



ARCH ' ECHOS

BULLETIN DE L'ASSOCIATION
POUR LA RECHERCHE SUR CHAVILLE,
SON HISTOIRE ET SES ENVIRONS

ISSN - 1146.075

AVRIL 2001 - N° 9



1. Chaville — Pavillon de l'Ursine — “ Deux Amis ”

NOS ACTIVITES

Exposition, à l'ATRIUM d'anciens métiers chavillois



Les nourrisseurs et leurs vaches



Les outils des blanchisseurs

Mai 2000



L'extraction des pierres



Les guinguettes et le tourisme parisien



Vue partielle de l'exposition avec le pressoir à vin

ARCH'ÉCHOS N° 9

Directeur de la Publication : LESCOT Pierre
correspondance : 10, rue du Lac - 92370 CHAVILLE
Dépôt Légal : 1^{er} trimestre 2001

I.C.L. - 01 41 66 33 33

Les métiers disparus

L'exposition, à l'ATRIUM, en mai 2000, avait pour but de faire revivre dans la mémoire des Chavillois quelques métiers actuellement disparus.

Les carriers exploitaient le calcaire comme pierre à bâtir. Le métier était dur. L'entrée des chantiers se faisait par la Grande Rue, actuellement l'avenue Roger Salengro.

Au XIX^{ème} siècle, les blanchisseries constituaient une activité économique importante ; de nombreuses photos représentent des patrons, leurs ouvrières et ouvriers, les ateliers, les machines.

Les nourrisseurs élevaient des vaches et distribuaient leur lait à Chaville et aux environs. Ce service a disparu après la guerre de 1939/45 à une exception près.

Les deux dernières municipalités ont relancé la culture de la vigne, ce qui donne lieu à une cueillette conviviale ; ce vin « le chavignon » est très honorable. (voir l'article sur la vigne dans ARCH'ÉCHOS n°7)

Le dimanche, les parisiens prenaient le train pour aller danser à Chaville, dans les nombreuses guinguettes éparpillées en bordure de la forêt de Meudon.

Que revivent ces fêtes pour chasser les jours moroses !

Jacques CARBONNEL
Président de l'ARCHE

SOMMAIRE

◆ Nos activités	Page 2
◆ Éditorial - bulletin d'adhésion	Page 3
◆ Les nourrisseurs et marchands laitiers	Page 4
◆ Les blanchisseurs	Page 6
◆ Le métier de carrier	Page 7
◆ Un quartier ancien de Chaville : La Pinsonnière	Page 8
◆ Le Nôtre à Chaville	Page 10
◆ La généalogie et la vigne	Page 11

ARCHE

ASSOCIATION POUR LA RECHERCHE SUR CHAVILLE,
SON HISTOIRE ET SES ENVIRONS -

BULLETIN D'ADHÉSION

Vous souhaitez adhérer à l'ARCHE, veuillez nous retourner ce coupon avec votre cotisation au : 1926, avenue Roger Salengro à CHAVILLE.

NOM.....Prénom.....

adresse.....

code postal.....Commune.....

Téléphone.....âge (facultatif).....

Cotisation : adultes, 50 francs - jeunes jusqu'à 18 ans et étudiants, 25 francs.

membres amis : 50 francs - membres bienfaiteurs : 100 francs et plus

Veillez établir votre chèque à l'ordre de l'ARCHE.

VEAUX, VACHES ... NOURRISEURS ET MARCHANDS LAITIERS.

Les fermes de Chaville n'existent plus que dans la mémoire de certains Chavillois, mais elles sont encore présentes, grâce aux cartes postales anciennes. L'ancien métier de nourrisseur a totalement disparu avec la dernière ferme à Chaville, en 1964.

A la fin du XIX^e siècle, la ferme de la Mare Adam appartenait à Louis Victor PLET, nourrisseur.



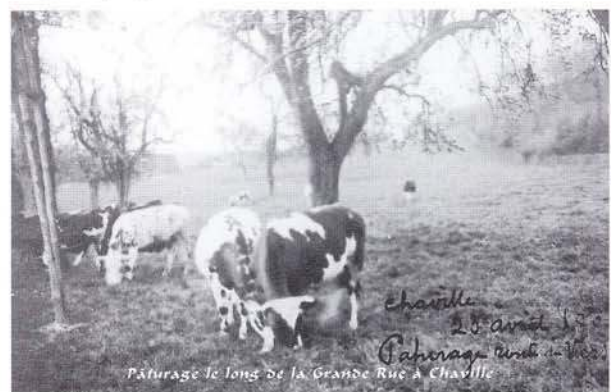
La ferme de la Mare Adam

Laissons sa petite fille Mme VIARDOT, raconter son métier :

" Nous étions des nourrisseurs. Ma sœur et moi n'étions en 1914 que des petites filles, mais nous nous identifions avec ma grand-mère et nos parents, c'est à dire que les vaches ne quittaient l'étable que pour aller boire à l'étang de Brise Miche. L'hiver, il fallait parfois casser la glace (c'est ainsi qu'une vache s'y est noyée) ou plus rarement, pâturer dans les champs de la Martinière (En 1893, le Clos de la Martinière était situé derrière la Pinsonnière). On allait plutôt sur le plateau de Vélizy couper l'herbe dont on rapportait de pleins tombereaux : on les déchargeait devant le portail en prenant soin d'aérer les meulons pour éviter les fermentations. Des cartes postales de l'époque montrent l'entrée de la ferme, près de la Fausse Porte, le

tombereau d'herbe sur le côté, et ma grand-mère au milieu jetant le grain aux poules" ... "Nous étions également, marchands laitiers et vendions le lait soit directement à la ferme " à la mesure" soit en le livrant à domicile en "carafes". Chaville, petite villégiature parisienne, connaissait alors, à son échelle modeste, les mêmes problèmes que cause aujourd'hui l'afflux des estivants dans les stations touristiques. Pour nous, marchands laitiers et nourrisseurs, il fallait passer le troupeau de 15 à 25 vaches l'été et le réduire à l'inverse l'hiver. Il fallait refroidir le lait avec les moyens de l'époque (la source communale de la Mare Adam) gérer un stock important de bouteilles de trois contenances différentes (depuis le quart à deux sous jusqu'au trois quarts de litre) qu'on devait, bien entendu, nettoyer soigneusement et parcourir dans tout Chaville de longs circuits de livraison (2 tournées le matin, 3 l'après midi). Au Parc Fourchon, qui était fermé par des barrières cadenassées, nous disposions de clés qui nous permettaient de servir nos clients"

Pour la même ferme, nous avons le témoignage du dernier propriétaire : Joseph JOSSE. (1940 à 1964).



"La journée commence à trois heures du matin par la traite des vaches ; le lait est livré aussitôt à domicile à l'aide d'une voiture à cheval. À la Libération, le claquement des sabots sur les pavés a été remplacé par le ronronnement du moteur d'une camionnette. Il faut ensuite nourrir les bêtes avec de l'herbe

coupée ou une pâtée composée selon les saisons, de pulpe de betteraves, de son, de recoupettes (débris des moulins), de farine de lin, de foin etc..."

C'est pour cette raison que les éleveurs étaient appelés "nourrisseurs", les vaches ne sortant pas des étables.

"En fin de matinée, les deux commis vont chercher la nourriture des bêtes dans les diverses minoteries de la région ou coupent de la luzerne dans les carrés, loués à Vélizy ou à Saclay. On procède à une deuxième traite, vers 4 heures de l'après-midi et les divers travaux terminés, on gagne son lit rarement après 8 heures du soir."

D'autres fermes co-existaient comme "La vacherie du Centre" 766 avenue Roger Salengro ou encore la ferme de Gaillon, rue de Jouy à Viroflay dont les pâturages s'étendaient à Chaville. Les riverains de ces fermes se plaignaient souvent ainsi au préfet : en juillet 1930, puis en août 1931 :

"Les fermiers de la rue de la Mare Adam continuent à nous gratifier de jets de purin dans les ruisseaux, cela au moins trois fois par jour d'où l'invasion de mouches, mauvaises odeurs, à cette époque, en plein été... nous sommes condamnés à vivre les fenêtres fermées..."

Quelques chiffres :

En 1745, on nourrissait dans Paris et ses faubourgs, plus de 4000 vaches.

En 1870, en plein siège de Paris on comptait à Chaville seulement 30 vaches.

En 1900, 78 vaches ; en 1911, 49 bovins dont 3 vaches à Saint-Thomas-de-Ville-neuve. En 1939, 44 vaches ; en 1942, il restait une vacherie et 22 vaches et en 1954 seulement 12 vaches.

Durant la guerre 1939/1945, les vaches comme les chevaux étaient régulièrement

recensés et réquisitionnés selon les besoins.

Lors de la crise de ravitaillement du bétail, en 1947, l'office agricole départemental, répartissait la nourriture en fonction des quantités de lait fournies aux "ramasseurs" et selon deux catégories

Office Agricole Départemental
DE SEINE-&-OISE
Ardés du 14 Janvier et 19 Avril 1948
2, Rue Saint-Simon, 2
A VERSAILLES
Téléph. : VER } 34-03
 } 34-04

OBJET :
Aliments du Bétail
Vaches Laitières

Versailles, le 13 Décembre 1947
1236
MAYOR DE CHAVILLE
13 DEC 1947
Le Président de l'O.A.D., G
à MM. les Maires des Communes de
Seine-et-Oise.

s/couvert de M. le Préfet de Seine-&-Oise

Monsieur le Maire,

Etant donné la grave crise qui sévit en ce moment dans l'alimentation des animaux, et particulièrement des vaches laitières, l'Office Agricole Départemental au cours de sa réunion de Conseil du Lundi 8 Décembre, a décidé de modifier le système de répartition employé jusqu'ici.

En conséquence, nous vous adressons ci-joint les certificats d'inscription, établis au nom de chaque producteur de lait de votre commune, portant mention du nombre de rations auxquels il a droit et la catégorie à laquelle il appartient. La rédaction en a été assurée par le Ravitaillement Général (**Service du Lait**), d'après le contrôle qu'il tient de toutes les livraisons. Ces rations ont été basées sur les quantités de lait fournies au Ravitaillement (lait livré aux ramasseurs, ou servi contre cartes, localement) durant le 1^{er} semestre 1947, et compte tenu de la catégorie d'imposition.

Les calculs ont donc été faits sur les données suivantes :

Pour la catégorie **Cultivateur**, une ration pour 720 litres de lait livré entre le 1^{er} Janvier et le 30 Juin 1947.

Pour la catégorie **Laitier-Nourrisseur**, une ration pour ¹⁴⁴⁰~~720~~ litres de lait livré entre le 1^{er} Janvier et le 30 Juin 1947.

Au fur et à mesure des contingents attribués au Département, en aliments du bétail et en particulier en tourteaux, la valeur des rations, sera communiquée par voie de presse.

de fermiers : les cultivateurs et les laitiers-nourrisseurs.

Les vétérinaires contrôlaient régulièrement l'état sanitaire des bêtes et signalaient les maladies existantes dans le département comme les cas de tuberculose bovine ou encore de "fièvre ondulante" en 1953. L'extrait du bulletin officiel du 8 avril 1953 se veut protecteur "Il est rappelé aux habitants que cette maladie se propage soit par la consommation de lait cru provenant d'animaux malades, soit par la consommation de fromage frais..."

L'histoire est un éternel recommencement.

Nicole GARCIA

LES BLANCHISSEURS

Les premiers blanchisseurs, dans notre village, apparaissent avec l'arrivée du roi Louis XIV à Versailles et la construction du nouveau château de Michel LE TELLIER à Chaville. Cette industrie très artisanale demande beaucoup de main-d'œuvre, en grande partie féminine. À l'origine, cette activité ancienne est exercée pour le bien être de l'aristocratie, dans les couvents féminins, par des jeunes filles-mères ou des jeunes filles sans dot recueillies par les sœurs. Peu à peu, abandonnée au profit d'artisans, cette corporation s'organise après la Révolution pour faire face aux besoins accrus des gens, de plus en plus nombreux, à qui une situation de fortune permet de se libérer du battoir, de la lessiveuse ou du lavoir municipal à drapeau de zinc. À Chaville, elle connaît son apogée au début du XX^{ème} siècle avec près de 80 blanchisseurs pour 3633 habitants en 1904, contre 34 en 1840 pour 1500 habitants.



Une blanchisserie dans le Doisu

Le quartier des blanchisseurs à Chaville se trouvait au Doisu, dont la rénovation en 1974 a enlevé toutes traces de ces maisons typiques avec leurs salles d'étendage aérées situées sous les toits. La rationalisation des opérations successives de nettoyage entraîne la concurrence d'unités industrielles. Les opérations restent inchangées : essangeage (lavage tiède), coulage (lessivage à la vapeur), savonnage, rinçage, essorage, séchage, apprê-

tage (calandrage) ou repassage ; mais les procédés et les machines évoluent pour gagner du temps, augmenter la production et diminuer les coûts.



Le personnel d'une blanchisserie du Doisu

Des sources ou des puits apportaient l'eau nécessaire à cette industrie et le ru de Marivel recevait les effluents. Les litiges avec les riverains ou les autres utilisateurs d'eau ont été nombreux et un règlement du ru de Marivel à l'initiative des blanchisseurs vit le jour en 1860.

Chaque année, à la Sainte Véronique (ou à la fin de la semaine suivante) avait lieu la fête des blanchisseurs, avec défilé de chars fleuris tirés par des chevaux blancs, élection d'une reine et de ses demoiselles d'honneur, banquet dans l'un des nombreux restaurants chavillois et danses jusqu'à une heure avancée de la nuit.

D'aucuns se souviennent encore du nom de ces blanchisseurs du Doisu : COURGIBET, ENGUEHARD, BARRIER, VEYSSIÈRES, LANGLOIS, MERCIER, HUBERT, BIDAUD, GATEFOIN, CHOLIN, CHATEL, DESCOINS

et à côté de l'ancienne mairie, dans la Grande Rue, la blanchisserie VINCENT fondée par la famille ÉGUIN dès le XVIII^e siècle. Cette activité économique s'éteignit en 1990, avec la fermeture de la blanchisserie CARDON.



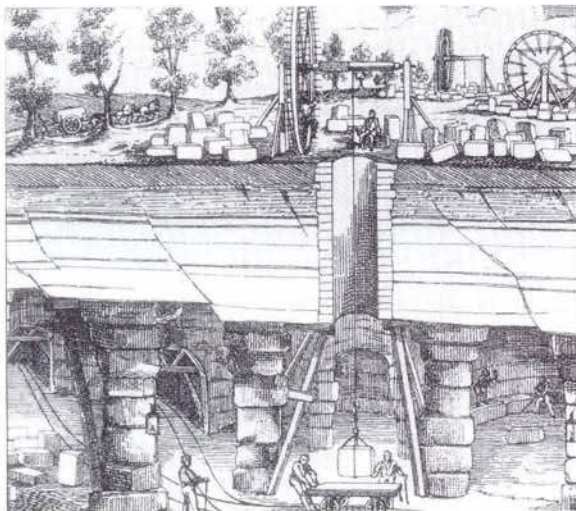
Bernard CLOIX

LE MÉTIER DE CARRIER

La carte géologique de Chaville signale que différentes couches géologiques peuvent affleurer suivant l'altitude à laquelle on se trouve. Dans la forêt de Meudon, on trouve du sable de Fontainebleau, de la meulière que l'on a utilisée pour la construction des murs des pavillons, ou encore pour le mur clôturant le bois à la Porte de la Mare Adam.

Le gypse se trouve, à Chaville dans les marnes de l'épisode ludien. Sa formation date d'environ 37 millions d'années. Il existe sous forme de structures plus ou moins non cristallisées nommées "rose des sables". Pour fabriquer le plâtre, on cuit le gypse aux environs de 150°C. Ces masses de gypse étant faibles, l'utilisation en plâtre reste locale (revêtement des murs).

Le calcaire se trouve dans les bancs déposés par la mer au niveau "lutétien", il y a environ 45 millions d'années. Ensuite, les érosions successives ont creusé la vallée du ru de Marivel (qui suit à peu près le tracé de la RD 10) dégagant les affleurements sur le côté des numéros pairs de l'avenue Roger Salengro. Ce calcaire a été exploité comme pierre à bâtir au XVII^{ème} siècle



et pour la production de chaux par calcination vers 1000°C.

Cette opération était effectuée dans des fours coniques, chauffés au bois, construits et entretenus par des chauffourniers.

A Chaville, la toponymie conserve le souvenir de ces fours à chaux. En 1939,

la rue des Fours à Chaux est devenue la rue Édouard Rougeaux. Il reste dans Chaville "l'impasse des Fours à Chaux" et en forêt de Fausses Reposes et de Meudon, la route des "Fours à Chaux".

La journée d'un carrier d'après "les ouvriers des deux mondes" éd. de 1859.

"Je suis carrier à C. Avec ma femme, nous avons quatre enfants. Je travaille depuis douze ans pour le même patron qui m'a confié la surveillance de l'une de ses carrières. J'extrait la pierre calcaire qu'il faut tirer jusqu'au puits. Là, on fait tourner la roue d'une dizaine de mètres de diamètre pour hisser la pierre au niveau du sol. Le matin, j'embauche, si c'est nécessaire, et je distribue l'ouvrage entre les compagnons. Je mesure les pierres sorties par les tâcherons, je relève les temps de travail. Ces comptes sont utilisés par la femme du patron pour établir notre salaire. Une journée de dix heures me procure un salaire de 5 francs (soit 114 F de 1999). Le ciel de la carrière est bas, de 1,20m à 1,5 m. Nous sommes obligés de travailler à genoux sur des nattes grossières de paille, la tête protégée par un vieux chapeau bourré de tissus. Quand on s'éloigne de l'entrée, l'air se raréfie. L'humidité est très forte, les accidents nombreux ; la silicose, les rhumatismes nous guettent. Nous attaquons la pierre à l'aide de pics, de longues barres de fer, de coins métalliques.

Notre journée débute à 6 h et se termine à 18 h. Deux coupures d'une heure sont prévues pour les repas de 9 h. à 10 h. et de 14 h. à 15 h.

Le déjeuner comprend une soupe au pain et aux légumes, une salade, parfois une omelette à l'oseille ou de la viande de porc ou de bœuf. Nous buvons de l'eau et du vin.

Les jours de repos ne sont pas nombreux. Notre fête patronale a lieu à l'Ascension. Nous allons ensemble à l'église porter un bouquet de fleurs au maître de la carrière qui nous offre le déjeuner"...

Jacques CARBONNEL

Vn quartier de Chaville

LA PINSONNIERE

Au 748 avenue Roger Salengro se trouve l'une des plus anciennes demeures de Chaville «La Pinsonnière».

Le nom de la Pinsonnière est récent, il date de la deuxième moitié du XVIème siècle, car auparavant il n'apparaît pas dans les "terriers" de Chaville (relevé des droits et revenus d'une seigneurie, dressé par contrat devant notaire, où figurent les personnes propriétaires payant le cens : impôt foncier de l'Ancien Régime-).

Dès 1595, Maître Théodore DANIEL, noble homme, conseiller du Roi et auditeur en sa cour des comptes à Paris, achète des terres sur différents lieux-dits de Chaville. Les 2 et 16 octobre, il achète une partie des terres, côté chemin de Sèvres à Chaville, près du chemin de Saint-Germain au lieu-dit «LA TERRE MAGO» à Nicolas FAUVET, à Philippe FEUCHER et Marie CRESPINET sa femme. Les 28 mars 1596, il acquiert une partie du lieu-dit «LES GRUETTES» à Claude DAIN. Le 18 mars et 17 avril de la même année, il achète les terres du lieu-dit «LA PINSONNIERE» à Marc MEUSNIER et Jehanne sa femme, à Jehan QUINTELLE et Michelle DE PREUILLY sa femme. Le 22 avril 1597, il agrandit sa propriété en achetant à Nicole GUIBOUST veuve Jean TELLIER, le triangle, compris entre le chemin de Saint Germain (la rue Guillemillot de nos jours), le chemin qui va de Sèvres à Chaville (l'avenue Roger Salengro) et la Pinsonnière, qui formait le lieu-dit «LA HELARDIERE».

La réunion de toutes ces terres forme le quartier de la Pinsonnière, tel qu'il est connu jusqu'à l'époque contemporaine.

Théodore DANIEL et sa femme Denise DE LA CROIX construisent sur leur terre une belle demeure « une maison couverte de thuille, contenant un corps d'hostel avec une petite maison couverte de chaulme y joignante estable court cave jardin ». Le seigneur de Chaville est leur voisin immédiat.

Théodore DANIEL et sa femme Denise DE LA CROIX décèdent quelques années plus tard. La propriété passe entre les mains de "roturiers". Michel CRESPINET, maître cordonnier à la Porte Saint Jacques à Paris, sa

femme, sa sœur Adrienne CRESPINET mariée à François AVENARD tailleur d'habits, vendent ensuite l'ensemble à Charles et Jacques LE TELLIER «conseillers du Roi et maistres ordinaires de sa chambre des comptes à Paris seigneurs du Doizu» le 9 février 1648 par devant Maîtres MOUFLE et GOGUYET notaires à Paris.

Cette demeure fait ombrage aux seigneurs du Doizu, qui veulent la démolir. Mais dans cette maison, un locataire récalcitrant Guillaume LASNE (j'ignore si c'est un descendant de Jean LASNE, seigneur de Chaville ou un homonyme) ne souhaite pas quitter les lieux. Aussi cette demeure isolée va recevoir "nuitamment" la visite de voleurs, qui vont lier et garrotter le dit Guillaume et s'installer dans la Pinsonnière. Guillaume LASNE s'évade et se réfugie dans le bourg de Chaville. Les voleurs ne sont pas inquiétés et la maison est démolie.

Démolition bien inutile, car Jacques LE TELLIER, le 20 mars 1651, vend à son cousin Michel LE TELLIER, seigneur de Chaville, le quart de la seigneurie de Chaville lui venant de son grand-père, avec la Pinsonnière détruite et la maison couverte de chaume, qui a été épargnée.



Le nouveau propriétaire revend le lieu-dit La Pinsonnière et ses ruines au sieur VILLET qui y fait construire une petite maison, (celle que nous connaissons aujourd'hui) pour y loger ses "quarriers". C'est la pleine activité d'exploitation des carrières de Chaville dont les pierres extraites servent à construire les nouveaux châteaux de Chaville, Versailles, Clagny et Meudon.

Les chavillois baptisent la maison "le four à chaux"...

Cette nouvelle maison est "composée d'un bâtiment et pavillon en retour appliqué en plusieurs chambres au rez-de-chaussée, chambres au premier étage et grenier au dessus le tout couvert de tuilles".

Le métier de carrier est très pénible. Les manouvriers viennent de différentes régions de France laissant leur famille au pays. Dans cette maison, il reste quelques chambres inoccupées, très vite louées par des femmes de "petite vertu". Mais, en plus des carriers, les soldats cantonnés à Versailles vont connaître et fréquenter très vite cette adresse, ce qui forcera le Roi Louis XIV à intervenir devant une telle débauche. En octobre 1684, il fait placarder dans Chaville et les bourgs avoisinants une affiche pour condamner les filles de mauvaise vie responsables de rixes entre soldats "à avoir le nez et les oreilles coupées".(1)



ORDONNANCE DU ROY.

Pour faire condamner les Filles de mauvaise vie qui se trouveront avec des Soldats à deux lieues aux environs de Versailles, à avoir le nez & les oreilles coupées.

De St. Omer 1684.

DE PAR LE ROY.

D'autres maisons dépendantes de la seigneurie de Chaville sont construites aux alentours, par des habitants de Sèvres, ce qui va entraîner un différend entre les deux paroisses à propos de la dîme des habitants de ce quartier. Un procès a lieu en 1687, entre le curé de Sèvres et le curé de Chaville devant "l'élection" de Paris. En janvier 1688, le curé de Chaville, Messire François NIQUET, charge Maître François DOUCEUR, greffier et tabellion de Chaville, de recueillir les témoignages des plus vieux habitants du quartier qui attestent de leur appartenance à la paroisse de Chaville : "Charles SURARD vigneron 80 ans, Charles LINADEAU vigneron 60 ans, Nicolas DE VILLIERS vigneron 73 ans, Denis LESPINE 65 ans, René PERCHER laboureur 50 ans, Jean

TRICADEAU vigneron 58 ans, Michel MORIZET masson 47 ans, Pierre LHOMME vigneron 34 ans, François VIMONT vigneron 42 ans, et Pierre JAMET vigneron 40 ans, tous anciens habitants et paroissiens de ce lieu"... Sur ces précieux documents sont recopiés quelques actes d'état civil, de 1603 à 1685, des habitants concernés. (l'état civil n'est conservé à Chaville que depuis 1667).

Devant de tels témoignages, le curé de Chaville aura gain de cause et celui de Sèvres sera débouté.

En 1686, la nouvelle construction de la voie royale allant du pont de Sèvres à Versailles nécessitera une expropriation d'une partie de La Pinsonnière.

En 1758, un procès en appel rapporte l'histoire d'Antoine LACIRE et de son frère qui coupaient du bois vert dans les bois du Roi au lieu-dit la Garenne de Sèvres. Surpris par un garde, ils se sont emportés, et ont pris la fuite. Le garde a tiré et les a arrêtés. Antoine LACIRE "blanchisseur de linge à la Pinsonnière, repris de justice pour fait de braconage, de délit, de violence et de rébellion, depuis de nouveau condamné pour récidive" et "qu'il est dangereux, violent, rebelle et incorrigible".

Après VILLET, nous trouvons comme propriétaires successifs connus : Adrien FEUCHER, puis sa fille Marguerite épouse de Joseph LINSKY, ensuite leur fille Françoise LINSKY veuve d'Étienne MOUNAY (titre nouvel de propriété de 1742) remariée à Jean KOLIKER l'un des cent suisses de la garde du Roi ; en 1787, Louis GARNIER jardinier et sa femme Marguerite COUILLU ; en 1833, Mme BELLANGER veuve ROGER ; en 1864, Mme DELAITRE ; en 1900, Mme PÉCRIAUX, puis M et Mme DELHAYE et leurs héritiers. Depuis 1943, la Pinsonnière appartient à la famille de M et Mme DUCHASSAING.

De nos jours, M et Mme DUCHASSAING ont ouvert au rez-de-chaussée de la Pinsonnière un magasin d'antiquités.

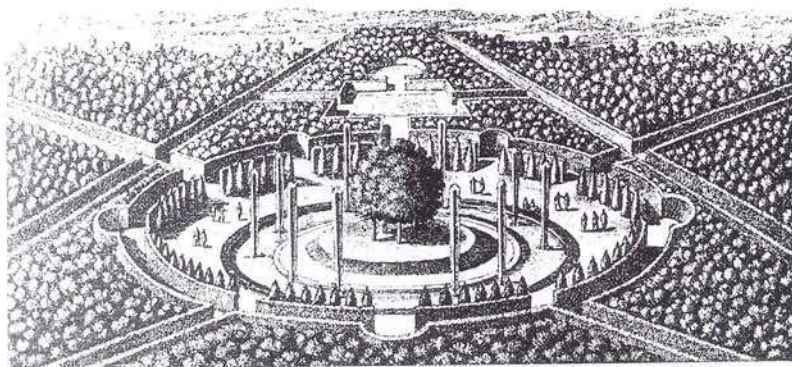
Pierre LESCOT

(1) voir le texte complet dans "mémoire en images de Chaville"

LE NÔTRE A CHAVILLE

Il y a 300 ans, mourait André Le Nôtre (1613 -1700), dessinateur de jardin et architecte du roi, le génial concepteur des jardins à la française de Vaux-le-Vicomte, Versailles, Chantilly, Clagny et ... Chaville ; mais ses projets ne se seraient pas concrétisés sans une armée de travailleurs : "manouvriers", fontainiers, jardiniers et bien d'autres dont il est juste de reconnaître les mérites.

Rendons ici hommage à tous ces anonymes qui ont travaillé la terre de Chaville, ceux qui ont cultivé leurs champs ou leurs vignes, ceux qui ont façonné le parc du Chancelier LE TELLIER au point que "sa vue était l'une des plus agréables qui soit autour de Versailles". Les terrassiers ont modelé le terrain, réalisé les perspectives ; les hydrauliciens ont amené l'eau d'une douzaine d'étangs (presque tous comblés aujourd'hui)



Les petites cascades de Chaville, d'après Perelle.

jusqu'aux bassins et aux jeux d'eau. Les jardiniers enfin ont créé et entretenu le verger et le potager, planté le jardin d'agrément avec ses parterres de dentelles et d'arabesques que nous admirons sur les gravures de Perelle. Ces broderies végétales, telles qu'elles ont été reconstituées de nos jours à Versailles ou à Villandry, étaient l'œuvre de jardiniers passés maîtres dans l'art de la taille des buis et de l'if, qu'est le topiaire. De vrais artistes ces jardiniers qui souvent transmettaient leur savoir à leurs enfants.

Quand le Comte et la Comtesse de TESSÉ devinrent les propriétaires du château et du parc de Chaville (1766-1800), de quels soins attentifs les jardiniers n'ont-ils pas

entouré les plantes et les arbres envoyés d'Amérique par leur ami Thomas JEFFERSON, futur troisième président des Etats-Unis (1800-1809). Ils créèrent alors un "jardin anglais" à l'emplacement du "jardin à la française". Certains de ces arbres n'existeraient-ils pas encore dans le parc Fourchon ?

Au second empire (1852-1870) apparaissent les cultures sous verre, avec des jardins d'hiver, des serres aux architectures métalliques droites ou arrondies, des châssis et des cloches à melons. Des cartes postales (les photos de l'époque) nous ont conservé l'aspect de certaines propriétés avec leur demeure, les serres et les orangeries, les espaliers et les parterres fleuris (les rechercher dans le Chaville d'aujourd'hui, réserve d'agréables surprises en dépit des lotissements successifs qui les ont défigurés ou fait disparaître à jamais).

Ces jardins d'agrément entouraient des "maisons bourgeoises", parfois dénommées "villas". Ces grandes demeures, certaines imposantes, étaient bâties par de riches parisiens qui y demeuraient à l'année ou, le plus souvent venaient y passer la fin de semaine.

Le jardinier avait alors à cœur de présenter le potager, le

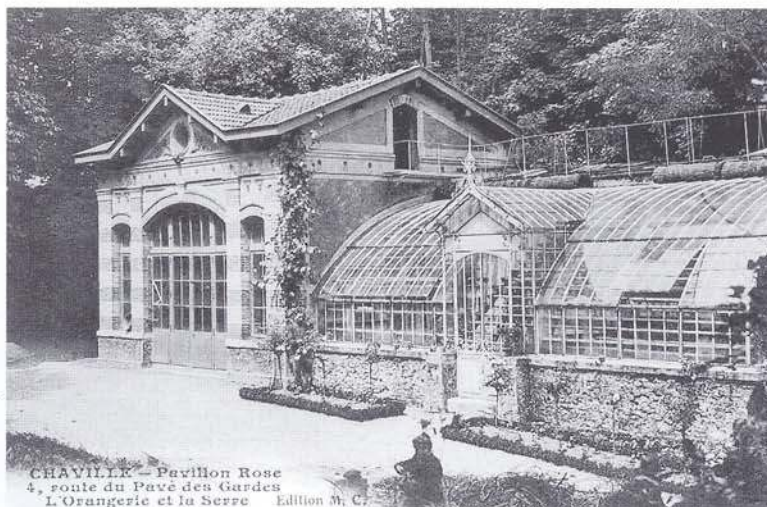
jardin d'agrément et le parc dans l'état le plus parfait possible pour être agréable à "Madame et à Monsieur". Le samedi était le jour du nettoyage des corbeilles et des parterres fleuris, du ratissage artistique des allées, de la cueillette des fruits et légumes qui seraient emportés à Paris pour la semaine ou consommés frais sur place le dimanche.

Et voici que surgit d'un passé pas très lointain, le souvenir de jardiniers complets, amoureux de leur métier ; ces jardiniers "quatre branches" sachant cultiver les fleurs, les légumes, les arbres fruitiers et d'ornement. Ils étaient reconnaissables à leur long tablier bleu, avec sur le devant une grande poche pour

avoir sous la main des "liens" et surtout une "serpette" au manche en bois ou en os gravé à leurs initiales. Cette serpette, un petit couteau multifonction à la pointe recourbée, permettait de tailler, de greffer, de diviser, de récolter des légumes, de cueillir les fleurs. Parfois, elle était complétée par une mini-scie pliante pour les petits travaux. En complément à l'exposition faite à Chaville, j'ai voulu évoquer tous ces jardiniers, dont le recensement de 1886 nous a conservé les noms de 39 d'entre eux (à cette date Chaville comptait 2882 habitants). Certains venaient de l'Orléanais, ou de l'Hurepoix, là où l'on

roulait les "R". C'était aussi l'époque où l'on mettait un accent circonflexe sur Chaville.

Pierre PROUST



CHAVILLE - Pavillon Rose
4, route du Pavé des Gardes
L'Orangerie et la Serre Edition M. C.

GRÂCE A LA GÉNÉALOGIE LA VIGNE RENAIT A CHAVILLE

Parmi le courrier que je recevais lorsque j'étais maire (1971/1995) celui qui était relatif aux demandes d'extrait d'actes de l'état civil et aux origines de propriété des actes notariés, me donna l'idée de solliciter le concours des chavillois afin de fonder une association pour la recherche sur l'histoire de notre commune. Dans le bulletin municipal de mars 1983 je proposais ce projet dans l'éditorial et une dizaine de chavillois y adhérèrent : l'ARCHE était née.

C'est par l'importance du métier de vigneron dans les actes du XVIII^e siècle que me vint l'idée de faire renaître la vigne. Mais les terrains étaient rares, les parcelles petites, ce qui avait entraîné la dispersion des lieux de culture pour le service des parcs et jardins.

Par chance, une opportunité se présenta dans les années 1983/1985 d'acquérir deux terrains contigus d'une superficie totale de 5000 m², qui appartenaient à des parisiens dont les grands-parents en avaient fait l'acquisition comme maison de campagne, rue Ernest Renan et rue de la Passerelle.

C'est ainsi qu'eut lieu le regroupement des services des espaces verts, vers ces nouveaux espaces, libérant un terrain situé sur un talus de la SNCF rive droite. On accède à ce terrain par le boulevard de la République et par la rue de la Résistance.

Je confiais à Michel DRAIGNAUD chef du service des jardins et parcs (un peu viticulteur par ses racines berrichonnes...) la réalisation

de ce vignoble. 500 pieds de vigne cépages Gamay et Pinot noir furent plantés en 1987.

Les premières années, les merles vendangeurs et de malencontreuses gelées compromirent la récolte. Les premières vendanges eurent lieu en 1990. Dans les archives municipales, l'ARCHE avait retrouvé le dernier « *ban de vendanges* » signé du maire Jacques Dequatre le 23 septembre 1823.

Pour renouer avec la tradition chavilloise et donner à la reprise des vendanges le caractère



événementiel historique et folklorique, je fis publier sous forme d'arrêté le « *ban des vendanges* » le 12 septembre 1990.

La première récolte a été offerte au Foyer municipal des Anciens. La première vinification n'a eu lieu qu'en 1998 sous les auspices de l'association « *Vivre à Chaville* ». Elle produit 200 bouteilles de CHAVIGNON rouge. Les vendanges de l'année 2000 se sont faites le 7 octobre.

Marcel HOULIER
Maire honoraire-
Président fondateur de l'ARCHE



*Le vignoble de Chaville de nos jours
et les premières vendanges en 1990*

