

# CRISTITTE de la bouche à oreilles

Chapuis édité.

CAFFÈ

gestor. Sme pmo ta parte Srester sci  
geant y attend el plain ben mout  
mou l'ha mout activer en attente  
me p'ten

BULLETIN MUNICIPAL N° 23 -- Janvier 2009

## « de bouche à oreilles »

Depuis de nombreuses années que nous nous intéressons dans les bulletins municipaux à ce qui a fait Cruzille tel que nous le connaissons, nous avons abordé de nombreux sujets, à tel point que cette fois, nous nous disions que nous n'avions plus vraiment matière à vous « mitonner un petit dossier »... Et puis, de fil en aiguille, de témoignage en récit, finalement un sujet nous a semblé couler de source.

En 2007 l'auberge de Cruzille s'est arrêtée et en 2008 c'est l'épicerie Guillemaud qui interrompt son activité. Il fallait donc d'une certaine façon rendre hommage à ces gens qui ont « alimenté » notre village et ses cruzeliats - préférez-vous cruzillois ? - pendant toutes ces années et qui auront peut être été les derniers.

Il y eut donc depuis plus d'un siècle, au moins 3 cafés restaurants avec de nombreux cuisiniers, une boulangerie, café aussi à ses heures et de nombreux boulangers ou boulangères, 5 épiceries et quelques épiciers ou épicières, 2 bouchers et une bouchère au moins ...

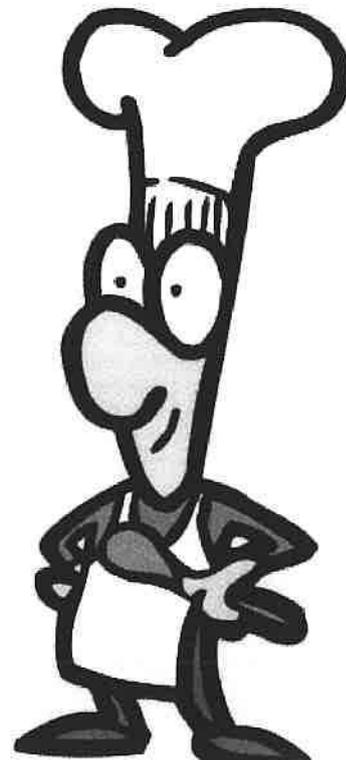
Devant cet inventaire à la Prévert de commerces fermés, presque oubliés, on pourrait craindre qu'une certaine vie ait disparu de notre beau village. A la lecture de tous ces témoignages, ces récits, vous constaterez que la vie est toujours là aujourd'hui avec ses projets et qu'en plus on ne sait pas, et heureusement, ce que l'avenir nous apportera.

Alors grâce aux témoignages portés le plus souvent « de bouche à oreilles » autour de tous ces commerces " de bouche ", presque au comptoir ou sur le zinc, le titre est apparu limpide.

### **CRUZILLE**

#### *...de bouche à oreilles*

vous propose donc une petite balade gourmande et " commerçante " .





# CRUZILLE ... de bouche à oreilles

## Les commerces Guillemaud

Depuis près de 150 ans le nom de Guillemaud est attaché au commerce du village de Cruzille puisque ce sont 3 générations, au moins, de commerçants de cette famille qui s'y sont succédés.

### Une famille de cafetiers- boulangers d'abord à Sagy

A priori c'est Charles Guillemaud (1860-1947) grand-père d'Alain, qui a monté le petit commerce de Sagy, celui dont on devine encore une enseigne, situé à l'angle de la route de Bissy-la-Mâconnaise et de « celle de la Sainte ». C'est lui aussi qui aurait planté ce magnifique platane qui orne, aujourd'hui, encore ce carrefour. A l'ombre de cet arbre on pouvait, au début du XX ème siècle, venir jouer aux boules, c'était donc le **café boulangerie de Sagy** (notre couverture). Il semble que Charles soit originaire d'une famille paysanne de La Chapelle sous Brancion. Il s'était marié avec une jeune fille Perret et de leur union deux garçons vont naître : André (l'oncle d'Alain Guillemaud donc) en 1899, puis Emile (le père d'Alain) en 1907. C'est André qui reprendra la boulangerie de Sagy, il épousera Camille, née Paquelet (sœur de Lucienne épouse Bonnot), ils auront deux filles Mireille et Michelle. Camille tenait le magasin pendant qu'André faisait les tournées. Armand Bonnot (père de Christiane Baguet) sera leur employé et en 1950 il quittera le boulangerie d'André, qui n'avait plus beaucoup de travail pour lui, pour l'épicerie d'Emile où il travaillera près de 4 ans. André prendra sa retraite en 1965, date où il vendra la boulangerie à la famille Breton. Il en profitera peu puisqu'il mourra en 1968, d'une crise cardiaque. Quand Charles avait arrêté de travailler, il avait donc donné la boulangerie à André et la maison qui suivait à Emile (Maison collée au nord de l'ancienne boulangerie) Quant à la 3ème maison, la plus au nord (actuelle maison Ladame) elle appartenait à Maria Guillemaud, sa soeur, Grand-tante d'Alain.

La petite fille de Charles, Marie-Claude Gardin (sœur d'Alain donc) explique qu'elle a connu le fournil avant qu'il soit modifié et modernisé, installé déjà au croisement à l'angle opposé de la boulangerie, au sud donc de la route de Collongette. Il y avait à l'époque sous une sorte de préau, un puits avec une grosse pompe. C'est André qui a fait installer les fours au fuel.

### Emile Guillemaud l'épicier ambulant de Collonges

Quant à Emile, lui, il va d'abord travailler comme menuisier à Fleurville et puis en 1929 il aura l'idée de monter, à Sagy d'abord, un petit commerce ambulant une épicerie-mercerie comme on en avait tant besoin dans ces années de l'entre-deux guerres. Il fait les tournées sur les routes du Haut Mâconnais. Ses parents viennent l'aider au bourg de Cruzille où il a loué une maison dans Collonges, qu'on appelle alors Maison Renard et qu'il achètera plus tard en 1956. Sa mère meurt en 1941 après avoir été longuement malade, son père s'était occupé d'elle, les dernières années.



En 1939 son camion est réquisitionné pour servir d'ambulance, guerre oblige ! Il ne lui sera jamais restitué.

Il a rencontré Yvonne Couturier Veuve Barbet, née en 1913, et mère d'un garçon Jacques, né en 1933, il l'épouse en 1942. Elle est issue d'une famille de paysans de Grévilly, dans les environs donc !



Deux enfants vont naître de leur union : Marie-Claude en 1944 et Alain en 1947. Tous deux iront à l'école à Cruzille puis après le certificat d'étude Marie-Claude ira à Lugny au Cours privé des demoiselles Prévost-Balvay, pour apprendre la sténodactylo, et Alain, lui, poursuivra ses études pendant 2 ans au lycée technique de Mâcon (actuel lycée Cassin).

Pendant ce temps Jacques lui, travaille au commerce et part en tournée avec Emile.



En 1953, il est appelé à faire son service militaire, de 24 mois, à l'époque, c'est ainsi que Roger Guillot sera embauché (qui le restera donc 20 ans ! de 1953 à 1973). En 1956 Jacques se marie avec Nicole Broyer et ils partent tous les deux prendre un commerce à Davayé..

Il y a donc presque toujours eu des employés : avant le guerre c'était Georges James (de Mancey) , puis de 1950 à 1953 Armand Bonnot, ensuite Roger Guillot et Guy Dardel qui le remplacera pendant les 28 mois de son service militaire (on est en pleine guerre d'Algérie) jusqu'à son retour, enfin Roger Guillot à nouveau. Pendant tout ce temps, bien sûr, Alain et Marie-Claude se sont mis, eux aussi, à aider leurs parents. Marie-Claude travaille à la boutique surtout.

### L'épicerie-mercerie un commerce à organiser

Il y a bien du travail puisque à l'époque les produits arrivent en grande quantité non conditionnés pour la vente au détail : Les savons sont en caisse de bois ; l'huile, le vinaigre, la présure, l'alcool à brûler sont en grands bidons dont il faut tirer des litres dans des bouteilles ; le riz, le sucre sont en grands sacs à peser dans des sachets ; le gruyère est en meule dont il faut couper des tranches.

Emile a même torréfié du café pendant la

Le camion pour les tournées doit être préparé avec tous ces produits.

guerre, il paraît que cela parfumait tout le village ! Alain, lui, fait les commandes, reçoit les représentants, fait également des tournées avec son père et leur employé Roger Guillot, qui les accompagnera jusqu'en 1973. Dans ces années là tout était acheté en direct, chez les fabricants (le chocolat chez Lanvin, Poulain... le savon chez Sapoluxe etc.) Au magasin il y avait aussi une employée, Monique Renard, dont Marie-Claude se rappelle.



En plus de tous ces produits d'épicerie ils vendaient beaucoup de produits de mercerie comme le nécessaire à coudre, le tissu, la laine, de la bonneterie, de la papeterie (pour la rentrée des classes) les vêtements, les chapeaux, les sabots, les charentaises...



## CRUZILLE ...de bouche à oreilles

En 1965 Alain passe le permis de conduire, événement capital puisque ainsi il va pouvoir conduire les camions de l'épicerie-mercerie ambulante et donc un jour prendre la succession de son père. Marie-Claude dès qu'elle aura le permis ira chercher des fruits et les légumes chez un maraîcher. Pendant longtemps beaucoup de gens avaient leur potager et seuls les fruits d'hiver tels que oranges, bananes se vendaient. Alain rencontre Yvette Morel en 1968 et l'épouse en 1970; Marie-Claude se marie en 1965 avec Lucien Gardin, menuisier alors chez Chambard, et va vivre à Sagy .

### Où Alain Guillemaud prend la relève

C'est en 1972 quand Emile s'arrête de travailler que Alain et Yvette, deviennent les épiciers en titre. Jacques lui a quitté l'exploitation familiale, il est épicier à Davayé, puis représentant. A Cruzille, Yvette travaille à la boutique et Alain poursuit les tournées, il reste souvent sur les mêmes circuits que son père. Emile est redescendu vivre à Sagy dans la maison qui jouxte la boulangerie. Roger Guillot continuera à les aider pendant 2 ans. De 1977 à 1982 Yvette va faire les tournées, quelle arrêtera avec l'arrivée de leur premier fils Thibaut.

Chaque jour avait son circuit :

Le Lundi : Fissy, Grévilley, Collongette, Péronne

Le mardi : Saint-Gengoux-de-Scissé et Azé

Le Mercredi : Sagy, Bissy-la-Mâconnaise, Donzy-le-Pertuis, Blanot

Le Jeudi : Martailly-Lès-Brancion, Ozenay, Mancey

Le Vendredi : Chissey-lès-Mâcon, Bray, Toury...

Il y a longtemps, ils allaient jusqu'à La Chapelle-sous-Brancion et Nogent, mais ils n'y allaient plus.

Des véhicules pour faire ces tournées, ils en ont eu beaucoup, ceux dont ils se rappellent le plus c'est le U23, le café Excella jaune et rouge !



En 1976 ils achètent à Madame Gaillard (Directrice de l'école de filles de Tournus), la maison qui jouxte à l'ouest celle qu'ils habitent, ils y déménagent en 1980. Du fait de la succession des parents décédés, la maison épicerie a été vendue (elle va devenir le domaine Guillot-Broux). Alain et Yvette ont, depuis quelques années un dépôt, construit en 1983, en montant la route de Fragnes, juste avant le premier virage où sont stockées les marchandises et garé le camion de tournée. Depuis ils ont eu un deuxième fils Clément né en 1987, l'année de l'achat du camion magasin Peugeot J9, camion avec lequel Alain fait aujourd'hui encore ses tournées. De temps en temps le mercredi les enfants Thibaut et Clément, et même d'autres enfants parfois, sautaient dans le camion, pour accompagner Alain et les soirs, ils allaient l'aider souvent à charger le camion pour la tournée du lendemain. Le commerce pendant toutes ces années s'est modernisé, les produits sont maintenant conditionnés pour être prêts à la vente dans la plupart des cas, des grossistes livrent les produits. Jusqu'au début des années 90, toutes les bouteilles étaient encore en verre ; limonades, sodas, vin (litres étoilés) étaient stockés dans des caisses en bois, maintenant, toutes les boissons, ou presque sont en bouteille de plastique ! Alain a bien encore quelques petits fournisseurs pour les fromages de chèvre comme La Trufière à Chissey-lès-Macon !

Voici maintenant près de 40 ans qu'Alain parcourt les routes du Haut Mâconnais dont quelques dix bonnes années aux côtés de son père, il en connaît tous les raccourcis, toutes les impasses, tous les chemins vicinaux et puis bien sûr tous ses clients, il en a vus naître, il en a vus disparaître ; certains venaient en poussette avec leurs mamans et aujourd'hui avec leurs propres enfants. Il y a évidemment des figures plus marquantes, il y aurait tant à raconter !



Alain, au moment où vous lirez ce texte aura pris sa retraite, et rendu son fablier mais ce qui va rendre ce départ un peu moins nostalgique c'est que les clés du camion ne vont pas être raccrochées ! Non, il va les remettre à deux jeunes femmes de Prayes (de l'autre côté de la montagne !) et le bon vieux J9, après un bon coup de peinture va repartir de plus belle sur les routes avec « les filles de l'épicier ».

Les fils d'Yvette et Alain ont pris « d'autres routes » Thibaut est aujourd'hui Plombier chauffagiste, Clément est soudeur. C'est donc Alain qui a fermé cette lignée des commerces Guillemaud.

## La saga des boulangers Breton ( par Michel Breton)

La famille Breton est venue s'installer à Cruzille le 13 septembre 1965 pour prendre la succession de Mr André Guillemaud le 15 septembre suivant. Marthe et Lucien Breton étaient ouvriers boulangers à Beaufort (39) chez Mr Blandin avant de venir ici. Ils étaient mariés depuis 24 ans (27 Septembre 1941). De leur union naîtront 4 enfants, 3 garçons et une fille avant qu'ils quittent le Jura C'est le décès accidentel de leur patronne en avril 1965 qui les amènera à changer et acheter une boulangerie pour se mettre à leur compte. C'est donc comme ça que la famille est arrivée au grand complet même avec la grand-mère Julie dont beaucoup se souviennent encore. Le commerce Guillemaud était fermé à cette période pour cause de maladie, il y avait un dépôt de pain au magasin fourni par Mr Desplanches boulanger à Péronne.

Le four était en mauvais état, nous avons donc refait un four à l'ancienne en 1967 chauffé au fuel et au bois ; puis les années suivantes, le fuel a été remplacé par le gaz.

Nous achetions notre farine chez plusieurs minotiers, mais le principal était Forest de Bray, nous fabriquions environ 120 quintaux /mois (dans les années 80) et plus encore pendant les vendanges où l'on travaillait tous les jours.

A notre arrivée en 1965, nous avons repris les tournées avec la 2cv d'André Guillemaud,

puis nous les avons agrandies avec l'acquisition de deux autres véhicules. Au début, nous desservions Martailly, Grevilly, Bissy, Cruzille, Fragnes, Charcuble, puis Royer, Ozenay, Gratay, Fissy, Collongette, Lugny, Burgy, Montbellet, St Gengoux de Scissé. Au magasin, nous vendions du pain mais également de l'épicerie (conserves, crèmerie etc.).





## CRUZILLE ...de bouche à oreilles

Il y avait aussi, le poste d'abonnement public à l'époque le 8 à Cruzille ; il est vrai qu'à cette période très peu de foyers avaient le téléphone ( 4 à peu près dans la commune), les personnes venaient chez nous pour joindre soit le médecin, le vétérinaire, de jour comme de nuit. C'était un service à la population jusqu'à ce que le téléphone soit installé partout; nous avons gardé la ligne pour notre service personnel.

### Portraits de la famille

Julie Lebrun, ma grand-mère maternelle donc, était née Pugeaud d'une famille de 14 enfants le 27 février 1893 , elle s'était mariée en 1920 avec Jean Lebrun . Jean décèdera en 1935 des suites de la guerre de 14-18 où il avait été gazé.

La grand-mère habituée à la clientèle du fait de son ancien métier puisqu' elle avait tenu un café tabac à Devrouze, s'habitua très bien à ce nouveau métier de vendeuse de pains. Elle restera donc au magasin jusqu'au jour de son décès le 27 Décembre 1983, elle avait 90 ans.



Marthe, ma mère était née Lebrun, fille de Julie donc, le 16 Janvier 1922, à Devrouze dans le jura. Elle servira également au magasin, mais sera aussi à la fabrication du pain la nuit et assurera la vente en tournées. Elle est décédée le 2 Août 1998 après de longs mois de souffrances dans un fauteuil roulant. Pour elle qui avait toujours été si active, se retrouver clouée presque infirme a été très difficile.

Mon père Lucien était né le 2 Mai 1921 à Authumes, il avait appris son métier de boulanger à Fretterans chez Mr Brulebois de 1934 à 1940. Avant cela, il aidait ses parents agriculteurs sur l'exploitation familiale, puis il a été ouvrier chez Michelin à Allerey-sur-saône. Il a été envoyé en camp de jeunesse à Hauteville en 1941 où il fit différents métiers : maçon, bûcheron.

Il s'est arrêté de travailler en 1995 à la fermeture de la boulangerie de Sagy. Il est décédé en octobre 2007.

Jean, mon frère aîné est né le 8 mars 1943 à Devrouze. Il avait été scolarisé à Authumes dès l'âge de 5 ans et ce jusqu'au départ à Beaufort en 1950. Il avait passé son certificat d'études à 14 ans et fait son apprentissage de boulanger chez Mr Blandin. Marié en Décembre 1977 à Cruzille avec Marie-Rose Petitjean , ils auront une fille Adeline , le 11 Février 1980. Il est décédé en mai 2006.

Marie-reine, ma sœur est née le 13 Septembre 1948 à Authumes , Elle est scolarisée à Beaufort jusqu'à l'obtention de son certificat d'études en 1962 puis part au Collège de St Amour (39) en section technique cuisine. Ces études seront interrompues du fait de la maladie. Néanmoins, elle travaille dans l'entreprise familiale à Cruzille jusqu'en 1995. Elle a une fille Anne-Sophie née le 6/03/1987.





André, mon deuxième frère, est né le 29 Août 1951. Scolarisé à Beaufort jusqu'en 1963, puis à Lons-le-Saunier au Lycée Rouget de Lisle il a intégré le collège de Lugny quand nous sommes arrivés à Cruzille. Puis à Mâcon au Lycée Lamartine. A 18 ans, il a passé des concours et est entré au Crédit Agricole à Mâcon, Cluny, La Guiche, Romenay... Il est maintenant Directeur d'agence à Flacé. Il se marie en Décembre 1974 avec Josette Jacqueroix de St Gengoux de Scissé, ils ont un fils Thomas né le 27 Mai 1978.

Enfin, Michel, moi-même, je suis né le 19 Août 1952 à Beaufort. Scolarisé à Beaufort avant, dès mon arrivée en 1965 à Cruzille je travaille en alternance au fournil et à l'école du village. Je passe mon CAP de Boulanger à Chalon-sur-Saône en 1970, je serai aidant familial dans l'entreprise familiale jusqu'en 1979. Puis je reprends une partie du fond de commerce à mon nom le 1er Janvier 1979 jusqu'en octobre 1986, en cela aidé de ma femme Marie-Christine (née Ailloud) que j'avais connue en juillet 1974 à Cruzille alors qu'elle était en vacances dans la maison familiale de sa maman au Bourg, et épousée en 1975 à Cruzille. Elle intègre l'entreprise familiale Breton sans difficultés et met la main à la pâte en travaillant les nuits avec moi et en faisant les tournées la journée, elle m'a toujours secondé ! Pendant ces années, nous ferons beaucoup de travaux d'agrandissement du fournil afin d'installer un nouveau four électrique en 1984.

Nous aurons 3 enfants : Ingrid et Philippe (jumeaux) nés le 19 Janvier 1976 et Aurore née le 28 Janvier 1978. En Août 1979, nous achetons notre maison actuelle à Sagy le bas à Mr et Mme Blanc.

## Où Michel quitte Cruzille pour Oléron...puis revient

Le 1er Novembre 1986, ma famille et moi partons sur l'île d'Oléron à Sauzelle qui dépend de St Georges d'Oléron où nous avons acheté une boulangerie - pâtisserie. En 1990, nous agrandissons notre affaire en achetant une 2e boulangerie à Boyardville. Là, je vais approfondir mon métier que j'aime tant et apprendre la fabrication du chocolat artisanal et la cuisine traiteur. Cette deuxième affaire nous apportera l'enseigne de « boulangier, pâtissier, chocolatier, traiteur ».

Mais les saisons étant très difficiles, nous décidons de vendre et en janvier 1997, nous revenons à Cruzille. Mais l'affaire familiale est fermée ! Je reste néanmoins au contact de mon métier et je deviens ainsi attaché commercial et démonstrateur au Moulin de Loisy jusqu'en 2007, là pour des raisons de santé, je suis obligé de cesser cette activité. Depuis, je suis à la recherche d'une nouvelle orientation professionnelle (domaine de la sécurité notamment)

Depuis notre retour en 1997, Marie-Christine a beaucoup travaillé comme vendeuse en boulangerie (Cormatin, Tournus), comme employée de restauration à Azé. Elle est aujourd'hui auxiliaire de vie auprès de personnes handicapées depuis mai 2005. Comme quoi, il n'est jamais trop tard pour apprendre.

Nos trois enfants avaient mis eux aussi rapidement la main à la "pâte" dès leur plus jeune âge, aide à la fabrication de la brioche du vendredi, les croissants etc... puis pendant notre installation à Oléron où les trois feront les saisons ; et pourtant aucun n'a suivi cette voie :

-Ingrid est ouvrière avicole et habite à Gibles.

- Philippe (qui est le seul à avoir passé son Bac trilingue) est professeur de Français et de Fitness à Hambourg depuis 8 ans.

- Aurore est auxiliaire de vie, maman de 3 beaux enfants : Anaïs née le 24 Décembre 1998, Léa née le 28 Octobre 2003, et Airon né le 6 Novembre 2007. Elle habite à Hurigny.

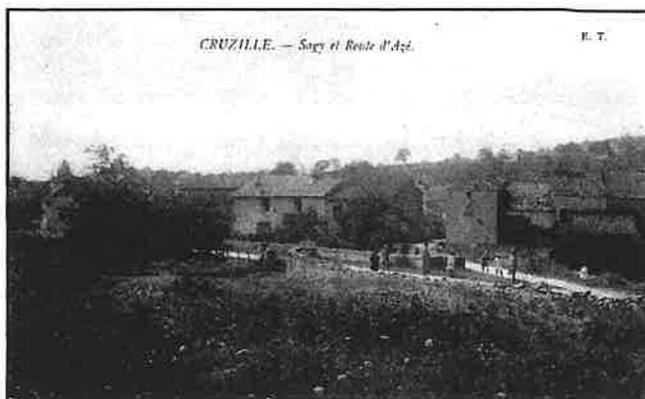
Disons enfin que ma famille, les « Breton » a toujours été une famille de chasseurs. Lucien chassait à Authumes avec son père et ses frères, Ses trois fils ont suivi le même exemple. Quant à Marie-Christine, elle a passé son permis en 1977, la passion est venue tout naturellement en suivant son mari, son beau-père et son beau-frère. Lucien a transmis son amour des animaux. On se rappellera longtemps sans doute ses chevaux, ses poneys et ses chiens, et puis ces quelques poules qui picorent aujourd'hui encore autour du fournil, comme si elles attendaient les miettes qui allaient en sortir.



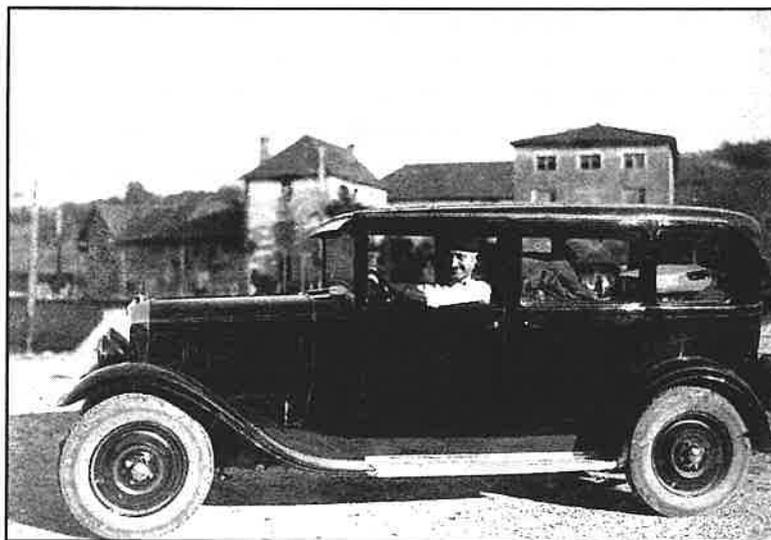
## CRUZILLE ... de bouche à oreilles

### L'Épicerie Ponthus à Sagy

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, il y a eu à Sagy deux commerces situés presque l'un en face de l'autre vivant en même temps. La boulangerie café Guillemaud était à l'est de la départementale, l'épicerie était à l'ouest (maison actuelle Bernelin-Ferreira). Cette épicerie était celle de Madame Jeanne Ponthus mère d'Edgard ; elle l'avait elle-même achetée après la mort de son mari, en 1936, à Madame Moindrot.



C'était pour Jeanne un bon dérivatif, Joséphine, sa belle fille, épouse d'Edgard, y travaillait aussi, et le soir après l'école même les filles Edith et Colette descendaient y donner un coup de main. Edgard avait laissé alors la représentation et acheté son camion, pour faire les tournées d'épicerie dans les villages du coin. Puis pendant la guerre les gens y allaient bien, parce que c'était un endroit où on pouvait trouver du savon, et comme Edgard avait été représentant en mercerie bonneterie, c'était aussi là qu'on pouvait trouver, et pas ailleurs, quelques articles comme des bas, les jeunes femmes aimaient bien y aller mais Mme Ponthus les vendait, paraît-il, au compte goutte ! En 1940 Edgard s'était fait réquisitionné son camion et il avait alors fait transformer sa « Celta Quatre » au gazogène pour poursuivre ses tournées. Mais très vite il avait du renoncer car il n'y avait plus grand-chose à vendre et tout était soumis au rationnement. La vie était difficile. En janvier 1944, il sera arrêté puis déporté, laissant toutes ces femmes, mère, femme et filles, bien démunies.



Après la guerre, et donc la mort de son mari Edgard, Joséphine continuera quelques temps à tenir l'épicerie avec sa belle-mère puis elle partira à Macon, laissant Jeanne tenir seule le commerce. Jeanne tiendra l'épicerie jusqu'à son décès en 1949.

*\*Le bulletin précédent a relaté de façon assez précise l'histoire de la famille Ponthus, on pourra s'y reporter pour en avoir plus de détails.*



## L'épicerie GUIGNARD de Collonges qui devient Boucherie - Charcuterie GRANDJEAN

Madame Anna Guignard, née Létourneau, a laissé quelques souvenirs à quelques uns des garnements qui étaient « assez jeunes » pour l'avoir connue avant guerre (la deuxième, donc). Elle tenait cette toute petite épicerie où elle vendait un peu de tout, au bourg de Cruzille, juste en face de l'église (dans la maison qu'a habitée Gérard Chambard et sa famille à la fin des années soixante-dix). Comme elle tardait à arriver dans sa boutique (difficultés de mobilité peut être) les enfants en profitaient pour lui chaparder quelques bonbons. Il faut dire que ces petits larcins devaient se passer dans les années 30 et que Anna, étant née en 1860 devait avoir plus de 60 ans. Ne voulant pas dénoncer ces apprentis voleurs nous garderons donc leurs noms secrets afin que Madame Guignard continue à reposer en paix au cimetière de Cruzille où elle a été enterrée en 1946, au côté de son mari Louis Guignard mort lui en 1921 (et né en 1860).

Après la mort d'Anna Guignard, en 1946, c'est un jeune couple, Monsieur et Madame Grandjean (lui né en 1922, elle née en 1924) qui ont acheté et transformé la boutique, en boucherie. Ils ont eu deux filles et sont restés jusqu'en 1952, date à laquelle ils ont revendu la maison à Gabriel Chambard et ils sont alors partis pour la Roche-Vineuse où ils ont été bouchers à nouveau.



M. et Mme Grandjean devant leur Boucherie - Charcuterie en 1951

C'est M. Dumonceau, « Le Lili », comme on dit « par chez nous », qui a repris la boucherie quelques temps jusqu'au moment où il est allé s'installer sur la place de Cruzille à la sortie du Bourg sur la droite en prenant la route de Tournus. Il a sans doute été le dernier boucher de Cruzille. Monsieur Grandjean, lui, est mort en 2002, quant à Madame Grandjean, elle est toujours en vie et a 85 ans.



## Le café restaurant CHEVENET

Il était tenu, il y a bien longtemps, par Antoinette Chevenet, dite « La Toinette ». Son nom est resté associé au maquis qui pourra pendant toute la guerre compter sur son aide « logistique ». Ses repas, ses casse-croûtes ont été fort appréciés et ont sans doute beaucoup compté pour le moral des troupes résistantes du camp de Cruzille au bois de buis. Claude Rochat dans les Compagnons de l'espoir lui rend hommage et souligne son aide constante et son courage. Avant elle de 1925 à 1928, les bâtiments avaient appartenu à Claude BONTEMPS, chef de district à la Compagnie des Chemins de Fer de l'Indochine et Marie STRADE, demeurant ensemble à Hanoï (Tonkin), et c'est en 1928 que Joseph CHEVENET les avaient achetés avec son épouse ( originaire de Toury-Cortambert : leur mariage avait été célébré en 1920 à la mairie de Cortambert ).

La maison fait toujours face au château et a gardé à peu près sa forme d'alors. Dans le bulletin précédent (2008 « Sous le regard de Marianne ») nous avons évoqué la famille Ponthus qui s'y rendait et la salle de bal attenante qui servait de Cinéma où Edgard Ponthus projetait les films qu'il était allé choisir chez Pathé à Lyon. Il y avait le café, la salle de bal et le jeu de quilles à l'extérieur

CRUZILLE (S.-et-L.) - Restaurant Chevenet



CRUZILLE (S.-et-L.) - Bal et Restaurant Chevenet



Antoinette est arrivée à Cruzille avec son mari Joseph en 1928. Ils venaient de Bissy sous Uxelles où Joseph était agriculteur. Antoinette était née Taboulet en 1900 et avait passé son enfance à Toury, hameau de Cortambert. Elle avait plusieurs frères et sœurs dont l'une, Marie-Louise Thévenin, 99 ans, vit toujours, aujourd'hui. Antoinette et Joseph Chevenet ont eu de 1921 à 1936, 4 fils : Albert, Maurice, Alfred et Marcel, dont deux encore vivants : Albert agriculteur à Cruzille, et Marcel, militaire en retraite à La Roche Vineuse. Joseph, son mari, l'aidait dans son commerce, mais il cultivait aussi un peu de vignes et quelques arpents de terre. Il est mort en 1945, il avait fait la guerre de 14-18, les tranchées et la vie terrible au front, il ne s'en était jamais remis ! Ses fils ont aidé Antoinette au quotidien au café, Albert a parlé de la corvée d'aller chercher le vin, dans le noir, de jour comme de nuit.

Yvette Auligné, madame Charles aujourd'hui, a beaucoup de souvenirs de cette époque, elle raconte qu'elle est arrivée à Cruzille en 1932, avec sa mère Fanny qui lavait le linge, alors, et faisait le ménage pour les différents cafés ou auberges : « Ma mère, Fanny Auligné, veuve Bégon, faisait le ménage pour vivre chez Ponthus, chez les grands-parents Ponthus, chez la châtelaine, madame Aumonier, elle faisait aussi la lessive au café Chevenet. ». Fanny est donc un personnage incontournable des différents cafés ou auberges de Cruzille.



### La vie du café pendant la guerre 39-45

Le café a donc, on l'a dit déjà, servi de repère à la Résistance. C'était à la fois un lieu de recrutement, une boîte à lettres, Antoinette a pris de gros risques pour elle et pour sa famille à cette époque, elle a été aidée au café par une employée elle aussi très efficace pour soutenir le maquis au nez et à la barbe de l'occupant.

### la salle de bal à côté du café

Elle a beaucoup fonctionné pendant et après la guerre. Cela n'a pas dû être toujours calme car des impacts de balles en trouaient la façade côté route départementale. Il y avait aussi des bals sur parquet, pour les fêtes à Cruzille qu'Antoinette faisait monter en fin de semaine par quelques aides dont ses fils, sur l'allée des Tilleuls, ou sur le coin du grand pré du château aussi. Ses fils Maurice et Albert jouaient même parfois dans l'orchestre. En 1952 Le café restaurant Chevenet a fermé ses portes, Antoinette l'avait vendu à M. Alexandre.

### Après le restaurant l'épicerie-café du coin de l'allée des tilleuls

Antoinette l'avait acquis en 1945 après la guerre et s'y est donc repliée, après la vente de son autre café-restaurant, elle y sera alors épicière aubergiste.

Dans l'épicerie, attenante au café-restaurant (qui deviendra donc l'auberge du château plus tard), elle vendait de l'épicerie bien sûr, mais aussi des fruits et légumes, ce qui peut être surprenant pour une épicerie de campagne de cette époque. Elle tenait aussi le téléphone public.

Dans la salle de café, il y avait un billard superbe et immense, aux dires de ceux qui l'ont connu alors qu'ils étaient enfants, avec ses joueurs de billard. Il y avait des joueurs de cartes aussi dont Mirza ainsi appelé de son ancien nom de maquisard ; parfois Antoinette faisait la quatrième. Antoinette préparait "la marande". Les habitués mangeaient à la cuisine. Elle craignait peu de monde, avait toujours une forte personnalité et se faisait respecter dans ce café comme dans le précédent.

L'une de ses petites filles, Monique, y allait souvent en « vacances », et se plaisait chez sa grand-mère ; malgré le travail considérable qu'Antoinette devait avoir, on ne l'entendait jamais se lamenter sur son sort. Monique restait souvent dans la cuisine et se hasardait peu dans la salle de café, sauf si un habitué, ou sa grand-mère l'y invitaient.

Antoinette est restée une forte femme qui acceptait apparemment les aléas de la vie sans se plaindre. Elle a été malade plusieurs années sans lâcher complètement son commerce. Yvette Syre la femme de son fils Alfred, la remplaçait au café. Antoinette n'a jamais abandonné son café, elle y est morte en 1958. Alfred, son troisième fils a pris la relève pendant quelques temps puis il a vendu le commerce à Monsieur Raymond Rippe. Antoinette aura eu soit de son vivant, soit après, au total quinze petits enfants et plus de trente arrière-petits enfants.





## L'auberge du château

C'est cet ensemble de bâtiments qui ouvre l'allée des tilleuls qui va vers le château, où, de 1952 à 1958, Antoinette Chevenet avait tenu jusqu'à sa mort une petite épicerie café restaurant. Raymond Rippe lui a racheté l'ensemble. Il l'a fait restaurer et lui a donné à peu près la forme qu'on lui connaît actuellement.

Roger Champanay a été l'un des premiers gérants cuisiniers de l'auberge ; frère de Raymonde Champanay (l'épouse d'Aimé Perret), il a tenu d'abord seulement le café, alors qu'il était ouvrier menuisier chez Chambard. Il était marié et avait 3 enfants, sa femme travaillait au château ; et puis il s'est mis à la cuisine ainsi l'auberge est née au début des années 60. Roger et son épouse menaient aussi la petite épicerie où l'on trouvait un peu de tout légumes, conserves, tabac, timbres, journaux et régie.

Madeleine Granger née Bourgeois, « La Mado » donc, a été leur employée dans ce qu'on appelait à l'époque Le café, pendant près d'un an et demi de juillet 1961 à novembre 62. Elle avait 14 ans alors et y était logée. Le patron Monsieur Champanay travaillait en même temps à la scierie chez M. Chambard. Le café faisait un peu restaurant et elle se rappelle bien la petite épicerie attenante qui était toute en longueur où on entrait par une petite porte sur le côté et qui était très sombre. Tout en travaillant au café Mado suivait, théoriquement, des cours de commerce par correspondance, condition nécessaire pour que sa mère touche les allocations familiales mais Mado avait tant de travail qu'il lui était bien difficile de faire ses devoirs du soir. Seul son dimanche après midi était libre. Le boulot, ce n'était pas ce qui manquait et comme la patronne était sévère ...Il fallait donc faire le ménage, la vaisselle, s'occuper des trois enfants de la maison, donner à manger aux représentants qui s'arrêtaient dans la semaine pour manger, faire le service lors des banquets, assurer le repassage...Heureusement Raymonde (épouse Perret aujourd'hui), la sœur de Roger venait aider aussi ! Pour tout ça Mado percevait une paye de 100 Francs par mois. Sur la fin elle avait pu acheter une « mobyette » pour laquelle ses parents payaient l'essence, ainsi elle pouvait venir de St Gengoux-de-Scissé et repartir plus facilement. Des souvenirs, Mado elle en a beaucoup, bien sûr, mais les plus marquants c'est sans doute ceux-ci, pour une toute jeune fille de 14 ans :

- Les enfants du château passaient devant le café souvent et beaucoup avaient l'air d'avoir bien des difficultés, une fois par mois leurs parents venaient les voir et, du coup, ils mangeaient au restaurant, certains même apportaient leur casse-croûte et le sortaient du sac.
- Valentine qui revenait de chercher ses vaches dans le pré du château, à la sortie du pré les vaches se débrouillaient toujours pour « bouser » devant le café !
- Il y avait le cinéma une fois par mois chez « La Valentine » ! c'était la fête !

Roger et son épouse sont restés quelques années et puis un jour ils sont partis prendre un plus gros « bistrot » au Creusot. Mado a cessé son activité à Cruzille.

Parmi les gérants de l'auberge on peut citer en outre :

- Serge Gicquel, qui est resté assez longtemps puis est parti vers le sud pour revenir ensuite tenir l'auberge de Martailly. Sa femme est aujourd'hui enterrée à Cruzille.
- Monsieur et Madame Dessolin, qui servaient, paraît-il, un inoubliable salmis de pintade au Gevrey-Chambertin.
- Daniel Combe et son épouse qui sont ensuite partis près de Valence tenir le restaurant de la gare d'Alixan. Depuis, Daniel a repris son métier de représentant.



Publicité dans Réalités de juin 1968

Après donc un certain nombre de repreneurs, l'auberge s'est arrêtée et est restée fermée plusieurs années. En 1988 à la mort de son mari, Mme Rippe l'a mise en vente.

● 02-MONT-SAINT-PÈRE Tél. 39 et 40		nat
● 71 - CRUZILLE - EN - MACONNAIS SUR LA ROUTE DES JEUX OLYMPIQUES	● en	
<b>AUBERGE DU CHATEAU DE CRUZILLE</b>	<b>H</b>	
● Téléphone 16	Re	
✱ CALME - REPOS - DÉTENTE		
■ CUISINE RÉPUTÉE - SPÉCIALITÉS		
■ VINS DU MACONNAIS (peuvent être expédiés)		

Monique Leselle et son mari lui ont donc racheté l'ensemble et sont arrivés ainsi à Cruzille. Ils arrivaient alors tous deux de Pont-de-Vaux tout en étant originaires de Touraine. Monique avait auparavant travaillé comme secrétaire comptable, ce qui permettait d'envisager plus sereinement l'installation. Il leur a fallu recréer le commerce, racheter une licence IV. Heureusement ils avaient pu racheter une partie du mobilier d'origine, c'est ce qui a permis que certaines belles tables en bois continuent à en orner la salle à manger. Après tous les travaux de réhabilitation, les cuisines refaites, ils ont donc commencé à attendre la clientèle. Et puis petit à petit, le bouche à oreille a fonctionné et la clientèle s'est fidélisée.



L'auberge est située dans une zone très appréciée des touristes, et tout particulièrement des touristes étrangers. Monsieur Leselle, lui, a quitté Cruzille après 3 ans d'activités. Monique, elle, est restée attachée à cet emblème de l'allée du château. Elle s'est plus tournée vers les menus du soir à servir aux clients après une journée de visites. Depuis l'auberge n'a plus changé de propriétaire. Monique aimait retrouver ses clients qui venaient d'années en années, certains lui disaient qu'ils avaient l'impression d'arriver dans leur propre maison de campagne tellement ils s'y sentaient bien ; après quelques étapes à l'auberge, certains d'entre eux sont tombés amoureux de la région à tel point qu'ils s'y sont installés, parfois même à Cruzille ! Monique a dû fermer un peu plus rapidement qu'elle n'aurait souhaité, à la fin de l'année 2007 ; elle aurait bien aimé leur préparer encore quelques poêlées d'escargots de sa spécialité, les régaler encore de ses tartes à sa façon...



## Le café des tilleuls

Plus connu sous les termes de « chez la Valentine », c'est le café qui fait face à la mairie, celui qui était le plus près de l'église. La personnalité très forte de Valentine et sa longévité, font qu'il a traversé le 20<sup>ème</sup> siècle et que certains en parlent aujourd'hui encore comme s'il avait disparu la veille ! Son enseigne est restée accrochée bien longtemps après la disparition de sa mémorable propriétaire et la treille continue aujourd'hui de courir sur sa façade. Marie Chapuis est la plus ancienne tenancière dont peuvent se souvenir encore nos anciens. Jean Guyon, arrière petit fils de Marie, conte quelques souvenirs familiaux.

« Le café des tilleuls a été acquis dans les toutes premières années du 20<sup>ème</sup> siècle, par mes arrière grands parents qui l'ont exploité jusqu'à la guerre de 39-45, en nom propre. Le grand-père Chapuis était mort tôt avant la guerre, c'était donc mon arrière grand-mère Marie qui en était la patronne. Au tout début, le grand-père, lui, avait installé son échoppe de barbier à l'endroit où se trouvera, plus tard, la cuisine, le reste de l'immeuble étant dévolu à la restauration et au bar. A l'époque la conformation des lieux était différente, le mur opposé à la cuisine n'existait pas et la galerie se prolongeait jusqu'à l'escalier qui dessert l'étable et la chèvrerie ainsi que la cave et le poulailler.

Valentine a toujours vécu dans cette maison et sa scolarité s'est faite à l'école juste en face, mais dès qu'elle a été en âge de travailler elle a donné la main aux travaux de la maison Chapuis. Au décès de son père l'activité s'est entièrement tournée vers la restauration avec Marie bien sûr mais aussi avec Valentine. Valentine a poursuivi cette activité pendant très longtemps et plus encore ; jusqu'au moment où cuisiner pour le restaurant lui est devenu trop difficile, elle s'est contentée, alors, de nourrir ses quelques pensionnaires, tout en faisant tourner le café. Il me semble qu'elle a accueilli, dans les temps de reconstruction qui ont suivi la guerre, quelques enfants de la ville, voire de l'assistance publique, envoyés " au vert " pour se refaire une santé. Après le décès de sa mère Marie en 1969, Valentine a repris seule les rênes de cette affaire dont le rayonnement dépassait largement les frontières de notre village. Avec l'énergie que beaucoup lui ont connue, Valentine a mené de front de nombreuses et complémentaires activités destinées à assurer le quotidien.

De toute cette vie de labeur elle n'a pas retiré la fortune, mais tout juste de quoi subsister ! Après qu'elle se fut retirée des affaires, son petit neveu Christophe est venu reprendre le restaurant en 1992-93.

Ensuite Marie Claude, mère de Christophe, nièce de Valentine, aidée de son mari Serge Fullana a tenu quelques temps le café-restaurant de 1994 à 1996, jusqu'au jour où le café des tilleuls s'est arrêté définitivement. »



Pour compléter ce petit historique, on peut ajouter que Yvette Auligné (Madame Charles aujourd'hui) raconte que les samedis pendant la guerre, Marie Chapuis continuait à faire « le barbier » pour ceux qui le souhaitaient et qu'elle coupait même un peu les cheveux.



## Et Valentine plus précisément ?

Valentine Chapuis était née en 1906. Elle avait donc toujours tenu soit avec sa mère soit seule le café des tilleuls. Les jours de banquet elle faisait venir quelques aides du village dont Madame Papet et Raymonde Champanay (épouse d'Aimé Perret ensuite). Raymonde se rappelle qu'elle y servait pour les banquets des pompiers notamment.

Valentine a marqué les esprits pendant de longues années, on retrouve son nom tant sur les registres de membres honoraires des pompiers que sur des affiches de spectacle montés à Cruzille dans les années 30 (salle du casino du château !). Elle n'a jamais été mariée.

Elle a tenu son café jusqu'en 1992 et c'est la maladie et non l'âge, qui l'a contrainte à abandonner. Elle est morte en mars 1996, elle avait 90 ans. Nombreux sont ceux qui se rappellent sa longue et mince, mais solide, silhouette.



L'ancien Café des tilleuls, c'est aujourd'hui une jolie maison où habite une petite famille, celle de Jean et Alexandra, qui ont tenu à laisser à ce bâtiment quelques airs de son passé. Sur la carte postale des années dix-neuf cents ci-dessous, on voit devant le Café des tilleuls Marie tenant la main de - vous l'aurez deviné - la petite Valentine à côté de sa grande sœur Yvonne.





## les commerces ambulants en tournée a Cruzille

La boucherie charcuterie SAUNIER et successeurs



Monsieur Joseph Saunier arriva à Lugny dans les années 1930 après avoir exercé à Pont-de-Vaux où il faisait ses tournées a voiture à bras. Il a poursuivi en calèche tirée par un cheval puis en voiture (photo) dans notre village. André Saunier, fils de Joseph (et père d'Alain) prit la relève au début des années 1950. Monsieur André Saunier se souvient avoir bien rigolé sur la place du village et avoir été invité à boire le café avec Mmes Ponthus, Ligerot et les "deux petites dames Chevenet" qui habitaient la future maison de Gaby Chambard. Il se souvient du café Chevenet, de la boulangerie Guillemaud avec laquelle il partageait les mêmes tournées, de Lili Dumonceau qui a commencé commis boucher chez son père à Lugny et des jeunes de Cruzille quand ils faisaient les conscrits ensemble ( sur la photo ci-dessous, saurez-vous retrouver : MM. Albert Chevenet, Georges Guilloux, Charles Signoret...? ).



Michel Philippe, quant à lui, succéda dans les tournées à M. Saunier de 1972 à 1988.



## La boucherie charcuterie JEANNIN et successeurs

Employé de M. Jeannin, Jean Larochette assurait les tournées sur Cruzille de 1949 à 1969.

A Jean succéda Jean-Louis Chanut jusqu'en 2001 : il connaît toutes les rues du village et les enfants se souviennent de lui et surtout des rondelles de saucisson qu'il distribuait gentiment. Il se rappelle bien de ses clients.

M. Chanut n'ayant pas trouvé de remplaçant, il n'y eut personne de 2001 à 2005/2006 .



En août 2008, la boucherie **Gérard BOUTON** de Pont-de-Vaux arrêta sa tournée hebdomadaire à Cruzille : Franck, l'ouvrier qui assurait les tournées depuis 2005/2006, repartait en Normandie et n'a pas été remplacé.

## Et AUJOURD'HUI ?

Il est vrai que le dernier commerce cruzillois vient de fermer mais il nous reste pourtant quelques activités que nous devons préserver absolument. Il n'y a plus d'hôtel ou auberge mais il nous reste un gîte de France, table d'Hôte et un Gîte rural. Quelques commerçants ambulants continuent à penser à nous dont la boulangerie Naudou et bientôt les "filles de l'épicier". Comme quoi, la vie continue, à Cruzille, on peut encore venir y séjourner et trouver à manger auprès de personnes avenantes et accueillantes ! C'est quelque chose dont, hélas, tous les petits villages de notre beau Haut-Mâconnais ne peuvent pas s'enorgueillir. Voici listées ces "petites entreprises".

### Boulangerie NAUDOU : témoignage de "la boulangère" Véronique BREBOUILLET

" De 1991 à juin 1999, après M. et Mme FONTANEL, il y a eu M. et Mme CHANEL, de juillet 1999 à septembre 2004, M. et Mme LANDAT et depuis octobre 2004, M. et Mme NAUDOU.

Quand j'ai commencé en 1992 chez CHANEL, je ne faisais que 2 heures de tournée par jour du Mardi au samedi avec une Fiât puis quand la boulangerie BRETON a cessé son activité les maires de Bissy, Grevilly et bien sûr de Cruzille ont demandé à avoir une tournée, puis Martailly a suivi . Du coup, ma tournée est passée de 2 heures à 4 heures ( donc changement de véhicule : Berlingot puis Jumpy ).

A Cruzille, je passe le mardi, jeudi vendredi et samedi ( le mercredi, je tourne sur la commune de Chissey-lès-Mâcon).

Je commence à Sagy puis Cruzille : il n'y a pas une rue où je ne passe pas.

En tournée, le contact avec les gens n'est pas le même qu'au magasin. C'est plus familial, chaleureux ; j'ai beaucoup de personnes âgées donc de petits services à rendre par ci et par là ( une tringle à rideau à remettre, des courses à faire, un courrier à poster, une boîte de conserves à ouvrir..... ).

C'est pour ça que, une personne de ma tournée vient à disparaître, c'est dur à « digérer » .

Je fais un peu partie de leur vie : à Noël par exemple, leur père Noël pense aussi à moi.



C'est aussi les crêpes de Mme Baudras, les légumes du jardin, les blagues de M. Bolusset, les farces de Didier Thurisset, une boisson chaude chez M. Berthaud.

C'étaient aussi les bugnes de Louissette et Marcel Alabéatrix, les paniers en osier de M. Bonvilain.

C'étaient aussi la naissance des petits moutons de Mme Chevenet...

Toutes ces petites choses qui donnent du baume au cœur et qui font de bons souvenirs."

### Le pain d'Antonin

Antonin, c'est un grand garçon brun que certains d'entre vous ont peut être croisé. Il fait du pain à l'ancienne comme on dit, du qu'il fait bon fleurir quand on le déplie. Il a réussi à constituer un petit réseau. Il livre actuellement son pain, à Cruzille certains mercredis ou jeudis en fin de matinée. Il vous propose une gamme de pains biologiques sur levain naturel doux, dans un format familial (1 kg) pour une meilleure conservation. Sa farine bise est locale, de meule de pierre, issue de blés de variétés modernes et anciennes. Son four est chauffé au bois.

La tournée est hebdomadaire et se fait donc sur commande au 03 85 32 52 58.

### Les filles de l'épicier

Elles seront donc deux à reprendre le camion et les tournées d'Alain Guillemaud. Caroline Vannier, qui habite Prayes, cherchait à s'installer sur le secteur quand elle a rencontré Alain. Elle a su saisir l'opportunité de son départ à la retraite. Avec une amie, elles auront trois points fixes de vente et les tournées. Elles vous proposeront de l'alimentation générale et des produits de première nécessité mais aussi des produits du terroir de Saône-et-Loire, des fruits et légumes biologiques et enfin un petit rayon d'aromathérapie tels que savons, shampoings et produits d'entretien. Le nom qu'elles vont donner à leur camion est un hommage au beau film d'Eric Guirado, Le fils de l'épicier, sorti en 2007 et qui se passait dans la haute Drôme. Souhaitons que cette belle enseignes leur permette d'égailler la vie de notre région et d'y pérenniser leur activité. Elles reprendront les tournées à partir du 5 janvier 2009.

### Épicerie Artaud

Actuellement, un camion Peugeot blanc et rouge passe à Cruzille les jeudis matin entre 10 h 00 et 11 h 00. Il s'agit de l'épicerie des Druides appartenant à M. Robert Artaud qui vient de Simandre (71290). Il paraît que Mme Léger, Mme Perret et Melle Breton attendent la petite épicière, Cathy, employée de M. Artaud à partir de 10 h qui sur la place, qui sur la route devant chez elle. On y trouve de nombreux produits, charcuterie, fromages, fruits, légumes, fleurs.

Ses coordonnées téléphoniques sont les suivantes : 03 85 32 44 15

Portage de repas à domicile de Saint Gengoux le National. Livraison trois fois par semaine de repas en liaison froide préparés par Bourgogne Repas.

Petit Casino de Lugny livraison sur demande.