FOYER RURAL DE L'EPINE.

L'EPINE

HOSTELLERIES, CABARETS, AUBERGES, RESTAURANTS ET CAFÉS, AU FIL DU TEMPS.

CAHIER N°15. Juillet 2016.

L'EPINE

HOSTELLERIES, CABARETS, AUBERGES, RESTAURANTS ET CAFES, AU FIL DU TEMPS.

Ce texte a été rédigé grâce aux témoignages et souvenirs de Renée Bonnet, Jackie Gayard, René Mathieu et Gibert Richand – qu'ils en soient tous remerciés – et à ceux de Denise Romieu recueillis il y a plus de 30 ans. Il cite aussi quelques documents d'archives et des données d'anciens recensements de la population de la commune et d'almanachs des Hautes-Alpes. On a jugé utile d'en élargir la perspective en le complétant, dans des encarts, par des extraits de textes sur ce même sujet se rapportant à la région.

Jean-Pierre PELLEGRIN.

La réouverture, à l'été 2016, de l'auberge de l'Epine donne l'occasion de réunir ce que l'on connait, au fil de l'histoire, de cette activité à la fois commerciale et créatrice de liens sociaux. Quels furent les divers types d'établissements ? Où étaient-ils localisés ? Que savons-nous des personnes qui les créèrent ou les animèrent ? Et pour ceux du siècle dernier, quels souvenirs ou anecdotes s'y rapportant, ont été conservés dans les mémoires des familles de leurs propriétaires ou gérants et de leurs clients ?

AU 17EME SIECLE, L'HOSTELLERIE DE LA CROIX BLANCHE.

Les archives communales mentionnent à plusieurs reprises cette *Hostellerie de la Croix Blanche,* notifiant des remboursements par la *Communauté d'habitants*,[1] de dépenses de logements d'officiers de l'armée « *faisant estape* » ou de marchands « *venus de Nyons pour faire la queste de la laine, du blé et du fromage ».* En 1616 elle est tenue par un certain Raymond Abert et en 1617 par un Daniel Arnoux. Une *hostesse,* Jehanne Vial, l'a dirigée à partir de 1630 sur une plus longue période. En 1644, elle demande aux Consuls de lui régler « *le logis et la nourriture des deux Pères Récollets de Nyons, venus, comme chaque année, prêcher le Carême ».* Gaspar Girousse en est l'*hoste* en 1654. On ignore si la gestion de cette auberge était mise aux enchères et donnée à bail par les Consuls de la Communauté, comme c'était le cas pour la *panneterie* (boulangerie), la boucherie ou la *« sallature* » (vente de sel de gabelle). Les archives d'autres Communautés, signalent des baux à *« tenir vin ».*

Cette *hostellerie* était localisée dans le village que le chemin de Serres à Nyons traversait alors. Le terrier de 1645 nous apprend que « *Dame Jehanne Vial est propriétaire d'une maison dans la Grand rue, d'une étable près du chazal* (bâtiment en ruine) *du seigneur au quartier de la Coste* (au dessous du Château), *d'un jardin sous ville, de prés et terres au Clodz, d'un bâtiment & regalles (*espace non bâti autour du bâtiment*) ainsi que des terres à la Gleize ».* D'autres lieux de vente de boissons et de repas (cabarets ou auberges) devaient exister dans le village. Pour accueillir une clientèle locale, ainsi que des voyageurs, des marchands et des habitants des environs qui fréquentaient le marché *« tous les mardys de chacune sepmayne » et* les trois foires annuelles, du 31 janvier, du 4 mai et du 17 septembre. L'autorisation de tenir ces foires fut concédée par le roi Henri IV, par une charte signée à Monceaux en septembre 1596, à la fin des guerres de religion. Elle fut octroyée en réponse à une requête des Consuls de L'Epine visant à relancer les échanges, après que « *le pays, situé sur une route fréquentée qui va d'Espagne en Italie, ait souffert en raison des troubles et divisions advenues dans le Royaume »* et qu'il a dû supporter des *« dépenses exceptionnelles pour contribuer aux fortifications et pour loger et nourrir les garnisons établies pour le service du roi ».*

[1] Sous l'Ancien Régime, la Communauté d'habitants (ou de manants), ancêtre direct de la commune actuelle, est la cellule de base de l'organisation de chaque localité ou paroisse. Elle détient des compétences administratives, militaires, financières et de police. Elle est surtout une entité fiscale, solidaire dans le paiement des impôts et chargée du recouvrement de certaines taxes. Elle est représentée par deux consuls, élus pour deux ans par l'assemblée des chefs de famille assujettis à l'impôt, pour les représenter auprès du seigneur et des autres autorités et qui sont responsables, sur leurs biens propres, de sa gestion financière.

Source : Abbé Accarier**, Les foires de L'Epine,** Bulletin de la Société d'Etudes des Hautes Alpes, 1964. Reproduit dans le Cahier N°7 du Foyer rural. 1997.

Un second marché hebdomadaire fut autorisé chaque samedi. Pendant longtemps ces foires et marchés se tinrent à la Porte Neuve, à l'entrée nord du village depuis le chemin de Ribeyret, sur les aires publiques et sur les pentes de la butte jusque sur l'aire du château. Foires qui étaient aussi des fêtes, puisqu'étaient organisées des réjouissances, des courses (à qui l'on doit le nom du chemin) et autres compétitions, des feux de joie, des bals et des ripailles. Si les deux premières foires et le second marché hebdomadaire disparurent, celle du 17 septembre perdurera et restera très fréquentée.

AUBERGES ET CAFES EN HAUTE-PROVENCE, DE 1600 A 1850.

Au 17ème siècle la région disposait *« d'un réseau « hôtelier » plus serré qu'aujourd'hui et le plus misérable village ou hameau dispose d'une auberge ou pour le moins un cabaret dans lequel on trouve pitance et logement …parfois sans se déshabiller dans le grenier à foin*». *« On distingue alors trois sortes de cabarets : ceux à pot et à pinte ne vendant qu'à boire ; ceux à pot et à assiette, donnant aussi à manger ; enfin ceux qui en outre, logeaient ». « Mais en soirée l'auberge devient taverne ou caboulot où les hommes du lieu jouent, boivent, rient, fument, jurent, bavardent, chantent des chants bachiques et tapagent à qui mieux ».* (p. 500).

Avant le 19ème siècle, les voyageurs qui se risquaient en Haute-Provence, devaient emprunter des chemins muletiers, impraticables aux voitures et aux charrettes. *« La règle était le transport à dos de mulet de louage, en groupe de préférence et l'on s'arrêterait pour manger et coucher dans quelqu'une des nombreuses auberges qui jalonnaient ces chemins ».* Un jeune voyageur raconte : *« J'avais dix ans et on m'avait mis en croupe d'une cousine sur un mulet au dos bien large. Quand au bout de sept heures, on me descendit, je ne pouvais plus rapprocher mes jambes et je pleurais de douleur. On me porta jusqu'à l'auberge et on m'assit à une table devant un pain de beurre frais à ma discrétion. Je fus guéri sur le coup ».* (p.39)

« Si les noms des auberges sont prometteurs (*le Cheval blanc, la Colombe, le Chapeau rouge, la Tête d'Argent, le Lyon d'or, la Croix Blanche, les Trois Faucons, l'Ecu de France ou la Boule d'or*), la qualité et l'accueil laissent souvent à désirer. Dans leurs récits, les voyageurs parlent *« de gite détestable, de méchant cabaret, de mauvaise gargote où les gens d'une certaine manière ne peuvent pas loger, d'auberge où l'on dort sur une mauvaise paillasse immédiatement sous le toit… ou dans un mauvais donjon livré aux poules et aux pourceaux,… dans des lits faits de la dépouille des bois avec des couvertures faites de dépouilles de lapins ».* « *Et vers l'aurore, le froid était si âpre dans ce dortoir ouvert à tous les vents que les voyageurs vont se réfugier dans la cuisine ».* L'un d'entre eux raconte *« qu'on lui remit la chambre où on fait la cuisine, où il y a deux lits, dans un desquels il coucha un soir et y ayant été fort incommodé par les punaises, il dit à l'hôtesse de luy mettre un lit par terre où il coucha trois nuits. Puis voulant être mieux en liberté et plus au frais, elle lui monta le lit au galetas où il coucha tant qu'il resta icy* ». Il dit avoir apprécié la cordialité de l'hôtesse « *qui a changé son lit de place autant de fois qu'il l'a désiré ».* Un autre relate son séjour *« dans un cabaret dont il aurait mauvaise grâce de se plaindre car tout le monde étant prévenu qu'on y était mal logé, mal couché et la plupart du temps mal nourri. Seuls les chevaux y étaient bien nourris. »*

L'auberge est souvent signalée par *« un petit faisceau de buis suspendu au-dessus de la porte.. la salle commune se compose d'une table longue portée par des jambes en croix, de bancs chancelants avec des peaux de lapins suspendues au plafond et oscillant,»*. (p. 501).

Au 19è siècle, on a fait quelques progrès. Selon un autre récit de voyageur, *« la cuisine est enfumée où pendent des jambons, des saucisses, des brochettes de champignons, parfois des agneaux et des cabris salés faisant triste figure ; la chambre a une table mais boiteuse, deux chaises dépareillées, une gravure coloriée et surtout un lit à baldaquin avec sa branche de buis béni et ses rideaux de bure*. » Dans la salle commune *« des garçons de labour arrivant du travail y jasaient et fumaient, des enfants y jouaient, des chiens aboyaient et une femme avenante, accorte, allant de l'âtre à la table, de la fontaine d'en face au bureau de tabac attenant qu'elle desservait, stimulant les uns, répondant aux autres, commençant tout, complétant tout. En un mot l'âme du corps qui s 'agitait autour d'elle et sous son regard : c'était l'hôtesse…. Je pris place à la table commune, auprès des maitres de la maison, de leurs enfants, des rouliers, des valets de champs et d'écurie et on servit le souper. Deux copieuses assiettes de potage de légumes au lard et de quatre œufs frais. J'avais à mes cotés un personnage que je n'avais point encore aperçu : le mari de l'hôtesse. C'est un souverain à la manière du roi honoraire des monarchies constitutionnelles ou le mariage ne donne à la reine qu'un mari et un sujet de plus. L'hôte ne règne ni ne gouverne. C'est un être maussade quelque peu grondeur et presque toujours gros et replet. Son visage a ces tons chaux et enluminés qui sont les stigmates de l'ivrognerie. Il jase et fume continuellement, à moins qu'il boive avec les rouliers dans un coin… »* (p. 502 et 503).

Source. Raymond Collier, **La vie en Haute-Provence de 1600 à 1850.** Chap. VII : La vie en société et Appendice : Voyages et auberges, p.497. Edition de la Société scientifique et littéraire des Alpes de Haute-Provence, Digne, 1973. Pour l'auteur, la Haute-Provence couvre ce département mais aussi l'Embrunais, le Gapençais, le Buëch et les Baronnies.

DU 18EME SIECLE A 1970 : LE RESTAURANT BONNET.

Les historiens de la Haute-Provence signalent *« une multiplication des cabarets et auberges dans les campagnes au cours des 18ème et 19ème siècles » ;* en outre, dans tous les villages, pour se faire un peu d'argent *« des particuliers servaient à boire chez eux »*.[2] Ce succès commercial peut s'expliquer en partie, jusque vers 1830, par la forte augmentation de la population. Ainsi, L'Epine a atteint à cette période son maximum de population, soit de l'ordre de 760 habitants, contre 450 un siècle auparavant. Le restaurant Bonnet existait pendant – et donc peut-être avant – la Révolution. En 1793 un document d'archives nous apprend que *« la société populaire a tenu réunion chez Bonnet, aubergiste et y a dépensé 23 livres, 3 sous ».* Il aurait donc fonctionné pendant près de deux siècles ! Mais où était-il localisé à ses débuts ? Nos mémoires le situent à la Remise, mais ce ne pouvait pas être le cas avant 1835, date d'établissement du cadastre napoléonien, car ce lieu-dit (qualifié alors de Quartier de la Rivière) ne comptait qu'un seul bâtiment (actuelle maison de M. Serres)

[2] R. Collier, op cit.

qui appartenait à la famille Roustan et qui était une auberge.

Le café puis restaurant Bonnet devait être au village, car dans les recensements de population du début du 19ème siècle un François Bonnet, puis son fils David Marcellin Bonnet, y furent cafetiers-tabac. Vers le milieu du 19ème siècle, plusieurs commerces (épicerie et boulangerie) ou artisans (charron et maréchal ferrant) s'installèrent à la Remise, comme a dû le faire le restaurant Bonnet.

Au lendemain de l'arrivée à Serres du chemin de fer en 1875, la famille Bonnet ajouta à ses activités d'hôtel-restaurant, car il disposait alors d'une chambre pour les voyageurs – l'achat, l'expédition et la vente à Marseille des champignons et des fruits.

Le restaurant accueillait des repas de mariages et des banquets les plus divers. A partir de 1919, les anciens combattants de la Grande Guerre s'y retrouvaient tous les 11 Novembre. Ce furent Jeanne et Georges Bonnet qui préparèrent, le 26 août 1945, le « grand banquet populaire » pour honorer, à leur retour d'Allemagne, les sept prisonniers de guerre de la commune. Le restaurant disposait alors d'une renommée gastronomique, car Jeanne Bonnet était une excellente cuisinière. Selon un propos bien connu, *« C'est là que les préfets en tournée venaient déjeuner»* et y déguster des grives. Deux anecdotes se racontaient à propos de ce restaurant. Selon la première, une oie très énervée par l'agitation et les bruits causés par l'arrivée de l'un des Préfets, se jeta sur lui et « *lui espaia les brailles* ». La seconde relate un exploit résultant d'un pari : lors d'une fête, des jeunes gens parvinrent à faire monter un bœuf jusque dans la salle du restaurant au premier étage ! Mais d'aucuns doutent de leur véracité. Il ferma vers 1970.

A LA REMISE, AU 19EME SIECLE : L'AUBERGE ROUSTAN.

L'implantation de **l'auberge Roustan** qui a fonctionné pendant une grande partie du 19ème siècle, semble avoir été étroitement liée à la construction de la route impériale puis royale puis nationale, N°94 de Briançon à Pont-Saint-Esprit. Elle a atteint L'Epine vers 1806, date de l'inauguration, par le Préfet Ladoucette, du tronçon de Serres au Col de la Saulce[3]. Elle suivait le cours de la Blême et évitait désormais de traverser le village (quartier de Vière). Les travaux semblent avoir été interrompus jusque vers 1835. Pendant toute cette

[3] Sur la construction de cette route, voir **L'Epine au XIXème siècle**, Cahier du Foyer rural, N°12, 2006, disponible sur le site internet de la commune.

période, avant l'ouverture des gorges de l'Eygues et la jonction avec Nyons, le trafic devait être limité d'autant que le *roulage* (transport par charriot, charrette ou tombereau) et les diligences et pataches ne desservaient alors que la vallée de l'Oule, le Rosannais et La Motte Chalancon[4]. L'auberge Roustan devait servir aux voyageurs de halte, restauration et logement et fournir ces bêtes de renfort, chevaux ou mulets, aux rouliers et *charrois,* ainsi qu'aux diligences pour la montée du col de la Saulce et surtout du col des Tourettes. Le nom du lieu-dit Remise atteste de l'existence d'un vaste bâtiment situé en face de l'auberge, où ces moyens de transport pouvaient être remisés. Avant 1920, date à laquelle ces véhicules hippomobiles furent remplacés par des camions et des autocars, les routes étaient sillonnées par des *rouliers* conduisant des charrettes

lourdement chargées, attelées de 2, 3 ou 4 chevaux ou mulets, parfois suivies d'un véhicule plus léger, *la carriole*, traînée par une seule bête et dirigée par le *carrioleur*. Il pouvait s'agir de transports locaux mais aussi sur de plus longues distances, de Gap à la vallée du Rhône, par exemple, qui nécessitaient trois à quatre jours. Les *rouliers* partaient souvent à 3 ou 4 h du matin, s'arrêtant plusieurs heures en milieu de journée pour nourrir et reposer leurs bêtes et arrivaient à l'étape vers 18 ou 19 heures, le soir. Il fallait marcher à allure régulière, pour ne pas épuiser les chevaux, qui parcouraient 4 à 5 km à l'heure. Les *rouliers* devaient sous peine de contravention tenir les rennes de leur attelage et marcher sur le côté. Les auberges leur offrait *« la dînée ou la couchée »* selon les expressions d'alors et elles disposaient d'une écurie pour les chevaux de roulage et les bêtes de renfort,

[4] De fréquentes rumeurs circulèrent sur le choix des itinéraires de ces routes. On disait à L'Epine que la route du col des Tourettes aurait du prolonger l'ancien chemin des Struis, mais que le maire Roustan avait souhaité qu'elle suive celle du col de la Saulce afin de passer près de son auberge. A Ribeyret, il en fut de même mais pour une toute autre raison. Emile Thore écrit avec humour :
« Mon grand père me racontait que la route aurait du traverser le village. Mais au bord de l'ancien chemin, existait un relais de poste tenu par une femme belle et très accorte. Le bruit se répandit que ce fut grâce à ses charmes qu'elle parvint à convaincre l'ingénieur-voyer de suivre l'itinéraire de cet ancien chemin et de passer devant son auberge. Les habitants d'aujourd'hui doivent se réjouir de ce choix et de la force des arguments de cette accueillante hôtesse ». Emile Thore, **Histoire de ma famille et de mon village de Ribeyret**, 1980, p.8.

conduites par des domestiques qui vivaient ordinairement des *rogatons* de l'auberge et dormaient auprès des bêtes. (Source. A. Aubert, **Rouliers et Roulage à Gap et dans sa région, avant le chemin de fer**. Courrier des Alpes, 2 avril 1943.)

Le recensement de population de 1851 nous apprend que Joseph Roustan, aubergiste, y vivait avec son père, veuf, son épouse, ses enfants, un frère et son épouse et deux domestiques. La famille Roustan est connue pour avoir fourni trois générations de maires à la commune : Jean, nommé par le Préfet de 1804 à 1816, François, nommé en 1843 et élu citoyen maire en 1848 jusqu'en 1852 et Joseph élu en 1860 jusqu'en 1870, puis de 1876 à 1878. Ce qui était un critère de notabilité et d'une certaine aisance économique, car avant le République, le vote était censitaire (réservé aux plus forts contribuables) et les maires, désignés par les préfets, devaient *« prêter serment au roi ou à l'empereur et obéissance à sa constitution ».* Sur le recensement de 1891 Victor Roustan y figure mais sous la profession de propriétaire. L'auberge a du fermer vers 1890. Elle ne figure pas dans les listes des commerces des Almanachs des Hautes-Alpes du tout début du siècle.

CAFES, CABARETS ET AUBERGES DANS LES HAUTES-ALPES AU MILIEU DU 19EME SIECLE .

Selon le Préfet Ladoucette, cité par Henry Thivot, seule la ville de Gap, possédait deux véritables cafés, lieux élégants où les notables se réunissaient dans leur Cercle et où *« les Dames pouvaient disposer d'un salon particulier pour y déguster, au cours des soirées d'été, des glaces préparées par un artiste italien ».* Dans les villages et les bourgs les lieux de réunion étaient les cabarets souvent très proches de l'église, *« ce qui prouvait à la fois leur ancienneté et leur utilité, reconnue de tous ; car on se voyait au cabaret, on s'entendait, on se consultait, on y traitait les affaires, on y réglait ses comptes. L'essentiel était de bien s'y comporter ».* Les hommes y buvaient presqu'exclusivement du vin du pays *« qui était bon marché, un mesuron ou une chopine* (demi litre ou demie bouteille*), parfois avec un morceau de tomme, qui leur procurait l'une de leurs meilleures réjouissances, rapprochait les amis et présidait au moindre arrangement* ». Les paysans des hameaux s'y attardaient le dimanche au sortir de la messe. En soirée *« on y jouait aux cartes : à la quadrette, à la sixette et au piquet »,* puis plus tard, à « la *moune* et au *cinq-cents »*.

Dans les auberges de campagne, *« le plat le plus courant était, pour 1 franc, le rôti de mouton cuit au four, sur un lit de pommes de terre, arrosé d'un mesuron de vin,*». Les jours de marché, on y ajoutait la tasse de café et le verre d'eau de vie, si bien, qu'au retour, on trouvait des paysans, *« par un reste d'habitude, dormant sur le bord du chemin ». H.*Thivot cite l'écrivain, journaliste et poète Roux-Parrassac dit « le barde de nos Alpes », qui racontait que *« nos braves campagnards isolés, qui, dans le besoin de venir vider une bouteille au chef-lieu de canton et pour obtenir excuse auprès de leurs épouses, s'assignaient chez le Juge de Paix. A l'appel de l'audience, personne ne répondait, mais en face, à l'auberge, on entendait monter gaiement quelques chansons».* Une bien étrange coutume *!*

Henry Thivot, **La vie privée dans les Hautes-Alpes vers le milieu du XIXème siècle,** Chapitre V. Les loisirs et les arts, section 1 : Les cafés, les cabarets et les auberges, p. 276 à 278. Editions de la Librairie des Hautes-Alpes, Gap, 1995.

AUBERGES ET CAFES DU VILLAGE.

L'installation de commerces et d'artisans à la Remise, à proximité de la route, n'a pas démuni **le village** de ses débits de boissons. Toujours au centre de la vie sociale, il disposera longtemps d'une auberge, de restaurants et de cabarets. Certains fournissaient ces services en complément de ceux d'une épicerie et d'un débit de tabac. Ils étaient des lieux de rencontres des hommes de tout âge, des joueurs de cartes ou de boules et de ceux qui *« étaient portés sur la bouteille ».* Ces commerces déployaient toutes leurs activités les dimanches, les jours de fêtes et surtout les jours de foires et de marché. Les dimanches, à la sortie de la messe, les hommes, après une partie de boules ou de jeu de paume devant l'église, se pressaient dans les cafés pour boire et discuter. Ceux des hameaux y attendaient leurs épouses qui faisaient leurs emplettes aux épiceries Mourenas, Dupoux, André et Beynet, tandis que les enfants jouaient dans les rues du village.

Au cours du 19ème siècle le village compte outre l'auberge Razaud, devenue Romieu, les cabarets d'Antoine Trophème et de Mathieu Eloi, époux de Marie Eysseric, (recensements de 1846 et 1851) et vers la fin du siècle celui d'André Louis.

Quant aux auberges elles étaient fréquentées par une multitude de voyageurs, commerçants, ouvriers agricoles et titulaires de « petits métiers » qui sillonnaient les campagnes d'alors : colporteurs en tout genre, maquignons, tondeurs, hongreurs (qui castraient les animaux), langueyeurs et autres « artistes vétérinaires », guérisseurs, rebouteux, arracheurs de dents, sourciers, rétameurs, « *pataïres* » acheteurs de peaux, etc.

A ORPIERRE EN 1880 : LE RECIT D'UN AUBERGISTE PAYSAN.

Dans un récit qui constitue l'un des rares témoignages, détaillé et très vivant sur la vie quotidienne d'alors, **Raymond Chauvet** relate l'histoire de son grand-père Victor, dit *Victouroun.* En 1880, alors âgé de 27 ans, Victor Chauvet a quitté la ferme familiale, à 3 Km du village, pour devenir serveur au Logis du Soleil, un café-restaurant que tient son frère ainé Marcellin, sur la grand-place du village. Il nous raconte le premier jour de son nouvel emploi et il nous informe des consommations d'alors et de leur prix, ainsi que des activités de l'établissement.

« *Marcellin me montra la barrique de vin, la plonge assez sommaire, le tiroir-caisse, le carton des tarifs et surtout l'ardoise. Ses conseils pleuvent : attention à ceux qui ne peuvent pas payer ; voici ceux qui ne posent aucun problème ; il faudra éviter le crédit à un tel, ce ne sera pas facile. Mais ne t'inquiète pas ! Il faut surtout bien se mettre les prix dans la tête. Le mesuron de vin est à 3 sous et c'est la principale consommation, deux sous pour le verre de vin fin ; c'est aussi le cout du café et des liqueurs sauf pour la grande chartreuse. La boisson favorite et la plus courante est le petit verre de gnole, un sou seulement, bien souvent on laisse la « topette » sur la table, de petites marques signalent le niveau et le patron estime la quantité consommée. Ah ! Tu verras tout ce que l'on consomme toute la journée surtout le matin quand il fait froid. Et hop !, un coup de réchauffement, pour digérer, un bon petit coup de gnole. L'absinthe à 72°, à 4 sous sans compter le sucre, c'est autre chose..Il faut les voir installer avec précaution leur morceau de sucre sur la cuillère percée puis verser lentement la ration d'alcool qui fait disparaitre le sucre et fait blanchir le verre. Enfin le dimanche et les jours de foire c'est la limonade et la bière*

qui commencent à bien prendre et avec six sous on peut régaler toute la famille ».
Il évoque ses relations avec les clients : *« Tout le jour sur les jambes et il ne faut pas flâner et les clients, il faut se les supporter ! Entre le boulanger qui se fâche pour un rien, à l'affut d'un client qui va lui payer un café, ceux qui cherchent la moindre occasion pour se taper dessus, ce n'est pas toujours rose. Il vaut mieux avoir à faire avec ceux qui prennent de bonnes cuites et qui roupillent ensuite comme des bienheureux* ». « *La plupart des clients prennent leur petit canon, vite fait au comptoir et rentrent chez eux* ». Mais en soirée *« Chez nous on joue pas mal aux cartes. Toujours deux ou trois parties de Cinq cents, parfois un piquet, pour jouer l'apéritif, et le plus souvent une moune pour désigner qui paiera les consommations»*. (p. 12 et 13).

L'auberge sert des déjeuners aux très rares voyageurs de passage. Il s'agit souvent d'un repas rapide : « *Rose a préparé des crespeou, une omelette vite faite avec de la farine et de l'huile. Avec une bonne tomme et des oreillettes en dessert qui achèvent ce repas frugal. Et si c'est dimanche, un petit café bien arrosé ne sera pas de refus ».*
Le Logis du Soleil est le lieu d'activités inattendues mais fort appréciées de certains clients*: « Les jours de marché, dans l'arrière-salle, le père Brunel, qui à l'armée a beaucoup appris dans le domaine dentaire, soigne les rages de dents. Assis sur une chaise, il coince entre ses cuisses la tête du patient assis sur le sol, en lui criant : – Durbe, durbe la aqueste barge ! Et avec sa belle pince, il assure la dent cariée, jusqu'à ce que sorte une belle prémolaire qu'il exhibe en s'écriant : – Valaqui la garce ! Puis il présente à son patient la bouteille de gnole en lui disant : – Ca y est ! Rince-toi bien, mais ne bois pas tout ! ». Quelques clients curieux viennent assister à l'opération toujours réussie. » (p.34).*

Source** : **Raymond Chauvet Le journal d'un aubergiste paysan. 2010. Nous rendons hommage à la mémoire de cet ancien maire d'Orpierre, conseiller général et auteur de multiples ouvrages d'histoire de sa commune et du département, qui vient de disparaitre.

Dans son étude sur les foires de l'Epine, évoquant leur fréquentation élevée au 19ème siècle et au début du 20ème siècle, l'Abbé Accarier écrit : « *Si beaucoup s'installaient sans façon sur le gazon jauni des pentes et vidaient leur panier à provisions, les commerçants et les gros messieurs allaient s'assoir aux tables des restaurants Bonnet et Romieu, sûr de délecter une daube onctueuse, un succulent ragoût de mouton ou du poulet traditionnel à la croupe dodue et délicieusement dorée, le tout arrosé d'un bon vin des Côtes de Montclus. C'était ensuite un défilé d'une belle assiette de figues brunes, de tranches de melon d'or rouge, d'une jatte de crème à la vanille, d'un compotier supportant un savant échafaudage de raisin serrois ou nyonsais. Un café maison à l'obsédant arôme qui se diluait lentement dans la fumée des pipes, mouillé d'un doigt de marc de pays, procurait la plus heureuse et la plus discrète des digestions…* »

L'AUBERGE RAZAUD PUIS ROMIEU.

Cette auberge offrit ses services pendant près d'un siècle, depuis les années 1830 jusqu'en 1925. Selon le recensement de 1836, **François Razaud,** 51 ans, aubergiste, y habite avec son épouse Marie Beynet et leurs 6 enfants. Il est aussi maréchal-ferrant et son épouse a hérité de son père, le moulin à vent désaffecté. Lors du recensement de 1851, son fils François a pris la succession et il a abandonné la forge car il est aussi déclaré « marchand de tissus », activité complémentaire de celle d'aubergiste. En 1874 elle devint **l'auberge Romieu.** Selon le récit de Denise, l'une de ses filles, Victor Romieu naquit à Lachau en 1842 d'où, à 20 ans il partit à pied à Marseille afin de gagner de quoi rembourser les 1000 francs-or empruntés par son père pour lui payer un remplaçant au service militaire car il avait tiré un mauvais numéro lors de la conscription. Il y fut garçon de café et de restaurant pendant 10 ans. En 1874, il revint – en rapportant son beau plateau de serveur de cuivre ouvragé qui est toujours dans la maison. Il épousa une cousine par alliance, Léa, fille de François Razaud et ils eurent douze enfants. Il reprit l'auberge familiale et fit construire une aile sur l'emplacement d'un ancien jardin.

L'étage se composait d'une chambre à coucher pour les voyageurs et de la salle du restaurant, utilisée les jours de fêtes et de foires ainsi que les dimanches par les joueurs de cartes. Les autres jours, les buveurs et les très rares voyageurs prenaient place à la table familiale de la salle commune. On y buvait des chopines

de vin qui provenait de la vigne que la famille possédait à Montclus sur les coteaux à la sortie des gorges – et dont la qualité laissait à désirer – ainsi que l'eau-de-vie de fruits ou du marc et l'absinthe. Cette boisson verte était servie dans les verres à bulbe et versée sur un sucre déposé sur une cuillère percée. Accusée de provoquer des crises de *delirium tremens* et des intoxications, elle fut interdite en 1915 pour ses ravages. On y servait aussi, du café dans les beaux verres à pied, dont quelques-uns, s'ils avaient été cassés, étaient encastrés dans les murs pour servir de porte-manteaux. Ils y sont toujours. Les jours de foires et de marchés, l'auberge servait la daube provençale avec le gratin dauphinois, le poulet rôti dans la cheminée ou la brandade de morue séchée, achetée à l'épicerie de Siffroy Mourenas et qui avait été mise à dessaler dans la fontaine de la Chabanne. Quand la demande était trop forte et que la morue n'avait pas eu assez de temps pour dessaler, les clients la mangeaient sans trop redire, mais en remarquant : – *Vaï, a vesprada, lecheron pas las muraillas ! ».*

L'auberge accueillait quelques voyageurs, marchands, colporteurs ou représentants de commerce, qui circulaient entre les montagnes du Dauphiné et la Provence ou la vallée du Rhône, ainsi que des moines ou des religieuses qui quêtaient pour leur ordre religieux ou pour leurs œuvres charitables. La capacité d'hébergement était des plus limitées. Quand l'unique chambre était louée, les parents proposaient la leur et ils se repliaient à l'étage supérieur dans une pièce servant de réserve, près du grenier. Les plus modestes des voyageurs se contentaient du foin dans un coin de la grange. Deux incendies furent provoqués par ces clients fumeurs.

Victor Romieu assurait avec sa mule attelée à la jardinière de fréquents transports de voyageurs qui se rendaient à Serres – le plus souvent pour y prendre le train ou en revenir – et il rentrait souvent fort tard à la maison. Un soir, en arrivant, son épouse l'informa qu'elle avait cédé leur lit à deux religieuses exténuées qui avaient demandé l'hospitalité. Il était très fatigué et répondit à voix haute :
– *«Mais alors, tu vas leur donner toutes mes gales !»* (maladies douteuses).
Les religieuses l'entendirent, sautèrent du lit et sortirent affolées de la chambre en chemise de nuit. Il ne parvint pas à les convaincre qu'il s'agissait d'une plaisanterie et elles insistèrent pour passer la nuit à prier dans la cuisine auprès de la cheminée.
Mais cette activité était de peu de rapport et elle devint quasi-nulle pendant la guerre. Le café était peu fréquenté car beaucoup d'hommes étaient au front et les clients les plus assidus qui avaient une "ardoise" oubliaient de la régler. Léa essayait de tenir quelques comptes mais Victor, insouciant et aimant parler, lui disait «*laisse donc faire, il paiera plus tard».* L'auberge ferma vers 1925, quand, trop âgés, ils cessèrent leurs activités, et aussi, selon leur fille Denise, *« parce qu'après cette tuerie, personne n'avait envie de venir rire et plaisanter dans les cafés* ».

UNE AUBERGE DES CEVENNES A LA FIN DU 19EME SIECLE

Au cours de son "**Voyage dans les Cévennes avec un âne »,** publié en 1878, le romancier écossais **Stevenson** évoque les auberges rurales qui l'accueillirent durant son célèbre périple avec l'ânesse Modestine. La savoureuse description qu'il en fait, pourrait s'appliquer aux auberges de notre région. *« Qu'on imagine une maison campagnarde à deux étages avec un banc devant la porte, la cuisine et l'étable contiguë, de sorte que Modestine et moi pouvions nous entendre manger mutuellement. Ameublement des plus sommaires, sol de terre battue, un dortoir pour les voyageurs et sans autre commodité que des lits. Dans la cuisine, cuisson et manger vont de pair et la famille y dort la nuit. Quiconque a la fantaisie de faire toilette doit y procéder en public à la table commune. La nourriture est parfois frugale : du poisson sec et une omelette ont constitué en plus d'un cas mon menu. Le vin y est des plus médiocres, l'eau de vie abominable. Mais les gens de l'auberge, neuf fois sur dix, se montrent cordiaux et empressés. Aussitôt que vous avez passé le seuil, vous cessez d'être un étranger et, quoique ces paysans soient rudes et peu expansifs sur la grand-route, ils témoignent d'une notion de gentil savoir-vivre, dès que vous partagez leur foyer ».* (Edition du Seuil, Coll. 10-18, p.47).

CAFES ET ORDRE PUBLIC.

Depuis le début du 17ème siècle, les autorités s'efforcèrent de contrôler les abus de fréquentation des cabarets et d'interdire leur accès *« après la cloche de la retraite sonnée, sans lumière sous peine d'amende ». L*e garde-champêtre ou la maréchaussée devaient faire des guets et appréhender les contrevenants. A plusieurs reprises au cours du 19ème siècle, les Préfets, qui avaient pour mission de contrôler la population et de surveiller son *« état d'esprit »,* demandèrent à chaque municipalité d'édicter des « *règlements de police municipale et rurale, de maintien de la sécurité, la salubrité et le bon ordre, rappelant aux habitants leurs principales obligations et leurs devoirs à remplir et auxquels ils sont assujettis par la loi* ». Ces obligations concernaient au premier chef, les lieux publics. Ainsi, dans l'arrêté *« portant règlement sur la police municipale et rurale de la commune de l'Epine »,* adopté par le Conseil municipal le 25 avril 1875 et approuvé par le Préfet *« les cabarets, cafés, débits de boissons, etc. ne pourront pas ouvrir avant le lever du jour et devront fermer à 10 heures du soir »* (Article 1). Selon l'article 2, *« Il est interdit à tout cabaretier, maître de café et débitants de boissons de garder chez lui aucune personne étrangère, après les dites heures et il est enjoint à tout individu de se retirer des dits cabarets, cafés et débits de boissons aux heures fixées ». « Il est enjoint aux mêmes débitants à faire avertir le maire ou le garde champêtre lorsque des buveurs refuseraient de sortir du cabaret à l'heure prescrite ou lorsque il s'y passera quelques scènes de désordre ou lorsque les buveurs se livreront à des chants obscènes et bruyants, troublant la tranquillité des habitants »* (article 3).

« Les aubergistes faisant fonction de louer, doivent tenir un registre sur lequel figureront les noms, qualité et domicile, date d'entrée et de sortie de toute personne ayant passé la nuit dans sa maison » (article 4). L'arrêté réglemente aussi *« l'ordre, la salubrité et tranquillité publique au cours des foires, fêtes communales et autres réjouissances publiques »* et sur les voies publiques. On notera que, derrière ce souci de contrôle social et d'ordre public, transparait la volonté de lutter, non contre les cafés, mais contre les abus de leur fréquentation.

POUR L'ETAT ET POUR L'EGLISE : LES CABARETS, LIEUX DE PERDITION ?

Au delà de l'ordre public l'Etat devait aussi juguler le vice des *« jeux de hasard illicites et prohibés, interdits en 1527 par une ordonnance royale, auquel on se livrait parfois à outrance »*. Mais malgré les poursuites, sanctions et amendes très élevées *« il parvint à limiter mais jamais à supprimer ces divertissements nuisibles et désastreux »*. Car *« l'ardeur de ceux que le démon des jeux interdits éperonne est violente ». Cette passion effrénée semble s'être accrue pendant la révolution et se prolongea tard dans le 19ème siècle dans toutes les classes de la société et partout jusque dans les chambrées de village». (p 412)*

Les motifs religieux intervenaient aussi pour limiter les abus liés à l'usage des cabarets. Les visites pastorales des évêques relèvent fréquemment avec regret que dans telle paroisse « *on est très porté sur la boisson*» et « *on a des passions pour les cabarets »*, qui sont « *le théâtre ordinaire des exploits d'une jeunesse dissipée, avide de jouissances et d'amusements» et des « lieux de rencontre des buveurs et des joueurs* ». Les juges pouvaient *« porter prohibition aux cabaretiers de donner à boire et à manger les jours de fêtes et dimanches pendant le service divin et la nuit au-delà de 20 heures en hiver et de 22 heures en été et condamner les tenanciers à des amendes. Mais la répétition de ces défenses démontrent leur peu d'efficacité* ». Et on voyait *« des personnes pleines de vin, se battre, faire du tapage, étaler du scandale jusque dans les églises, pendant les offices* ».

L'Eglise voulait aussi protéger *« des suppliants, père, mère ou épouse, contraints de relancer dans les cabarets, qui un fils, qui un mari adonné au vin, passant la nuit à boire et à jouer à des jeux prohibés, à faire bamboche, causant tumultes, rixes, agressions, menaces, cherchant querelles et troublant le voisinage* ». Elle appréciait peu des attitudes lascives de certains clients ou joueurs de cartes. En témoigne ce fait divers relaté par les archives judiciaires de Digne, un soir de février 1676 dans un cabaret *« Francoise Albert et Paul Ferrat, venus jouer aux cartes se trouvant assis l'un contre l'autre, commencèrent à folâtrer ensemble. Soudain, l'homme se jette sur elle, lui relève une de ses robes par dessus tête, puis traine sa proie jusque derrière la porte. On les sépare non sans peine et aussitôt Françoise lance à Ferrat qu'il n'a pu venir à bout de ses « attends », à quoi il rétorque qu'elle lui a tiré de ses cheveux, ce à quoi la mère Alberte réplique que si elle l'a fait c'est parce qu'il lui avait tiré les poils, ce qui la força à se saisir d'un tabouret et à en donner un violent coup à Ferrat, lequel riposta par un soufflet qui la jeta à terre, etc..* » (p.412).

On regrette aussi que *« les jeux de cartes –piquet et piquet-lambois – bien que licites, entrainent des rixes ou empoignades entre joueurs »*. Si tous ces jeux de carte sont tombés en désuétude ou remplacés par de nouveaux jeux –belote et moune -, ce n'est pas le cas des « *jeux de longue et courte boule qui ont survécu, ont gardé les mêmes formes qu'à présent et résonnent toujours sur les places de nos villages. La seule différence consistait peut-être dans l'usage plus fréquent de mettre des enjeux, par exemple une bouteille de vin* ». Les visites pastorales s'offusquaient aussi que *« des parties de boules soient disputées les jours de fêtes sur la place de l'église pendant les offices religieux* » et que « *l'intempérance des gens trouvent prétexte des jeux de boules pour intensifier les beuveries ordinaires ».* (p. 413). Quant aux autres jeux pratiqués (quilles, jeux de tir à l'arbalète) considérés

« comme déployant l'habilité, la dextérité, la vigueur corporelle et la force musculaire », ils auraient disparus au cours du 18ème siècle. Il en fut de même des *« danses régionales— la courante, l'allemande, la gaillarde, le branle, la farandole, la ronde, la volte et bien sûr le rigodon – ainsi que des chants et de l'usage des instruments musicaux – vielle, fifre, musette, tambour et moins fréquemment le violon – qui y étaient liés, et qui disparurent, immense naufrage, au cours du 19ème siècle. »* (p. 420). Source : R. Collier, **La vie en Haute-Provence de 1600 à 1850.** op cit.

AU VINGTIEME SIECLE.

En 1910, selon l'almanach annuel des Hautes-Alpes, il existe à L'Epine quatre auberges, à la fois restaurants, cafés et parfois logis, dont trois dans le village (Antoine Blondin, Antonin Dupoux et Victor Romieu) et celle d'Auguste Bonnet à La Remise, ainsi que deux cafés, le café Delaup à la Remise et **l'Epicerie-Tabac-Café André** au village**.** Ce commerce, situé près de la porte Saint Sébastien, (probablement la maison de Louis Mourre) était tenu par Mme André qui était aussi sage-femme. Etait-il le successeur du cabaret **d'Eloi Mathieu** ?… Il semble en effet être localisé en ce même lieu ou en un lieu très voisin.

LE CAFE DELAUP.

Au quartier de la Remise**, le café Delaup** ouvrit vers 1905, à coté du café Bonnet. Frédéric Delaup (grand-père de Gilbert Richand) était maréchal-ferrant et marchand d'outils agricoles. On raconte que c'est parce que la chaleur de la forge l'incitait, lui et ses clients, à fréquenter trop souvent le café Bonnet que son épouse Marie eut l'idée d'en ouvrir un pour ainsi pouvoir mieux contrôler leurs consommations ! Le café était, comme son voisin, fréquenté par les clients du charron Meynaud, de la boulangerie Barniaudy et de l'épicerie Richand, par les voyageurs des autocars de Gap à Nyons et de Gap à La-Motte-Chalancon, ainsi qu'en soirées et le dimanche, par les joueurs de cartes et de billard ou les joueurs de boules, car il disposait d'un terrain de pétanque, d'un terrain de jeu de longue ainsi que d'un billard. Frédéric Delaup était revenu de la Grande Guerre avec de graves séquelles de brûlures dûes aux gaz de combat et il mourut prématurément en 1921, laissant cinq enfants et une veuve qui poursuivit l'exploitation du café. Vers 1925, l'une de leurs filles épousa Cyprien Richand, de Trescléoux, qui s'installa à L'Epine. Il ouvrit une épicerie à côté du café et il développa un commerce d'achat et d'expédition de fruits et de champignons. En 1935, il perdit son épouse (mère de Gilbert, alors âgé de 4 ans) et les deux commerces de la famille, le café et l'épicerie, furent quelque peu gérés de concert. Gilbert évoque des souvenirs d'enfance dans ce café auprès de cette courageuse grand-mère.

Au cours de l'occupation, il était fréquenté à la fois, mais alternativement, par les résistants du Maquis Morvan qui, d'avril à août 1944, contrôlèrent la route de Serres à Rosans, et par les soldats allemands qui, au cours de patrouilles, venaient s'y désaltérer. Il se souvient avec effroi, qu'un maquisard maladroit qui, manipulant sa mitraillette, tira par erreur une balle qui le frôla et s'enfonça dans le parquet. Un autre jour, après le départ d'un groupe de soldats allemands, on retrouva sous la desserte des grenades oubliées par des maquisards qui les avaient précédés. On imagine les conséquences si les occupants les avaient découvertes ! Marie Delaup tint ce café jusqu'à son décès en 1962, soit pendant plus d'un demi-siècle. Sa fille Blanche, qui en hérita, l'ouvrit peu de temps et de façon irrégulière afin d'en conserver la licence IV, qu'elle vendit, et le café ferma.

LE CAFE DE L'AVENIR.

L'épicerie et café-restaurant de l'Avenir a dû ouvrir au début du vingtième siècle. Il fut tenu par **Marie et Antonin Dupoux,** originaire du hameau de la Villette**.** Selon leur petite fille Renée Bonnet, le bâtiment, sans étage et dont une partie est toujours visible, fut construit sur l'ancien emplacement d'un *travail* – nom d'un instrument utilisé pour immobiliser les bœufs pendant qu'on les ferrait. Marie était une femme très énergique et très active. Elle se rendait à pied dans les hameaux avec ses paniers pour livrer des produits de son épicerie. Elle était aussi une excellente cuisinière et pâtissière et le restaurant accueillait souvent des repas de noces. Le restaurant connut en 1933 un succès littéraire. Ce fut Marie Dupoux qui prépara le *« grand banquet servi sur la prairie et à l'ombre »,* organisé par le Félibre de Provence le 27 août 1933 lors de l'hommage rendu à la mémoire de l'Abbé Pascal, décédé quelques mois auparavant, en présence de toutes les sommités de la langue provençale. Au cours de cette manifestation, la plaque commémorative apposée sur sa maison

natale fut inaugurée. La plaquette imprimée qui relate cet événement nous apprend que des *Aubades de montagne* accueillirent les participants dès 9 heures, suivies d'une *messe solennelle et de l'inauguration de la plaque commémorative.* A midi-et-demie, « *un banquet de plus de cent cinquante convives qui y prirent part, fut servi sur des nappes blanches parsemées de fleurs cueillies dans les jardins et sur les coteaux de L'Epine. Les plats étaient bien entendu constitués avec les produits du village même ».*

Le menu fut le suivant :

Hors d'œuvre très variés
Poulassous aux champignons, sauce Gavotte
Blanquette d'agneau de l'Epine
Petits pois, dits Peses de l'Ouert
Gigots d'agneaux à la braise
Salade – Fruits - Tourtes
Café - Aigo-ardent
De bouen vin rouge et blanc et, per la fin, de pétillant.

Selon le compte-rendu de cet événement, *« Bien avant le dessert, les langues se délièrent et M. Roux-Parassac, organisateur de la fête de ce jour, ne résista pas au plaisir de les laisser aller de l'avant »*. Son épouse, cantatrice à l'Opéra de Paris, chanta *la Coupo Santo* et d'autres convives entonnèrent « *des chants des Alpes et de Provence »,* puis plusieurs allocutions furent prononcées. Le Banquet fut suivi d'un concert par la Lyre Serroise et de la représentation de *Lou pastre vai en Americo,* une *fatorgo champsaurine en deux actes et en vers de Daviou de la Coucourde (David Meyer*). Puis des *jeux divers* proposèrent des *« concours de danses locales, rigodons, rondes et farandoles ».* La journée fut close à l'issue d'un Grand bal public ».

Marie Dupoux était aidée par ses trois filles, ainsi que par un garçon nain, enfant de l'assistance qu'elle avait recueilli et qui jouait de l'accordéon (il s'installa plus tard dans le village comme cordonnier). Antonin Dupoux, son époux, fut jusqu'à 80 ans passés, un grand chasseur. Il était employé par le Comte Ferrier de Montal qui possédait la grande maison, Porte de Saint Sébastien, où cette famille aristocratique séjournait chaque année pendant la saison de la chasse. Le Comte de Montal, qui avait acheté et loué à l'Epine des terrains de chasse, disposait d'une meute de chiens dont A. Dupoux s'occupait et il organisait des chasses à courre et des battues auxquelles il conviait des amis aristocrates.

En 1940, Marie Dupoux cessa ses activités et seul le café - plus connu sous le nom du **Cabanon -** fut exploité par l'une de ses filles, Marion, et son mari, gendarme à cheval à la retraite, originaire du Tarn et qui avait été nommé à Serres. Ce café était le lieu de rencontre des joueurs de cartes et de boules, qui possédaient leur casier au café. Le Cabanon connut une

période très active et très joyeuse, restée dans les mémoires, au lendemain de la libération. Après quatre sombres années de guerre et d'occupation où le couvre-feu était de rigueur et les bals et fêtes interdits ou clandestins, il fut le lieu où l'on retrouva la joie de vivre, au cours de ses fréquentes soirées dansantes à la musique de son phonographe. La cordialité et l'entrain de Marion, ainsi que la présence de ses trois charmantes filles à marier ne furent pas étrangers au succès de l'établissement et à la renommée de ces soirées dansantes. Les jeunes – et les moins jeunes - de la commune s'y retrouvaient en soirée pour danser, et y partager parfois, tard dans la nuit, un « réveillon ». Le café ferma au début des années 80.

LE CAFE BLONDIN ET LE CAFE BLANC.

Entretiens avec René-Hubert Mathieu, texte rédigé par Jackie Gayard, petite-fille de François Blanc.

.

« Vers 1905, Antoine Blondin, le grand-père de René Mathieu, ouvrit avec son épouse Germaine, née Andru, ce café dans leur maison d'habitation au début de la rue centrale. Enfant de l'assistance, Antoine était cordonnier. Il fabriquait sur mesure et réparait les chaussures et il en vendait, fabriquées à Romans. Pour compléter ses revenus, il ouvrit ce café qu'il tenait en même temps que son activité de cordonnier, aidé par son épouse, puis plus tard par leurs deux filles Suzanne et Renée.

En 1928, un malheur frappa la famille. Un habitué du Café demeurant à Serres, proposa à Antoine Blondin de venir avec deux autres amis, essayer sur la route de Montmorin la voiture automobile qu'il venait d'acheter. Au retour, dans le Col des Tourettes, la voiture fit une embardée. Antoine fut grièvement blessé et eut de graves séquelles. Le Docteur Mazet de Serres, craignant un risque d'infection de ses blessures, prescrivit une désinfection de la maison Blondin. A cette annonce, la clientèle déserta le Café ! Après son décès des suites de cet accident, à l'âge de 48 ans, la famille survécut grâce aux quelques économies et au travail des deux jeunes filles, jusqu'à leur mariage avec les frères Jérome et Georges Mathieu. Pour conserver la licence, Germaine Blondin ouvrait le Café pendant un mois d'été, chaque année ».

LE CAFE BLONDIN DEVIENT LE CAFE DE LA POSTE OU CAFE BLANC.

Rédigé par Jackie Gayard.

« Au cours des années 30, François Blanc, son voisin immédiat, proposa à Mme Blondin de lui louer le Café. Il fit ouvrir une porte de communication avec sa maison mitoyenne. Né en 1884 François Blanc avait épousé Marie-Adeline Mancip en 1912. Ils eurent cinq enfants : Elie né en 1914, Charles appelé Lolo, en 1917, Yolande née en 1920, Marcelle en 1923 et Laurent en 1928.

A son retour de la guerre, il avait acheté en 1919 la maison en face de la Mairie actuelle. Blessé de guerre, il avait eu droit à un emploi dans la Fonction Publique et il devint facteur des postes à L'Epine, tout en cultivant ses champs aidé par ses enfants après le décès de son épouse en 1930, deux ans après la naissance de leur dernier enfant. Son fils ainé Elie, parti au service militaire s'était engagé et fut affecté au Maroc et François avait prévu qu'à son retour, il exploiterait le café. Mais atteint de la maladie du sommeil, il décèdera en 1941, âgé de 37 ans. Le café sera tenu par Yolande et son frère Lolo. Le premier acte officiel retrouvé est un bail signé en 1943. L'exploitation antérieure à cette date avait dû se faire sur papier libre ou par accord à l'amiable avec François Blanc.

En 1946 Lolo, qui était aussi facteur des postes, épousa Georgette Arnaud. Ils exploitèrent le café en cultivant leur petite ferme. A la suite d'une longue maladie Lolo décèdera en 1954, à 37 ans. Georgette confiera l'exploitation des champs à son beau-frère Aimé Chauvet tout en continuant d'élever poules et lapins dans sa grange-bergerie près des aires et de cultiver son jardin. Elle fera transférer le Café dans la salle commune de sa maison. Une lettre de déclaration d'exploitation du commerce à la Mairie de L'Epine le 6 décembre 1955 atteste de ce transfert et un récépissé de déclaration de mutation du Café dans le domicile de Georgette Blanc et avec le nouveau nom de la raison sociale : CAFE DE LA POSTE est signé en 1956. L'acte d'achat du fond de commerce est daté de février 1958. L'atout des cafés Blondin et Blanc fut de disposer d'une cave très fraîche où étaient entreposées les boissons, située au sous-sol d'une grange ouvrant au nord et accessible par une échelle de meunier depuis les deux maisons.

Georgette avait une forte personnalité qui la protégea de toutes les infortunes de sa vie. Après le décès de son mari, elle dut faire face. Au café de la Poste s'installa une ambiance particulièrement vivante. C'était le lieu où se célébraient maints évènements de la vie du village : les apéritifs pour fêter les noces, les baptêmes ou les décès; le samedi soir les jeunes s'y réunissaient avant de partir pour les Fêtes dans les villages environnants ou, plus tard, pour se rendre dans les boîtes de nuit.

A la suite de certains mariages, la pièce attenante à la salle du Café servait de chambre de nuit de noces et le cortège des

invités des mariés venait leur apporter au petit matin le pot de chambre rempli de chocolat.

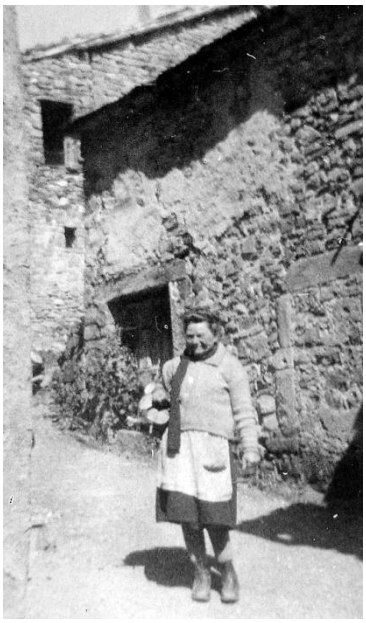
Ses relations avec certains de ses clients parmi les plus assidus étaient très spéciales. Certains hommes, qui fréquentaient chaque jour le Café avec un certain rituel, lui parlaient peu, peut-être suite à certaines conversations qui l'avaient choquée ou par pudeur. Georgette quittait sa maison, tous les matins, à la même heure, pour aller nourrir ses poules et ses lapins à la bergerie ou faire son jardin. Elle fermait le Café, déposait la clef sur le compteur électrique en haut de l'escalier venant de la rue. Si l'un de ses clients habituels venait pendant son absence, il prenait la clef, un verre sur l'étagère au-dessus de l'évier et se servait sa boisson favorite : vin rouge ou blanc limé coupé de limonade, parmi les bouteilles posées sur une table ou une bouteille de bière fraiche qu'il fallait aller chercher dans la cave. Il laissait ensuite son verre vide au bout de la grande table avec la monnaie exacte, le plus souvent en petites pièces. Puis il repartait en remettant la clef sur le compteur.

L'un de ses meilleurs clients eut un jour avec elle une discussion qui les avait opposés et ils ne se parlèrent plus. Personne n'a jamais su pourquoi ; les intéressés eux-mêmes n'ayant jamais pu s'en souvenir… Mais chaque jour, en allant prendre son pain chez Barniaudy à la Remise, il remontait au village un pain pour Georgette qu'il laissait sur la table avec les sous de son « rouge limé », sans dire un seul mot. Par contre, les jours de la fête du village, il venait au Café de la Poste aux

heures de l'apéritif et il chantait la chanson « Margaritou » avec son ami *« Patinette »*, un berger employé au hameau de L'Eglise. Il venait également avec son ami Paul, le boucher de Ribeyret, qui desservait le village. Toujours sans un mot à Georgette, qui savait par connivence ce qu'ils voulaient boire et les servait sans leur parler. Sans tenir pension, Georgette préparait également des repas pour les nombreuses institutrices et receveuses des Postes remplaçantes.

« Pour la Fête du village, début septembre, la salle était réorganisée, explique Jackie. On ne laissait que la grande table et une plus petite à côté du poêle où nous prenions nos repas mais peu de chaises car les clients se bousculaient en continu. Il n'y avait pas encore de buvette sur la Place du Portail, centre des animations. Georgette n'avait pas de frigo et il fallait descendre par l'échelle de meunier dans la cave et remonter les boissons dans un panier. A l'époque où je venais aider ma tante pour la Fête – j'avais 13 ou 14 ans–, je me souviens que les jeunes du village quand ils étaient là, nous aidaient pour aller chercher les boissons dans la cave. Les deux dernières années où Georgette tenait encore le Café, l'affluence était telle que nous avions décidé avec Michel Laprévote d'installer une « buvette-annexe » devant l'entrée de la cave qui donne sur la rue principale, ainsi nous pouvions libérer quelques places dans la salle du Café pour les personnes qui désiraient se poser plus tranquillement. Georgette était assistée par Jeanine Laprévote et les jeunes clients donnaient toujours un coup de main. « Traditionnellement, les dimanches matins, les dames étaient à la Messe et les maris les attendaient au café. Lorsque j'étais en vacances chez ma tante, c'est moi qui les servais pendant qu'elle allait s'occuper de sa basse-cour. Je me souviens de quelques visages mais pas de leur nom. Quand Georgette n'a plus pu faire son jardin, son beau-frère, Aimé Chauvet, du Rosas, lui apportait un panier de légumes chaque dimanche. Elle a dû cesser l'exploitation de son commerce pour raison de santé, vers 1978, mais les jeunes, par nostalgie, continuaient de venir s'y retrouver et boire, avant de partir à une fête, un apéritif qu'ils avaient acheté ailleurs. »

Quand Georgette ferma son café, le maire Paul Mathieu et le Conseil Municipal lui proposèrent de racheter la Licence IV du Café, vendue le 28 mars 1983 et ils décidèrent de créer, après les fermetures des épiceries et des autres cafés du village, une Auberge Communale ».



L'AUBERGE COMMUNALE.

Le samedi 23 avril 1983 fut inaugurée l'auberge communale, un restaurant-épicerie-tabac-journaux. Un article du Dauphiné Libéré, daté du 13 avril, annonçait son ouverture. *« Deux ans après la fermeture de la boulangerie, dernier commerce de la commune, et pour lutter contre la désertification, la municipalité de l'Epine et son maire Paul Mathieu décidèrent d'ouvrir un restaurant-épicerie, en s'inspirant de l'expérience réussie de Valdrôme ».* Le projet a été réalisé avec l'aide technique du SIVOM des Deux Buëch présidé alors par Roland Linossier et grâce à divers financements publics. *« La commune a fourni et aménagé les locaux, à la Remise, et les* a *loués pour une somme modérée aux gérants qui apportèrent le mobilier et la lingerie du restaurant ».* Est aussi évoqué le projet d'ouverture d'un gite rural au deuxième étage. L'article insiste sur les deux attentes de la population : *« la population disposera du premier service auquel elle peut prétendre : celui d'acheter les produits alimentaires sur place, au lieu d'avoir à se déplacer ou d'attendre la tournée» et « recréer au café-auberge un lieu de rencontre ».* C'est-à-dire *« aller faire ses courses et aller boire son petit coup ou jouer une partie de cartes* ». Et il ajoutait *« L'Epine gardera-t-elle ce commerce ? Certains en doutent. Mais la foi est faite de doute, après tout».*

On se souvient du nom de certains des gérants ayant œuvré au cours de ces 32 années. Les tout premiers, Catherine et Lucien, puis Jean-Paul et Gilou Ressegaire de « l'Auberge Saint-Gilles », Paul Colomb et Régine Illy, Christian Arnoux et sa fille.

Au cours des dernières décennies furent créées à la périphérie de la commune deux maisons d'hôtes accueillant surtout une clientèle touristique. A l'entrée de la commune depuis Serres au quartier du Moulin, *L'Oustaou des Moulières* avec son

restaurant gastronomique, tenu par M. et Mme Vieux. Et à la limite de la commune de Montjay, *Les Planious,* où M. et Mme Arnoldi offrent des chambres et tables d'hôtes et des séjours avec pension complète.

En cet été de 2016, l'auberge renait après d'importants travaux d'aménagement et de mise aux normes, conduits par la municipalité, sous les mandats des maires André Aubéric et Luc Delaup. Elle est gérée par Julie Marchand et William Morin, venus de Lille, à qui nous adressons nos vœux chaleureux de bienvenue. Nous leur souhaitons plein succès pour leur entreprise. Tous, habitants permanents et temporaires, nous nous sentons parties prenantes pour la réussite de ce projet commun et communal.

Jean-Pierre Pellegrin, Juillet 2016.

http://www.mairielepine-hautesalpes.com

http://www.mairielepine-hautesalpes.com/foyerrural

LES CAHIERS DU FOYER RURAL DE L'EPINE.

N°1	1990	Banquet à l'ancienne, coutumes et traditions culinaires. Documents et recettes du banquet du 12 Août 1990, 32 pages.
N°2	1991	Notice sur L'Epine, par J.A. Mourre, Gap 1891. Réédition 1991. 28 pages.
N°3	1992	Image dou païs. L'occitan alpin, une langue qui veut vivre. Journées des 7 et 8 Août 1992. 29 pages.
N°4	1993	Les assemblées des manants et habitants de L'Epine au 17è siècle. Conférence de M. Canu, 1993. 27 pages.
N°5	1994	Vive le mouton ! Rapport des activités de la journée du 8 Août 1994, 44 pages.
N°6	1996	Le patrimoine religieux de L'Epine.1996. 54 pages.
N°7	1997	Les foires de l'Epine - Phillis de La Charce et la guerre des Alpes : Deux essais d'histoire locale par l'Abbé Accarier. Gap.1964 et 1954. Réédition 1997. 23 pages.
N°8	1998	Guide de L'Epine, co-édité avec l'Association de Sauvegarde du Patrimoine du Pays du Buëch et des Baronnies. 1998. 121 pages.
N°9	1999	L'Epine dans la Grande Guerre. 1999. 57 pages.
N°10	2001	La coopérative agricole de L'Epine. 2001. 38 pages.
N°11	2003	Paul Tissot, 1907-1953, Un homme au service du monde rural.
N°12	2006	L'Epine au XIXe siècle. 47 pages.
N°13	2011	Cartes postales de L'Epine. Album Photos.
N°14	2014	Août 14. Mobilisation et Lettres de guerre des poilus. Journée du 2 août 2014.
N°15	2016	L'EPINE, Hostelleries, cabarets, auberges, restaurants et cafés, au fil du temps.
N°16	2016	L'Epine, un siècle de vie quotidienne, 1888-1988. Album photos.