



Lieux de mémoire, lieux de vie

## Le théâtre et le bistrot Saint-Vincent, à Jouy-le-Moutier

*Fouiller dans les archives, interviewer quelques anciens, s'assurer la complicité des propriétaires et des gérants. Si la recette ne figure pas au menu du Bistrot du théâtre, elle permet à coup sûr de faire resurgir le passé de ce lieu unique qui fut l'un des pôles majeurs de la sociabilité jocassienne, et fait prendre la mesure de l'étonnante permanence de ses propriétaires et de ses activités !*

C'est à l'occasion des Journées du patrimoine 2008 qu'une petite équipe de bénévoles, avec l'appui des occupants actuels, décide de se lancer dans l'aventure. L'une se plonge dans les archives familiales et départementales, l'autre, magnétophone en mains, interroge, retranscrit, collecte photos et objets, le troisième scanne ce que tous rapportent de leurs investigations... chacun peaufine les textes qui s'élaborent. Le voile se lève...

### Des Millet aux Masle

Les archives révèlent une première famille de propriétaires, les Millet, ton-

neliers de père en fils. Jacques Claude, qualifié dès 1764, de « marchand épici-er », exerce sans doute conjointement les deux métiers. Sa succession est difficile. Parmi ses biens vendus aux enchères en 1812, figure « une maison et dépendances grande rue proche l'église... entrée par une grande porte cochère », acquise par Louis Marin Masle, tonnelier et débitant de tabac à Jouy. Le lieu entre pour trois générations dans cette famille qui ne cesse de l'agrandir et de le faire évoluer.

Dès 1816, Louis Marin fait construire « le bâtiment de la salle de danse », qu'il doit, suite à un incendie si l'on en croit la tradition orale et la date figurant au

balcon, reconstruire en 1866. C'est donc lui, devenu tonnelier-marchand de vin-épici-er-buraliste, le commanditaire des étonnants décors que l'on y voit encore. Son fils Adolphe Marin, décédé en 1839 à 24 ans, peu après la naissance de son petit Adolphe Joseph, n'a pu prendre la relève. La jeune veuve gère l'affaire, une modeste épicerie de village dont les seuls meubles sont une armoire à cierges, et où un véritable bric-à-brac -

▲ Un mariage posant devant le « Saint-Vincent », en 1925. La façade livre les multiples fonctions de ce haut lieu de la sociabilité jocassienne : mercerie, épicerie, café, restaurant, salle de bals. Au fronton, figurent encore le nom des Monteil, mais aussi celui de leur gendre Maxime Cartry.

clous, pierres à faux, articles de chasse, aliments et boissons, fournitures pour la lessive, l'éclairage, l'école et le catéchisme, jeux et friandises, s'entassent dans des tiroirs, boîtes, bocaux, pots et bouteilles en tous genres.

Louis Marin a perpétué l'activité de tonnellerie. Adolphe Joseph, devenu adulte, l'abandonne pourtant, et tandis que sa femme tient la boutique, développe un important négoce de vins et d'alcools.

### Ce qu'on trouvait dans la boutique en 1890

Fûts de ginglet et de vins ordinaires, bouteilles et demi-bouteilles de Mâcon, de Champagne, de Bordeaux ordinaire, vieux et très vieux, de Chablis vieux; Médoc, Byrrh, Vermouth, Turin, Madère, Banyuls, Malaga, rhum, eau de vie en fûts et en litres, alcool pur, absinthe supérieure et ordinaire, vieux Cognac, anisette, kirsch, eau de vie blanche, liqueurs diverses et sirops, entreposés dans les caves et en boutique, donnent idée de ce que l'on buvait alors. De l'eau aussi : de Saint-Galmier, de Vals, de Seltz, et de la limonade.

Sans doute y torréfiait-on déjà les 150kg de café vert côtoyant 50 kg de chicorée.

La ménagère y trouvait encore huile d'olive, d'oeillette, de Colza, vinaigre, farine, sucres divers, miel fin et ordinaire, vermicelle et pâtes, chocolat Lombard et Menier, confitures, fromage de Brie et gruyère, lard d'Amérique, boîtes de sardines et conserves diverses, même de homards, paquets de biscuits, figues et pruneaux. Pour la lessive et le ménage, savon de Marseille (350 kg!) et appelé « grappe », savon bleu et jaune, eau de Javel, cristaux, paquets de lessive Phénix, battoirs, éponges, brosses, balais, cire et cirage. Pour l'habillement, mercerie, sabots et galoches. Pour la beauté, flacons de parfumerie, extraits d'odeurs diverses, pots de pommade.

S'offraient aux messieurs tabac, cigares, cigarettes et allumettes, plomb de chasse, poires et douilles à cartouche, cannes à pêche et... 125 kg de clous de toutes sortes ! Enfin, pour les enfants, bonbons assortis et fournitures scolaires.

C'étaient encore, dans un mystérieux mélange, paquets de chandelles et de bougies, alcool à brûler, charbon de bois et de terre, canelles, corde à puits etc.

(ADVO, étude Choconin)



Dans la grande salle, le cartouche du balcon porte deux dates : 1811, début du partage entre les héritiers Millet, et 1866, date, si l'on en croit la tradition orale, d'une reconstruction faite suite à un incendie ; plus les initiales de Louis Marin Masle.

La mort le fauche en 1890. Le commerce est baillé aux époux Péré jusqu'en 1900, année où il passe aux mains de Pauline et Clément Monteil. Lorsque leur fille Léa épouse en 1913 Maxime Cartry, de Jouy, les dés sont jetés. Les époux acquièrent en 1923 d'Albertine Masle « le commerce d'épicerie, vins, restaurant » que l'on appellera désormais « Chez Cartry », ou « Chez Maxime ». Une nouvelle entreprise familiale est née.



Tasse au nom d'Adolphe Masle. (Coll. Cartry)

### Chez Maxime

Pour cette époque, les souvenirs, vivaces et émus, fument. Sur l'élégante Léa « réputée comme bistrote et épicière », qui avec sa fille vend au poids légumes secs, riz, sucre, prélevés avec une petite mesure et versés dans des sacs en papier, ou la moultarde livrée en grands pots et servie

au détail avec une cuiller en bois. On la revoit tirer le tiroir du bas, et y monter pour accéder à celui du haut. On se revoit enfant achetant pour quelques sous « des rouleaux de zan, du chewing-gum qui commençait à exister, des bâtons de réglisse » miroitant dans les bocaux en verre. On sent encore l'odeur du café, reçu en sacs de 50 kg, torrifié sur place, stocké dans les tiroirs et vendu lui aussi au poids dans un sachet papier.

Le café, comme l'épicerie, est un lieu quasiment incontournable. Les hommes y achètent leur tabac, y font un billard ou une partie de cartes le dimanche, les familles y boivent l'apéritif. C'est le seul endroit où se trouve la régie, où l'on peut téléphoner et prendre de l'essence via la pompe à manivelle.

La cuisine où tous excellent, y compris le grand-père Léon, est réputée. Le dimanche, le restaurant de 200 couverts accueille les Parisiens venus pour le week-end, et l'on peut y côtoyer des peintres comme Steinlen, des directeurs d'opéra, des chefs d'orchestre, qui dorment parfois sur place.

Mais c'est la salle de bal qui a laissé les souvenirs les plus vifs, car elle est le théâtre des nombreuses manifestations auxquelles toute la population, à un moment ou à un autre de sa vie, participe : banquets des pompiers, des chasseurs, des anciens, de la Saint-Vincent etc., repas de famille ou entre amis. Sans compter le passage qu'on y a fait les jours de



Maxime Cartry et Léa Monteil posant pour la traditionnelle photo au pied de la rocaille, le jour de leur mariage, en 1913. (Coll. Cartry)



Un menu de mariage au Saint-Vincent (1908).

mariage pour un ou plusieurs repas, un vin d'honneur, ou quelques danses. Beaucoup ont gardé la traditionnelle photo prise au bas de l'escalier, dont ils revoient la rocaille, le bassin, les décors muraux, le tapis rouge, puis, dans la salle, les grands lustres, les fresques, les glaces, le balcon... et surtout le piano mécanique dans lequel il fallait mettre une pièce avant de tourner la manivelle.

Tous se souviennent de leurs distributions des prix, en juillet, dans la salle « pleine de chaises avec une



Un repas de mariage dans la grande salle, en 1949. Au fond à droite, on peut distinguer le piano mécanique et l'une des deux statues, aujourd'hui disparues, qui ornaient les niches. (Coll. Cartry)

allée au milieu ». Sur la scène, sont assis le maire et quelques conseillers. Après les petites saynètes costumées préparées avec l'enseignant, vient l'instant solennel où les enfants, appelés un par un, reçoivent tous un prix : d'honneur, d'excellence, d'encoura-

gement, de camaraderie, par matière. Plus une petite couronne de laurier, elle aussi plus ou moins belle selon le rang, qu'on leur pose sur la tête en les complimentant. Pour les lauréats au certificat d'études, s'y ajoute un livret de caisse d'épargne garni d'une petite somme.

Ce sont encore les bals, masqués ou non, qui s'y tiennent presque tous les mois : Mardi gras, Sainte-Catherine, fête du village... la lecture de poèmes, les numéros de prestidigitation, les pièces de théâtre interprétées par la jeunesse pour le seul plaisir ou au bénéfice des prisonniers. Les réservations se font à l'épicerie et les chaises sont empruntées à l'église si nécessaire!

C'est là qu'ont lieu, vers 1925, les premières séances de cinéma, « un évènement ! ». L'opérateur est installé dans l'escalier du balcon, l'écran sur la scène.

Comment enfin ne pas évoquer le chanteur Fred Guoin, qui vers 1936 ouvre à Jouy une guinguette au bord de l'Oise, ce qui n'empêche pas sa

présence assidue « Chez Cartry » pour boire un apéritif, faire une partie de billard, participer aux matinales des associations, animer des bals avec son banjo. C'était alors *Le temps des cerises*, *La java bleue*, *A c'qu'on s'aimait tous deux*, *La plus belle des javas* « qu'il chantait avec la gouaille qui ne le quittait pas et que toute la salle reprenait »

### Heurs et malheurs de l'après-guerre

La guerre fait périr l'épicerie. Pour le reste, car le lieu n'est jamais resté fermé très longtemps, les reprenneurs se succèdent, avec plus ou moins de bonheur... Si la notoriété de la famille Augeron vaut celle des Cartry, d'autres ne font qu'un éphémère séjour. Un couple de gérants vend même les statues des niches et les meubles de l'épicerie à un brocanteur ! La famille décide de ne plus signer de baux.

Le théâtre, peu ou pas exploité, est peu entretenu de 1955 à 1992, date à

### « On y trouvait de tout... »

« Il y avait des beaux meubles avec des tiroirs. On y trouvait de tout, du café, des petits gâteaux, de l'huile, du vin, du vinaigre, des légumes secs... »

Jusqu'en 1948, le café était torréfié sur place, mon père le mettait dans une boule qu'il tournait au-dessus d'un feu alimenté au charbon de bois. Il y avait beaucoup de travail à l'épicerie à l'époque. Il fallait mettre l'huile, le vinaigre et le rhum en bouteilles. Les fûts et tonneaux étaient stockés dans plusieurs caves.

Les enfants, en allant à l'école, venaient acheter des bonbons placés dans des bocaux. Il y avait aussi un peu de mercerie : boutons, fil, aiguilles, dentelles. Mon père faisait des livraisons à domicile dans tous les quartiers de Jouy.

Vers 15-16 ans, je suis allé donner un coup de main au comptoir. Le dimanche après-midi, la salle était pleine d'hommes qui jouaient à

la manille ou à la belote, par 4 autour des tables, avec au centre une bouteille de ginglet provenant du tonneau stocké dans la cave. A l'occasion, je faisais le 4<sup>e</sup> joueur.

Mon père vendait beaucoup de tabac. Il faisait la chique à mâcher, la prise pour le nez et le tabac à cigarettes. Il avait une petite balance et vendait au poids. Il vendait également des feuilles à cigarettes, du tabac gris en petits paquets carrés ou même en paquets d'une livre. On fumait aussi les gauloises et la « petite parisienne » en paquets de 12. En plus, mon père était receveur-buraliste. Il faisait les papiers de régie pour la circulation des marchandises : pour les bateaux qui transportaient du sable et du charbon, pour le bouilleur de cru, pour le transport de l'alcool ».

(P. Cartry, fils de Maxime)



Le piano mécanique, encore en place en 1986.

laquelle le plafond est restauré par des élèves des Beaux arts.

C'est en 1996 que Laurence, fille de Pierre et Yvette Cartry, petite-fille de Léa et Maxime, imprégnée du passé familial des lieux, consciente de ce qu'ils représentent («Sinon, je ne serais jamais lancée dans une telle entreprise!») relève le défi et décide de les faire revivre.

### L'aventure des Lalanne

Côté restauration, la partie est difficile, Laurence et son mari, en plus de leur travail, assurent le ravitaillement! Il y a parfois des moments de doute... Côté théâtre, ils contactent des artistes débutants, mobilisent toute la famille pour assurer la publicité et le bon déroulement des spectacles, louent la salle pour des réceptions. Puis, en 1997, l'association «Les artistes des bords de l'Oise»

dont Laurence est présidente, est créée. A elle de mobiliser des comédiens professionnels et de promouvoir les «Soirées du rire» mensuelles, spectacles de café-théâtre animés par des humoristes seuls ou en duos – petitesse de la scène oblige-! A elle aussi de faire assurer le mercredi après-midi par une intermittente les cours de théâtre pour enfants qui travaillent sur scène et donnent deux représentations costumées par an.

### Christophe Bayle aux fourneaux

Si d'entrée on s'aventure vers les cuisines, on entend chanter ou siffloter... C'est Christophe qui officie... Fasciné par un grand-père cuisinier, son avenir est vite tracé! Sorti en 1985 de l'école hôtelière Jean Drouant, à Paris, avec un brevet de

technicien, il travaille au *Jardin des lavandières* à Pontoise (une étoile au Michelin) puis à l'ambassade d'Auvergne. De 1986 – il a 19 ans – à 1992, le voici chef de cuisine à *L'Emile*, un bistrot typique des Halles, puis, de 1992 à 1997, second de cuisine à *la Taverne de maître Kanter* qui ouvre ses portes à Cergyport. De 1997 à 2007, il devient directeur des achats chez *Passion Traiteur*, l'un des plus gros organisateurs d'événements en France.

2007 marque un tournant. Christophe, qui avait quelques années auparavant organisé un anniversaire au théâtre et sympathisé avec ses propriétaires, y fête en 2006 ses 40 ans. Un peu las de la PME de 250 employés où il exerce, il cherche à s'installer... il en parle et... quelques jours plus tard, Laurence et son époux, qui souhaitent céder le restaurant et se sentent «bien en phase avec

## L'aventure des Lalanne

### Quels liens aviez-vous avec ces lieux avant de reprendre l'affaire?

On m'en parlait beaucoup puisque mes grands-parents vivaient au théâtre et que mon père et mes tantes y sont nés et y ont vécu. J'ai passé beaucoup de vacances chez mes grands-parents (dans mon actuelle maison) donc j'ai toujours gardé ce lien.

### Quand et pourquoi avez-vous décidé de tout reprendre en mains?

L'idée est venue courant 1993 suite à un dépôt de bilan de l'exploitant, mais nous n'étions pas prêts. L'occasion s'est présentée à nouveau en décembre 1995 et là, l'aventure des Lalanne a démarré... Nos objectifs étaient de faire renaître ce lieu, de l'embellir, de le rendre vivant et de s'y sentir bien.

### Comment avez-vous fait pour la partie spectacles : connaissiez-vous déjà des artistes?

On a pratiquement repris à zéro mais hélas à plusieurs reprises car il était assez difficile de partager les mêmes objectifs. On a fini par trouver «la bonne formule» Mais cela a pris 3-4 ans! On a embarqué toute la famille dans cette aventure et ça, c'est exceptionnel et formidable. Les soirées «Spectacles» étaient magiques, toute la famille participait activement à cette entreprise : Bertrand et Guy – mon mari et mon fils – étaient en salle pour le service, parents et beaux-parents à l'accueil et à la caisse, mes filles Aude et Céline et moi-même à la cuisine pour préparer les tartines et les crêpes...

### Quand ont débuté vos premiers spectacles? Avec quels artistes? Le succès a-t-il été immédiat et a-t-il fallu un gros travail publicitaire?

Le premier spectacle a été donné en avril 1996. Nous avons eu beaucoup de difficultés au niveau de la communication (il n'y avait pas encore internet!). Nous avons procédé par nos propres soins

par affichage sauvage, etc. : un travail long, fastidieux, fatigant... Nous avons travaillé avec des artistes locaux et des artistes débutant dans des petits cafés-théâtres parisiens. Certains sont maintenant connus : Christophe Guybet, Jean-Luc Lemoine, Thierry Samittier, etc...

### Quand avez-vous rouvert le restaurant? Je crois que c'est vous qui faisiez les courses?

Nous avons ré-ouvert le restaurant en janvier 2004 avec 2 salariés (1 cuisinier et une personne en salle). Nous assurions TOUT le reste: les achats, l'organisation, l'entretien, etc. Nous n'avions pas l'intention de continuer. Nous avons cédé cette activité à un professionnel en mars 2007.

### Avez-vous eu des moments de doute et de découragement ou avez-vous toujours cru au succès de l'entreprise?

Il y a eu des moments très difficiles, beaucoup de travail, de sueur et de fatigue... mais pour ma part pas de découragement. Je n'ai pas toujours cru au succès mais j'ai toujours eu envie d'aller au bout. Actuellement, on travaille autrement, avec d'autres personnes, mais pour moi l'aventure continue!

### Comment présenteriez-vous le lieu aujourd'hui?

C'est un «lieu de vie» du village de Jouy-le-Moutier. On y vit, on y prend des cours de théâtre, on y déjeune entre collègues, on y dîne entre amis, on y fête anniversaires et mariages, on s'y rencontre, on s'y retrouve... Certains artistes y font leur apprentissage ou y peaufinent leur nouveau spectacle. C'est un lieu très convivial où chacun prend plaisir à faire ce qu'il a envie d'y faire. C'est aussi un lieu de travail...

(Interview de Laurence Lalanne par F. Waro, octobre 2008)



Représentation théâtrale lors de la journée Patrimoine 2008, devant le superbe rideau de décor sur lequel on peut encore lire : «1<sup>re</sup> représentation, 3 février 1867».

lui», lui proposent de racheter le leur, et de sceller un partenariat pour l'exploitation du théâtre. Affaire conclue!

Le lieu lui plaît pour son authenticité, sa taille, la diversité des activités que l'on peut y développer. Ses objectifs sont clairs : privilégier les rapports humains avec les clients et avec son équipe, offrir un concept différent au sein de l'agglomération

cergypontaine, faire revivre le restaurant et le théâtre, rendre aux Jocassiens ce lieu de mémoire unique.

Le pari est largement gagné. Le midi, on y vient entre collègues, avec des clients, des dirigeants d'entreprises y invitent leurs partenaires. Le soir est plutôt propice à une clientèle locale qui fuit l'agitation des chaînes de restaurant. Le théâtre abrite évé-

nements familiaux, séminaires, soirées-spectacles pour les comités d'entreprises. Et lors des «Soirées du rire», Christophe propose une grosse assiette de mâchon (assortiment de charcuteries) lyonnais ou d'un boudin noir truffé aux châtaignes fabriqué par un petit charcutier du Limousin.

Ce qui lui plaît dans ce métier? Les relations avec les producteurs, les éleveurs, les artisans, afin de déni-



A un siècle d'écart, la vocation théâtrale a perduré!



Photo de gauche : l'équipe du Saint-Vincent il y a un siècle. Photo de droite : l'équipe actuelle posant au même endroit. Au centre, Laurence Lalanne et Christophe Bayle, à gauche Ariane.



La façade aujourd'hui. Dans sa niche, saint Vincent, témoin de l'activité viticole du village, veille toujours sur les lieux...

cher les bons produits « sans lesquels il n'est pas de bonne chair » et dont il offre quelques-uns à la vente. La joie d'offrir à ses convives une cuisine « bourgeoise », une cuisine de grand-mère à redécouvrir : purée de pois cassés, velouté de potimarron aux pétoncles, épaule d'agneau confite aux coings, légumes oubliés comme le panais, le topinambour, la vitelote, le rutabaga etc.

On ne saurait négliger le rôle essentiel d'Ariane, son épouse, à laquelle il rend volontiers hommage. « Elle est un appui moral incontestable, vient à toutes les

manifestations importantes pour donner un coup de main. Elle est également celle qui a fait que l'on a toujours pu travailler sereinement car elle a assuré la stabilité de la famille – trois enfants dont une petite qui venait de naître lorsqu'on a ouvert le restaurant... Tout ceci en travaillant à l'extérieur ! »

#### Et demain ?

Laurence Lalanne, toujours parlante, continue l'entretien du lieu dont elle a entrepris le ravalement côté jardin. Réaliste, elle estime qu'à cette phase, il faut gérer convenable-

ment les activités actuelles avant d'en créer de nouvelles, mais est prête à le faire en s'adaptant aux besoins et aux envies qui évoluent.

Christophe et Ariane vont dans la même direction : heureux de cette clientèle fidélisée qui a bien compris leurs motivations, leurs projets fourmillent : ouvrir encore plus vers l'extérieur, renouveler des expériences comme la journée du patrimoine, créer des événements en direction des plus jeunes lors de la semaine du goût, accueillir de jeunes talents locaux lors des « Soirées du rire », ouvrir certains soirs un espace pour que les musiciens s'expriment lors de dîners-concerts...

Lieu de mémoire pour les générations d'hier, le théâtre et son bistrot sont bel et bien en train de le devenir pour celles d'aujourd'hui et de demain, puisqu'il a pleinement retrouvé sa vocation. Un trait d'union, en quelque sorte !

**Françoise Waro**

Avec Louisette Henri, François Lombardi, Jeanne et Francis Thiberville, et surtout les anciens Jocassiens qui leur ont confié leurs souvenirs et leurs photos personnelles.

#### Théâtre Saint-Vincent

44, Grande Rue • 95280 Jouy-Le-Moutier  
01 30 38 06 00

Retrouvez la programmation sur le site:  
[www.theatresv.com](http://www.theatresv.com)