la maturité du raisin, décrètent une date d'ouverture pour la récolte.

La charte d'affranchissement de 1194 précise que dans la ville « il n'y aura pas de ban de vendange et qu'on ne le rachètera pas à prix d'argent ».

Dans les « Coutumes générales des pays et duché de Berry » (1540), il est rappelé qu'« on ne peut vendanger avant l'ouverture de la bannie (ou ban de vendange) ».

Le grappillage

Le grappillage se rapporte au raisin délaissé ou abandonné par le propriétaire. Il est autorisé dans les vignes non clôturées entièrement vendangées et fait l'objet, dans les communes, d'un ban de grappillage décidé par le maire.

Ban de vendange du 10 octobre 1829 :

« Le maire de la commune de Charost, vu la nécessité commandée par le temps actuel et celle de faire coïncider le jour de vendange en cette commune avec celui du vignoble du Petit Bonneval et de Richemont, fixé par M. le Maire de Civray au 12 de ce mois, arrête :

Article premier. – L'ouverture des vendanges dans la commune de Charost est fixée à lundi prochain 12 courant.

Article 2. – Le garde-vigne et le garde champêtre veilleront à ce que les grappilleurs ne s'introduisent dans les vignobles avant l'entier enlèvement des récoltes et avant le jour qui sera ultérieurement fixé par nous.

Article 3. – Le présent arrêté sera publié et affiché dimanche 11 courant.

Dumoulin »

Le ban de vendange de 1832 à Charost précise que :

« ... jusqu'à ce qu'elles soient terminées, les vendanges auront lieu tous les jours sans interruption depuis le soleil levé jusqu'au couchant ; sous aucun prétexte

les propriétaires ne pourront vendanger ou faire vendanger avant ou après ces heures.

Les grappilleurs ne pourront se présenter dans les vignes avant 10 jours après l'entière récolte. Ceux qui seront trouvés en contravention seront passibles de peines.

Le présent ban de vendange sera publié à son de caisse et affiché partout où besoin sera.

T. Chevrier »

En 1846, les vendanges commencent dans le clos des Quatre-Entêtés et dans celui de la Folie le 8 septembre et dans celui de Bonneval le 9 septembre.

En 1859, autorisation est donnée de vendanger à volonté, mais voici l'arrêté du maire :

« Sur le désir exprimé par plusieurs propriétaires de vignes de la commune de Charost, suivant l'inspection que nous en avons faite avec plusieurs propriétaires, la moitié des vignes étant d'une maturité très avancée, tellement qu'il y aurait perte en attendant la maturité de l'autre moitié qui peut s'étendre à 6 ou 8 jours, arrêtons :

Article 1er. – Tout propriétaire de vignes non closes situées sur le territoire de la commune de Charost est libre de vendanger quand il lui conviendra, sous la réserve toutefois de tous les règlements et lois en vigueur.

Article 2. – Nul ne pourra grappiller qu'après toute récolte enlevée et publication d'un arrêté qui déterminera jour et heure.

10 septembre 1859, le maire Etienne Dartier ».

Le grappillage est permis cette même année à partir du 26 septembre mais :

« Défense expresse est faite de casser ou d'emporter aucun arbre mort ou vif de quelque nature qu'il soit, implanté dans ladite vigne, ni branche d'iceux, d'établir d'autres passages que ceux qui existent ou encore d'emporter tout bois attaché à la culture de la vigne, non plus que d'arracher ou d'emporter tout produit de jardinage de quelque nature qu'il soit. »

Les garde-vignes

Nomination d'un garde-vignes à Charost en 1840 (le 8 août) :

« Vu la loi qui confère aux maires le droit d'établir des gardes pour la conservation des récoltes, jugeant que la saison commande, à l'effet d'établir un garde pour la conservation de la vigne, le maire de la commune de Charost nomme le sieur FLEURY Jean-Baptiste, dit Hâtin, ancien militaire, garde des vignes non closes, comprises sur le territoire de la commune.

Il dressera procès-verbaux envers toute personne trouvée en délit et aura soin d'entretenir garnies d'épines les entrées desdites vignes confiées à sa garde. Il recevra pour son salaire 80 centimes par hectare ».

Sous la Seconde République, nouvelles dispositions : les propriétaires seront tenus de payer, à la place de la commune, la somme de 80 centimes par hectare au garde-vignes, à titre de salaire.

En 1852, le salaire atteint 1 F par hectare, jusqu'en 1881.

On trouve des garde-vignes à Charost jusqu'en 1887. C'était le plus souvent des vigneron.

Les vendangeurs

Un certain nombre de personnes de la ville se louaient pour les travaux saisonniers ; ces rassemblements posaient quelques problèmes comme en témoigne l'arrêté suivant relatif aux moissonneurs et vendangeurs :

« Nous, maire de la commune de Charost, considérant qu'il importe de laisser libre la circulation des voitures et celle des piétons dans les rues et notamment sur la route impériale 151 en face de la place de marché, considérant qu'il importe de prévenir les dangers qui pourraient résulter de l'encombrement de ces lieux dans certaines circonstances, arrêtons :

Art. 1er – Les moissonneurs, vendangeurs et vendangeuses qui cherchent à se louer se mettront au milieu de la place du marché sans jamais occuper la route impériale 151.

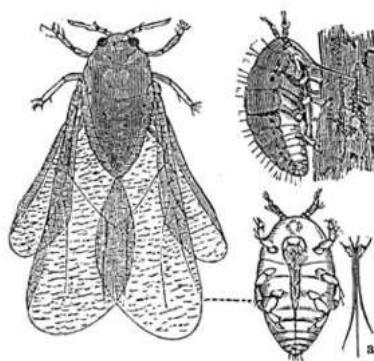
Art. 2 – Les marchands, vendeurs de fruits et autres, exposeront pendant la louée leurs marchandises sur la même place, le long des murs.

Monsieur le commissaire de police et le garde champêtre sont chargés de l'exécution du présent arrêté.

28 juillet 1866, IMBERT »

Le phylloxéra

Une espèce dangereuse de ces insectes hémiptères, le *phylloxera vastatrix*, s'attaque à la vigne. Le phylloxera a été introduit d'Amérique en Europe avec les plants américains. On le remarqua d'abord dans le Gard en 1864. L'invasion se fait sentir dans toute la France entre 1873 et 1880 et prend les proportions d'une véritable calamité : plus de la moitié des vignes furent détruites et la récolte diminua des deux tiers.



Le 1^{er} janvier 1886 se crée à Charost une association contre le phylloxéra dont voici la composition :

président : M. RONDET Cornu

vice-président : M. PÉNIN Pierre

secrétaire : M. PRÉAU (instituteur)

trésorier : M. TILLIER-HÉRON Augustin

assesseurs : MM. PERICHOST, REDEAU, HALIN père, ÉTAVE, DUCHALAIS, FORGET Jean-Baptiste.

Les vigneronns doivent adopter comme mode de traitement le sulfure de carbone (liquide très volatil qui émet des vapeurs détruisant l'insecte sur les racines de la vigne).

Les adhérents s'engagent à payer 50 F par hectare de vigne.

En plus des personnes précitées deviennent adhérents : MARIOT-RICHER, CORDAILLAT Pierre, Veuve MARC, MORIN (juge de paix), GUIBOURET Georges, LAMY Augustin, pour des superficies de vignobles allant de 12 ares à 1 hectare.

Le syndicat demande une subvention qui sera accordée en novembre 1887 (332,55 F) pour le traitement au moyen de sulfure de carbone de 8 ha 31 a 42 de vignes phylloxérées.

En 1882, la société vigneronne de Charost demande au ministre de l'Agriculture un certain nombre de boutures de vignes américaines provenant de l'École nationale d'Agriculture de Montpellier, afin de reconstituer le vignoble qui autrefois faisait la richesse du pays. Malgré ces efforts, le vignoble ne retrouvera pas sa prospérité.

Les vins de Charost

Dans la charte d'affranchissement de la ville de Charost de 1194, « il est accordé aux bourgeois que personne à Charost ne vendra de vin à la criée si ce n'est celui de ses propres vignes ; on ne le poussera pas aux enchères mais il sera vendu sur le même prix que les autres vins. Si le vin a été encavé auparavant, on pourra le vendre au prix des criées ; on pourra même vendre le vin tourné et celui d'un tonneau qui coule de manière à ne pouvoir être arrêté.

L'agent fiscal de Charost n'exigera d'aucun habitant qui vend du vin qu'il lui donne une mesure de vin. Le vin pourra être livré sans droits huit jours après sa vente ».

Cartier Saint-René (l'auteur de *l'Histoire de Charost*) précise qu'en 1630, à Charost, « le commerce des vins fut très favorisé par les seigneurs. Le pays aurait pu en produire en abondance, mais la négligence, le défaut de soins nuisaient beaucoup au rendement. Ces vins avaient une certaine réputation, bien que d'une fabrication imparfaite. »

La vente et la circulation du vin étaient soumises à des taxes, dénommées aides, ce qui entravait le commerce du vin.

LA FÊTE DE SAINT-VINCENT

Saint Vincent

Vincent de Saragosse, mort persécuté à Valence en 304 et dont les restes ramenés à Paris en 542 dans l'église Saint-Vincent devenue plus tard Saint-Germain-des-Prés, était bien entendu fêté à Charost comme ailleurs, le 22 janvier, en tant que patron des vignerons.

Comme toutes les fêtes de saints patrons, la Saint-Vincent était à l'origine une fête religieuse. Il en est question à plusieurs reprises dans le registre de délibérations de la paroisse de Charost, par exemple en janvier 1878 où on lit :

« Chaque année, la Société des vignerons fait dire le 22 janvier une messe en l'honneur de saint Vincent. Rite solennel, autel orné comme aux jours de fête.

Droit de fabrique : 7 F.

2 chantres sont payés chacun 2 F.

Le droit des clercs est de 0,50 F, mais il peut se modifier au gré de Monsieur le curé qui seul est juge de ce qui doit leur être donné.

Les secrétaires de Saint-Vincent versent pour leur messe la somme de 22 F. »

Saint-Vincent « rouge » et Saint-Vincent « blanche »

Le 9 janvier 1900, à la suite de dissensions dans la société vigneronne, de nouveaux syndics furent élus et leur conseil se composa ainsi :

LAMY Augustin, propriétaire viticulteur représenté par NAUDION René son chef vigneron,

MARCHAND Auguste, boucher et viticulteur,

LEBOUC Louis, commerçant et viticulteur,

HALIN Vincent, propriétaire cultivateur vigneron,

CHAPUT François, propriétaire viticulteur.

Par acclamation et à l'unanimité, l'assemblée déclara que désormais la fête de la société serait exclusivement laïque et que les emblèmes actuels : bannière, bâton, accessoires et le registre des comptes cesseraient d'être en usage. De nouveaux emblèmes furent achetés, ainsi : une bannière double face « Société vigneronne de Charost » avec dix rubans de trois mètres frangés et une hampe démontable pour porte-bouquet, commandée à la maison L. DARJOURD à Paris.

Dès le 22 janvier 1900 eut donc lieu à Charost la première Saint-Vincent « rouge ». Les syndics se félicitèrent du succès sans précédent de la nouvelle fête qui se déroula dans la joie, l'enthousiasme et l'esprit démocratique. Plus de 500 hommes, femmes et enfants ont suivi la nouvelle bannière qui a provoqué l'admiration générale ainsi que le magnifique bouquet qui la précédait. La fête se termina par un bal plein d'entrain.

De saint Vincent, la nouvelle fête ne garda que le nom et la statuette du saint resta dans sa petite cage vitrée au-dessus de la porte de la sacristie de l'église de Charost. Ainsi se terminèrent les fêtes de la Saint-Vincent « blanche », ce qui faisait écrire au très strict curé Gallon en 1926 : « Les vigneronns de Charost ont fêté Vincent (car saint Vincent n'a rien à voir avec leur organisation) par force gueuletons, beuveries et bal de jour et de nuit durant trois jours... »

La Saint-Vincent en 1910

Voici le texte d'une invitation :

Ville de Charost

Fête vigneronne laïque

Au chef de famille

Vous êtes invité, vous et votre famille, à assister à la fête vigneronne laïque qui aura lieu le 22 janvier 1910.

Un vin d'honneur et la galette seront offerts à tous les invités par le syndic Pénin-Vacher.

La réunion aura lieu à 10 heures moins le quart chez Monsieur Pénin, cafetier en ville, d'où le cortège partira pour se rendre chez Monsieur Mignot-Giraud prendre la bannière pour la promenade en ville et dans les faubourgs, et ensuite, deux bals seront offerts aux membres de la Société, dont l'un sera chez Monsieur Pénin, cafetier, et l'autre chez Monsieur Orvelin.

Maintenant, le lendemain, réunion chez Monsieur Pénin, à 2 heures et demie pour se rendre chez le syndic Pénin-Vacher comme le jour précédent pour terminer la fête.

Cette lettre servira de carte d'entrée pour les bals.

Les recettes de la société étaient fournies par une quête chez les habitants de Charost qui permettait de financer la musique, l'achat de vin, galettes et biscuits, les services d'une laveuse de verres le jour de la fête vigneronne.

Jusqu'à la veille de la Seconde guerre mondiale, les instituteurs ne voyaient dans leur classe que quelques élèves le jour de la Saint-Vincent. C'était vraiment une fête très suivie !

Cependant le vignoble s'amenuisait d'année en année, ainsi que le nombre de vigneronns, et c'est en 1957 que la fête vigneronne eut lieu pour la dernière fois à Charost.



Bâton de la Société des vigneronns de Charost à la fin du siècle dernier. L'ensemble est en bois sculpté sur fond peint en bleu et rouge. Saint Vincent, en bois doré, est entouré de deux anges tenant un porte-cierge ; les colonnes torsadées, également en bois doré, sont ornées de feuilles, un petit tonneau rouge est accroché près du saint ; une croix dorée surmonte le tout. La hampe se fixait sous les pieds du saint pour les processions. L'ensemble mesure 93 cm de haut et 68 cm de large, pour un poids de 7,5 kg. Les bâtonniers devaient avoir des muscles d'acier !

Augustin LAMY

(1851-1901)

par Solange DUMUIS

Augustin était le fils de Sylvain Lamy et de Marie-Louise, née Maubert, (ceux-ci habitaient au faubourg, dans la seule maison à deux étages qui porte aujourd'hui le n° 27). Sylvain, mort en 1885, avait été maire de Charost.

Après des études au lycée de Bourges, Augustin fit son service militaire en Algérie dans les spahis. C'est là qu'il apprit à connaître les plants de vignes non sensibles au phylloxéra (le phylloxéra avait entièrement ravagé les vignobles de la région à plusieurs reprises au XIXe siècle, et notamment, je crois, vers 1883-1884). Ces plants donnaient du Noah et de l'Othello qui avaient un goût exécrable et qui, beaucoup plus tard, furent même interdits comme nocifs.

L'idée créatrice d'Augustin Lamy fut de greffer sur ces souches des plants de Sauvignon originaires du Bordelais ; il sut réussir cette greffe.

J'ignore si Augustin avait déjà des terres et s'il avait commencé des exploitations auparavant mais ce dont je suis sûre (cf étude de Me Desgrolard), c'est qu'il a acheté les terrains où il a construit la tour dite « Tour Lamy » en 1890.

Je suis sûre également, par tradition de famille, qu'il fut son propre architecte et établit lui-même les plans de ses bâtiments d'une façon qui certainement dut être considérée comme très fonctionnelle, compte tenu de l'outillage et des moyens de l'époque.

J'ai lieu de penser que la tour proprement dite était finie vers 1895 (ayant connu des personnes se souvenant de l'avoir vu construire) mais le bâtiment d'exploitation était probablement en état de fonctionner nettement plus tôt.

Augustin ne jouit pas longtemps des fruits de son exploitation. Il mourut en 1901, après avoir été paralysé pendant quelque temps par une maladie qui ne fut pas identifiée à l'époque.

Il n'avait pas eu d'enfants. Sa femme, originaire de Saint-Benin-d'Azy (Nièvre) retourna dans sa famille. Ce fut sa sœur Léontine qui avait investi de l'argent dans les installations de son frère qui reprit l'exploitation.

Augustin Lamy a été maire de Charost, ainsi que juge de paix. Son nom et sa photo, avec une courte notice biographique, figure dans l'Annuaire du développement de Cher comme créateur d'une importante exploitation agricole.

On peut considérer qu'il fut un bienfaiteur du pays, ayant contribué à la reconstitution du vignoble berrichon et ayant donné du travail à de nombreux ouvriers.

*

Mme ARTIGAUD, née Léontine LAMY (1852-1930)

Léontine est la plus jeune des enfants de Sylvain Lamy. Elle a toujours été très unie à son frère Augustin, proche aussi par l'âge. Elle est élevée au couvent des Ursulines de Bourges.

Elle épouse en 1877 Alexis Artigaud, commissaire-priseur à Bourges ; celui-ci est originaire de Nevers et issu d'une famille de brasseurs. Ils ont deux enfants, Léon (1879-1961, mort célibataire) et Renée (1881-1974) qui épousera en 1914 André Dumuis.

Léontine devient veuve en 1899. Ayant auparavant investi de l'argent dans les constructions de son frère, au décès de celui-ci en 1901, elle se trouve n'avoir pas d'autre solution que de reprendre l'exploitation à son compte. Sans doute avait-elle eu auprès de ses parents quelques notions sur la culture de la vigne (son père n'était pas cultivateur mais marchand de bois, mais tout le monde avait quelques vignes pour la consommation de la famille). Ce qui est certain, c'est qu'elle n'avait pu recevoir à l'époque aucune formation commerciale sur l'étude des marchés, la promotion des ventes, etc. Et l'on

peut s'émerveiller aujourd'hui qu'elle ait su se maintenir à flots pendant environ un quart de siècle, face à d'innombrables difficultés, cela grâce à son intelligence et à son activité.

Certes, elle ne fit pas grande fortune, ceci pour deux raisons : elle était trop bonne et trop généreuse pour être vraiment âpre au gain mais aussi à cause des circonstances extérieures. En effet, l'irrégularité du climat du Berry fait qu'il n'y a pas de récolte de raisins tous les ans, et cependant il faut entretenir la vigne à grands frais même lorsque la production est nulle.

Or, au fur et à mesure que le temps passait, le développement des chemins de fer et des routes rendait les transports de vins du Midi plus faciles et il devenait de plus en plus difficile de lutter contre la concurrence de ces vins à la production plus abondante et plus régulière.

Autre difficulté : il n'y avait pas en ce temps d'« Appellation contrôlée » ni de « VDQS » (ces marques de garantie ne datent, je crois, que d'après la dernière guerre).

Le vin des vignes Lamy-Artigaud était d'excellente qualité mais de faible production. Or, un « cours du vin » s'établissait et Léontine Artigaud ne pouvait vendre plus cher que les vins de qualité médiocre mais de gros rendement, à base de Noah et Othello, qui ne s'étaient que trop multipliés dans la région.

Les vignes avaient vieilli et auraient eu besoin d'être replantées. Ma grand-mère avait vieilli aussi. Elle décida de vendre toutes ses terres. Mais la culture de la vigne ne fut plus jugée rentable par personne, et tout fut vendu au seul prix du terrain. D'après mes souvenirs d'enfance, je pense que ce dut être vers 1926.

Léontine Artigaud-Lamy mourut en 1930, entourée de l'estime générale.

Les vignes

À l'époque que j'ai pu connaître, je me souviens de trois vignes dites « en Bonneval » : l'une était clôturée et s'appelait « la Duvergette », une autre ne l'était pas et s'appelait « la Ferrière ». Celle-ci comportait une « maisonnette » pour abriter les travailleurs. Il y avait aussi plusieurs pêchers. La troisième vigne était petite, non clôturée et n'avait que quelques rangs.

Une autre vigne était au bord de la route d'Issoudun, à gauche après la barrière du chemin de fer. Elle était clôturée et avait sa « maisonnette ». Cette dernière existe encore et est visible de la route.

Toutes ces terres sont aujourd'hui exploitées en céréales.

Il y avait encore une vigne à Reuilly, très en pente sur une colline, visible du chemin de fer. Aujourd'hui, je ne saurais plus la reconnaître.

Mon oncle Léon Artigaud avait aussi une vigne à lui à Charost, quelque part sur la hauteur où est aujourd'hui le lotissement des Cloires.

*

Du producteur au consommateur

Petite histoire des bistrots de Charost

par Bernard MARGUERITAT

Quand le vin est tiré, bien sûr, il faut le boire, et les débits de boisson ne manquaient pas. Si, aujourd'hui, on les compte sur les doigts d'une seule main, il y en avait dix vers 1930 et une bonne quinzaine à la fin du siècle dernier.

Certains de ces débits restaient fort modestes et en particulier une espèce disparue aujourd'hui : l'épicerie-buvette, installée parfois dans une seule pièce. La partie buvette ne comportait que deux ou trois tables et quelques bancs, et on y débitait surtout des chopines de vin et des canettes de bière.

À l'extérieur du pays, face à la gare et construit à la même époque (la gare fut inaugurée le 18 décembre 1893), se dressait bien sûr le café de la Gare des époux GOUSSARD. C'était à l'époque la seule maison construite le long de cette route. Le café travaillait beaucoup avec les ouvriers qui construisaient la ligne, puis avec les voyageurs qui affluaient au début vers ce nouveau moyen de transport. Il y avait même chaque année une assemblée de la Gare, avec manèges, tirs, loteries. Mais ce café ne vécut, comme la ligne de chemin de fer, qu'une quarantaine d'années, victime des transports automobiles dans les années 30.

Revenons vers la Grande Rue. Madame Gablin a vu vers 1900 un café-hôtel tenu par Madame GORGEON dans l'imposante maison Lebon, à l'angle de la route d'Issoudun et de la rue Béthune-Charost. Bien placée à l'entrée de la ville, cette maison aurait été un relais du temps des diligences.

Tout près de là, à la place du café de Madame Finet, c'était l'épicerie-buvette d'Auguste BRUNET, longtemps maire de Charost, et de son épouse qu'on appelait familièrement « la

Brice ». L'épicerie occupait alors la grande pièce (le café actuel) et la buvette la petite salle qui longe la rue de la Garenne.

Vingt mètres plus loin, où existe actuellement le garage Maxime, le café BONMACY aux grandes vitres bleutées accueillait la « bonne société ». Les notables s'y réunissaient pour jouer à la manille et déguster l'apéritif à la mode.

Les deux établissements dont on vient de parler n'étaient séparés que par le « mur de ville » (l'enceinte du Moyen Âge) sur lequel ils s'appuyaient.

La concentration des débits de boisson dans cette partie de la ville peut paraître étonnante (ils ne sont situés qu'à quelques dizaines de mètres les uns des autres) mais la population, 1500 habitants en 1900, était elle-même extrêmement groupée dans les vieilles rues de Charost où les familles, souvent nombreuses, s'entassaient dans des maisons d'une pièce ou deux.

Le café-restaurant BEUZELIN, en face de la biscuiterie Nérand, occupait l'immeuble qui abrita ensuite la poste puis « la Fraternelle » et le « Point-Coop » qui vient dans un passé récent de fermer ses portes.

Trois maisons plus loin, le café BESSE (actuellement café du Centre) était le café populaire par excellence. Les joueurs de manille et de belote et les joueurs de billard qui essayaient de gagner 20 sous dans des parties acharnées de « Poule », y maintenaient une atmosphère enfumée et bruyante. La salle de bal, très connue, comme celle du café Pénin, avait au début du siècle un orchestre quasiment attiré. M. Besse, perruquier dans la Grande Rue, en était le chef. Il était violoniste et, avec son ami Laurençon, vigneron de son état et fameux joueur de cornet à pistons, il faisait danser chaque dimanche toute la jeunesse du pays. C'était l'époque où l'on « passait la monnaie » à la fin de chaque danse. Le café BESSE devint café SALLÉ, café LELION, café ROSE, avant d'être baptisé « café du Centre » par Georges GILLET dans les années 30.

À proximité de la place du château, dans une maison datant du XVI^e siècle, avec une cave profonde et une cour pavée, une des plus vieilles demeures de Charost, s'est tenue longtemps la principale hôtellerie de la ville. En 1900, c'était l'hôtel PARNIN. La famille JOUHANNEAU prit la suite à la Saint-Michel 1919 et l'hôtel PARNIN devint bientôt l'hôtel

Central. Il fonctionna sous ce nom une cinquantaine d'années. Aujourd'hui, c'est une demeure particulière (maison Audic), fermée côté Grande Rue, ouvrant 2, rue des Remparts.



À l'angle des rues Marmouse et Brivault – l'immeuble a été abattu et un jardin privé le remplace – se tenait le café PÉNIN, lui aussi café populaire et très fréquenté, avec une salle de bal renommée. De petites troupes ambulantes utilisaient parfois cette salle pour donner des spectacles et madame Jovy se souvient y avoir vu jouer dans sa jeunesse « La fille de madame Angot », une opérette à la mode.

Moins connu, le café MARZET existait au tout début du siècle, rue du Puits-Moreau, dans une partie de l'immeuble occupé aujourd'hui par monsieur et madame Michel Gablin. Cet immeuble (et ses dépendances) abrita d'ailleurs entre 1880 et 1920 d'autres activités : un atelier de serrurerie et de cycle appelé « Le petit Creusot » et l'atelier de la sœur Blanche qui fabriquait des bourses de cuir, et même le bureau de l'Enregistrement.

Rue du Guichet, tout contre la Porte de ville, « la LISA » dirigeait une petite épicerie-buvette, tandis que le mari, tonnelier, pensait aux futures récoltes.

Il suffisait de faire 50 mètres pour trouver, place de la Chaume, à proximité de la mairie et de l'église, à la place du bar MARIKA actuel, une épicerie-buvette très active qui a fonctionné longtemps. Les deux commerces s'exerçaient dans la même pièce, mais il existait au-dessus de la cave une arrière-salle à laquelle on accédait en montant quelques marches, arrière-salle bien nécessaire les jours d'affluence (jours de marché, de foire, de cérémonie officielle, de mariage ou d'enterrement).

Quittons la « ville » pour gagner le faubourg



Passé le pont, à l'emplacement du « Relais de Charost », l'hôtel-restaurant bien connu, le café des Arts était un lieu très fréquenté avec billard et salle de bal. Tenu par monsieur ORVELIN, plus connu sous le surnom de RIQUELIN, c'était en 1900 une maison basse, à un seul niveau. Un passage, fermé d'une grille (là où se trouve le bar actuellement), permettait l'accès à la cour et au bal qui faisait salle comble les jours de fête. Au fil des ans, le café des Arts prit de l'importance, s'éleva d'un étage, connu de nombreux tenanciers (DANHIEZ, LIENNE, MARIOT, BERNARDIN, FERNANDE, etc.), devint « Le Relais

hôtel-restaurant » au sortir de la Seconde Guerre avec monsieur PAGET, s'agrandit en englobant la boulangerie voisine pour devenir l'établissement actuel.

Plusieurs personnes âgées ont évoqué le café MAUBERT qui aurait existé bien avant 1900 presque en face, à l'angle de la ruelle où se trouve aujourd'hui un salon de coiffure pour dames.

Le magasin d'alimentation MICOURAUD a mis fin à une série de cafés et hôtels. Les archives de la famille Desnoux permettent de remonter assez loin dans le temps. Avant 1857, il y avait là l'Hôtel du CHEVAL-BARDE (ici on loge à pied et à cheval) et cette enseigne resta jusqu'en 1900. L'établissement était important avec une vaste cour et de nombreuses granges et écuries qui allaient jusqu'à la route de Mareuil. Sous la grande écurie passait un souterrain qui, paraît-il, partait du château pour aller vers Milandre et Castelnau.

En 1857, la famille COUSIN devint propriétaire et en 1892 Hippolyte Cousin, succédant à ses parents, fonda un commerce de vins en gros, vendit en 1900 une partie des vieux bâtiments pour faire construire le premier étage et l'établissement devint l'hôtel COUSIN. En 1924, ce fut le café DESNOUX, Léon Desnoux ayant pris la suite de ses beaux-parents. Paul Desnoux succéda à ses parents en 1945 et ajouta au café un commerce de bières et eaux gazeuses.

Au carrefour des Trois-Marchands, à l'angle de la route de Vierzon et de la Nationale, l'hôtel de la CROIX-D'OR a longtemps fait partie du paysage local. Tenu au début du siècle par les dames PERCHER et pendant de nombreuses années par monsieur et madame Paul MARLÈVE, il était conçu, un peu comme l'hôtel COUSIN, avec cour, granges et écuries, ce qui permettait de recevoir aisément une clientèle de voyageurs et de paysans qui ne se déplaçaient qu'en voiture à cheval. L'établissement est devenu récemment « LE RABOLIOT ».

Signalons encore, tout près de là, à une trentaine de mètres, sur la route de Vierzon, face à la rue des Angles, l'épicerie-buvette et commerce de charbon de la famille AUDILLE, transformée depuis quelques années en maison d'habitation.

On pouvait donc compter vers 1900 une quinzaine de débits de boisson. En cela, Charost n'avait rien d'exceptionnel. Des statistiques établies pour la région d'Issoudun montrent qu'on trouvait vers 1885 une moyenne de quinze débits pour 1000 habitants. À une époque où les gens aimaient se réunir, vivre et s'amuser ensemble, les cafés, les bistrotts, lieux de rencontre et lieux de fête, jouaient dans la cité un réel rôle social.

Et puis, comme chacun était peu ou prou vigneron, on savait apprécier les vertus du vin, même les sportifs de l'époque, les gymnastes de l'U.A.C. qui défilaient en chantant :

Sur tous nos fronts qu'on lise l'énergie
Et l'endurance et la franche gaîté
De nos aïeux, de notre vin clairet
Qui dans nos cœurs fait couler sa magie.

Refrain

Lestement, crânement
La poitrine en avant
Et le pas énergique
Car leur bon vin clairet
Les rend tout guillerets....

(Extrait de la *Marche des gymnastes de Charost*, 1914, Paroles et musique de monsieur Basselier, directeur d'école, secrétaire de l'U.A.C.)