

La boulange

Si la consommation de pain n'a pas cessé de diminuer en France, le boulanger reste le commerce alimentaire le plus important. Le magasin où l'on va chaque jour, choisissant parmi les boulangers de la ville celui dont le pain est comme ceci... la mie comme cela... la croûte pas trop... mais assez... et qui se garde toute la journée.

Et Rambouillet a toujours été gâté dans ce domaine. Je vous invite à vous laisser guider par cette bonne odeur de pain chaud. Je feuillette les journaux d'autrefois...

A l'origine

La culture des céréales a été suivie par une série d'innovations technologiques déterminantes, qui ont conduit l'humanité à apprendre à extraire la farine et à la transformer en pain. Les céréales sauvages, puis domestiquées (orge, millet et seigle d'abord, puis épeautre et blé) ont d'abord été brisées, décortiquées, écrasées, moulues à la main, puis tamisées, mélangées à de l'eau et cuites sur des braises ou des pierres chaudes. Et le mode de production n'a pas cessé d'évoluer, profitant de toutes les avancées technologiques, comme celle du premier pétrin mécanique en 1811.

Ce n'est naturellement pas mon propos, mais je ne peux pas m'empêcher de m'émerveiller une fois de plus devant l'extraordinaire évolution qui a fait, en quelques milliers d'années, de l'homme *cueilleur* un *cultivateur*.

Comment l'homme a-t-il pu concevoir le rôle du grain et comprendre le mécanisme de la germination ? Combien de générations ont su se transmettre leurs connaissances pour distinguer les bonnes et les mauvaises plantes, et comment ont-elles eu la curiosité et l'intuition -la démarche scientifique- nécessaire pour sélectionner certains plants, créer des hybrides et faire évoluer les espèces ? Combien de milliers d'années et combien de milliers de morts, par exemple, pour que l'amandier sauvage dont le fruit était un poison violent perde au fil des sélections opérées sa teneur en curare et que l'amandier domestiqué fournisse à l'homme un aliment recherché ?

Je quitte la préhistoire et vous emmène à Rambouillet sous l'Ancien Régime.

Les banalités

J'ouvre le ban pour rappeler que tous les habitants d'une commune, s'ils n'étaient pas *bannis*, c'est-à-dire *mis au ban*, ni volontairement *en rupture de ban*, devaient obéir aux lois de leur seigneur. En temps de guerre celui-ci pouvait enrôler *le ban et l'arrière ban* de ses sujets sous sa *bannière*. Les équipements de la commune qui appartenaient au ban (et à sa *banlieue*) : *four*, *moulins*, *pressoirs banaux* devaient être utilisés *banalement* en acquittant une *banalité* au seigneur. Le mot vient du francique *ban* : « *loi dont la non-observance entraîne une peine* ».

Refermons le ban avant que cette parenthèse ne devienne trop *banale* !

Rambouillet a-t-il disposé d'un pressoir banal ? Où était son four banal ?

Nous connaissons par contre l'emplacement de trois de ses moulins. Le plus ancien, un moulin à eau, était sur la Guéville, à l'entrée du jardin anglais. Le second était un moulin en bois, sur pivot, qui s'orientait totalement dans le sens du vent. Il était sur le plateau, vers l'actuelle gendarmerie.

Quant au troisième (?) nous le connaissons mieux, notamment par la carte postale publiée au début du XX^{ème} siècle. Le moulin ne fonctionnait plus depuis déjà longtemps. Ses ailes montées sur une calotte tournante au sommet d'une tour de pierre avaient été détruites, mais la tour est restée

debout jusqu'en 1905. Son nom exact était « *le moulin de la Droue* », mais la légende de la carte postale a imposé le nom de « *vieux-moulin* » dont a hérité la propriété du baron de Salcette, le stade et tout le quartier.

Comment fonctionnaient les services banaux dont le seigneur tirait des revenus confortables et dont la suppression constituait une revendication très demandée dans les cahiers de doléances de 1789 (que la Révolution s'empressa de satisfaire) ?

Il faut distinguer deux cas :

a) le paysan producteur

Il cultive son blé et peut donc le vendre en l'état, principalement au marché de Rambouillet, en payant l'octroi pour apporter sa production.

L'actuelle place de la Libération méritait bien son nom de « *place du Marché-aux-grains* ». Les halles occupaient le fond de l'actuelle place Marie Roux, derrière la mairie, avant d'être transférées sur l'actuelle place Félix Faure, le temps de la construction du nouveau bailliage. Par la suite les sacs de blé y furent entreposés dans cinq pièces du rez-de-chaussée, et dix-huit pièces dans les combles, car le blé était une véritable richesse à protéger en période de disette.

L'histoire de Rambouillet contient de nombreux épisodes d'émeutes, quand le blé vient à manquer. Elle relève aussi de nombreuses interventions du pouvoir politique pour les calmer, et assurer une bonne répartition des stocks.

Par exemple, en 1775 Turgot libéralise le marché du blé. Il provoque la « *guerre des farines* ». Le prix du pain explose et les émeutes se multiplient dans toute la France. Il lui faut rétablir un contrôle des prix pour enrayer la spéculation.

En 1788, les orages ont complètement détruit les récoltes de la région. Le roi charge son procureur Hocmelle d'acheter des grains pour les distribuer aux cultivateurs de la région.



la guerre des farines

En 1789 le prix du blé a tellement augmenté que les acheteurs multiplient à nouveau les émeutes, premières journées de la Révolution à Paris. Une garde nationale est créée à Rambouillet pour protéger le marché.

En 1792 le grain, taxé en-dessous de sa valeur, se raréfie. Les cultivateurs ne fournissent plus les marchés. Les gardes nationaux se joignent aux émeutiers pour « *forcer le prix du grain, le sabre levé d'une main, et l'autre main dans le sac* » (Lorin- 8 années de Révolution). Les Chasseurs de Lorraine, en garnison à la Vénérerie doivent intervenir.

En 1812, « *le haut prix du blé, précurseur de la disette, pesa sur la population pauvre dès le commencement de l'année. Mais Napoléon veillait sur les indigents* ». (Delorme : Rambouillet devenu chef-lieu d'arrondissement). L'empereur fait verser 10 000 francs en blé et pommes de terre, chaque mois, de février à juillet. Le blé est remis à l'Hospice qui fabrique le pain sans frais pour le distribuer.

Le 4 mai un décret interdit la vente de blé et de farine ailleurs que sur le marché et organise un système de réquisitions.

On se souvient que c'est « *le boulanger, la boulangère et le petit mitron* » que le peuple était venu chercher à Versailles : sa demande immédiate c'était bien d'avoir du pain !

Cependant, le paysan peut préférer exploiter lui-même son blé. Dans ce cas, il lui faut l'apporter au moulin. Le meunier le moud, conserve une partie de la farine en droit de mouture et se rémunère aussi sur les *issues* (comme le son). Notre cultivateur dispose donc maintenant de sacs de farine.

Il peut, soit vendre sa farine, soit l'apporter au four. Le *fournier* la cuit, et lui donne du pain, en conservant le droit de fournage, rémunération de la banalité, soit en argent, soit, le plus souvent, en pains (en moyenne un pain sur 20 ou 30). Ce droit a été supprimé en ville par Saint-Louis (qui mérite donc bien sa canonisation!) mais existe encore longtemps dans les campagnes.

Il s'agit alors de gros pains, avec beaucoup de mie sous une croûte épaisse pour pouvoir se conserver longtemps. Diverses céréales pouvaient être utilisées : le blé, le froment donnaient un pain blanc de la meilleure qualité. Des pains moins chers, demi-blancs, gris, noirs étaient consommés par les gens moins riches, ou par tous, en cas de disette et utilisaient du seigle, du sarrasin... *On mangeait son pain noir quand on avait mangé son pain blanc.*

b) le consommateur non producteur

Cependant une majorité de consommateurs ne produit pas de blé, surtout en ville !

Il leur faut donc choisir entre trois formules :

- acheter du blé, pour ensuite aller au moulin, puis au four, pour obtenir du pain : solution compliquée qui ne se conçoit que pour des quantités importantes...
- acheter de la farine, vendue par le meunier, quelques marchands de grains, voire parfois le cultivateur lui-même...
- ou acheter directement son pain chez un boulanger –autrefois *talmelier* (parce qu'il lui fallait *tamiser* la mouture ?). C'est naturellement la formule la plus souple, et le nombre de boulangeries se multiplie.

Les boulangers

Le terme s'impose au XIII^{ème} siècle en raison de la forme en boule des pains.

En 1763, [le recensement sommaire](#) de la population de Rambouillet, établi par François Petit, procureur fiscal du duché fait état de « *quatorze marchands de blé (...) trois boulangers (...) un pâtissier (...)* » pour une population de 2227 habitants.



La profession a toujours été réglementée ou surveillée de près. Charles V décide, en 1366, que les boulangers ne pourront faire que deux sortes de pains, et six ans plus tard il reconnaît trois qualités de pain et en règle expressément les prix : « *le pain blanc ou pain de Chailli, pesant 25 onces 1/2, se vendra deux deniers ; le pain bourgeois, de 37 onces 1/2 se vendra deux deniers ; quant au pain de brode, de qualité inférieure, il pèsera 36 onces et se vendra la modique somme d'un denier* ». (Wikipedia)

La Révolution ne permet plus qu'un seul pain : *le pain Egalité*, pour que tous payent le même prix et profitent de la même qualité.

Au XXème siècle la baguette s'impose : elle offre moins de mie que les gros pains, et les gens aisés peuvent en acheter plusieurs fois par jour, pour avoir constamment du pain frais. On lui invente des origines : ici, le désir de Napoléon d'avoir un pain que ses soldats pouvaient mettre dans leur poche arrière, là, l'histoire d'un boulanger autrichien qui aurait importé à Paris la forme des pains de son pays, ou encore le souhait d'avoir un pain pouvant se servir sans couteau, afin d'éviter les bagarres entre ouvriers...

Entre 1800 et 1840 l'Annonciateur publie chaque semaine les quantités et prix de vente des grains du marché de Rambouillet, ainsi que le prix des pains de 4 kg (blanc et demi-blanc). A partir d'avril 1840 les prix sont indiqués pour 1 kg, ce qui indique la prise en compte d'un changement de comportement dans la consommation.

MARCHÉ AUX GRAINS.				
Quantité et Prix des Grains vendus sur le marché de Rambouillet, le 14 Juillet 1827.				
NATURE des GRAINS.	QUANTITÉS d'HECTOLITRES vendus.	PRIX MOYEN de L'HECTOLITRE.		
		1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.
Froment.	620	19 f.	18 f. 50	18 f.
Champart.	210	18	17	50
Méteil. . .	550	15	33	14
Seigle. . .	80	11	55	10 66
Orge . . .	150	10	9	35
Sarasin . .	10			
Avoine . .	1820	8	7	70 7 20
Pain blanc (Les 4 Kilo.) 1 fr. 15				
Pain demi-blanc. (Les 4 Kilo.) 1				

MARCHÉ AUX GRAINS.				
Quantité et Prix des Grains vendus sur le Marché de Rambouillet du 10 juillet 1847.				
NATURE des GRAINS.	QUANTITÉS d'HECTOLITRES vendus.	PRIX MOYEN DE L'HECTOLITRE.		
		1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.
Froment	155	40 33	39 83	38 83
Champart. .	65	38 83	37 83	
Méteil . . .	80	31	29 66	
Seigle. . . .	12	23	22 33	
Orge	60	19 33	18 66	
Avoine. . . .	380	12 70	12 40	12 10
PRIX DU PAIN :				
Pain blanc (le Kilogramme)		0 fr. 55		
Pain demi blanc (le Kilogramme)		0 fr. 51		

Il ne se passe guère de mois sans qu'il soit rappelé que les boulangers ont l'obligation d'avoir des balances suspendues dans leur boutique, à disposition des clients, pour que ceux-ci puissent vérifier le poids du pain qui leur est vendu.

En 1832, à l'occasion de la condamnation d'un boulanger de Rambouillet, l'Annonciateur du 23 février se plaint que « *l'apathie des consommateurs paralyse les effets de la surveillance (...) quelques personnes trompées sur le poids du pain, se contentent de s'en plaindre à leurs amis, au lieu de porter la contravention à la connaissance de l'autorité* » .

Le 30 mars 1901 la Cour de Cassation juge que les pains de fantaisie, qui ne sont pas pesés, doivent cependant correspondre au poids que leur forme laisse supposer, même si aucun arrêté ne les réglemente, sous peine de condamnation pour publicité mensongère et tentative de fraude.

En 1911 ce sont les falsificateurs qui sont dénoncés dans le journal local : certains boulangers incorporent dans leur farine de la fécule de pomme de terre, de la farine de seigle, de haricot. Sont également dénoncés les ajouts de substances chimiques destinées à donner du poids ou du volume au pain : carbonate, phosphate de chaux, talc...

La profession a toujours été réglementée. On lui demande d'appliquer les mesures sociales, limite du temps de travail, jours de congés etc. qui tiennent mal compte des spécificités de son travail. A plusieurs reprises les boulangers de Rambouillet se mettent en grève.

En 1927 un arrêté municipal leur impose de fermer le mercredi (et fixe aussi le jour de fermeture des bouchers et celui des charcutiers). La mesure ne satisfait ni les artisans, ni leurs consommateurs.

Elle est modifiée en février 1933. Une boulangerie doit rester ouverte chaque jour par roulement afin que la commune ne manque jamais de pain frais.

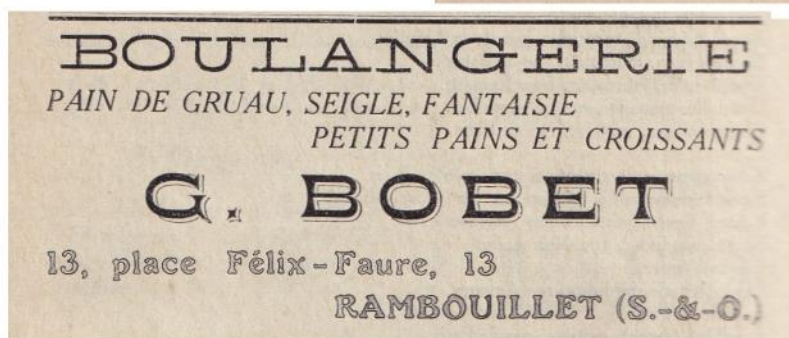
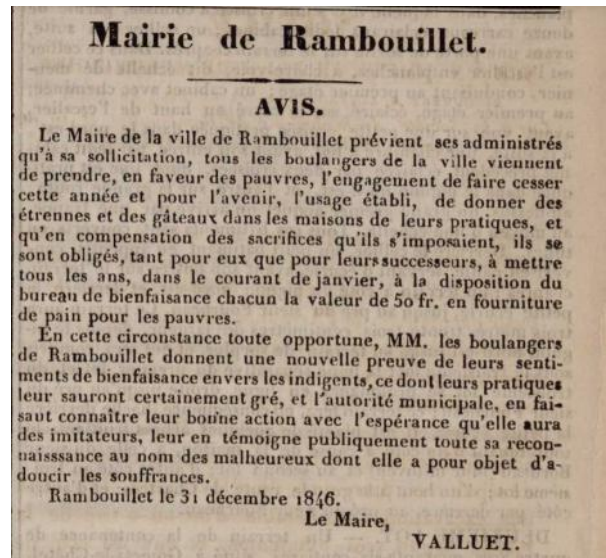
En 1929 un décret leur impose de limiter à 8h la journée de travail de leur personnel. Mais elle ne s'applique naturellement pas au travail fourni par l'artisan lui-même, qui, en travailleur indépendant, peut s'impliquer sans limites pour la bonne marche de sa boulangerie.

Les Rambolitains ont toujours été attachés à leurs boulangeries : le pain n'est pas un aliment comme les autres. Au XVIIIème siècle il représente 90% de l'alimentation. En 1900 le Français mange 900g de pain par jour. Moins de 500g aujourd'hui.

Les boulangers, conscients de leur rôle social, concilient au mieux leur intérêt et les besoins de leurs clients. Le 31 décembre 1846, à Rambouillet, ils décident de cesser l'usage des cadeaux, étrennes et gâteaux, qu'ils offraient tous aux indigents de la ville, à l'occasion des fêtes, et s'engagent, en contrepartie à verser chaque année une contribution au bureau de bienfaisance municipal. Ceci ne les empêche pas de continuer à faire des cadeaux puisqu'une publication dans le Progrès de Rambouillet indique le 4 janvier 1902 que les boulangers suppriment les dons qu'ils faisaient à l'occasion de la fête des Rois.

En 1910 l'almanach de Rambouillet recense 7 boulangers pour une population de 6 484 habitants.

Bobet, place Félix-Faure, Darrigade à Groussay, Pelletier rue de la Motte, Lambert rue de Penthievre, Janvier, Harout et Raux rue Nationale.



Un projet de boulangerie municipale, qui aurait « restitué au consommateur la marge du boulanger » n'aboutit pas. Un projet de boulangerie coopérative, non plus.

En 1985, le nombre de boulangers a peu évolué, si la population est passée à 23 000 habitants. Le Corre est place Félix-Faure. Il cédera son commerce à Pradaud. Dubray et la Rambolitaine sont rue de Gaulle, Brubion à la Clairière, Jarry (qui sera un jour le plus ancien boulanger de la ville!) est rue Clémenceau, Gasnier à la gare et Renault à la Louvière.

La boulangerie a cessé d'être exercée seulement par des artisans-commerçants indépendants : celle de Carrefour dépasse en capacité de production toutes les boulangeries de la ville !

Pourtant ce n'est pas cette concurrence qui déclenche une véritable guerre du pain : c'est l'ouverture à Groussay du premier terminal de cuisson par Michel Frugier en 1985 : son magasin du *Fournil* vend un pain qui est cuit sur place, mais lui est livré déjà préparé.

Je consacrerai un article à cette révolution dont vous avez sans doute oublié les épisodes mais qui a été aussi chaude que si elle sortait du four... de la boulangerie !

Christian Rouet
mars 2026