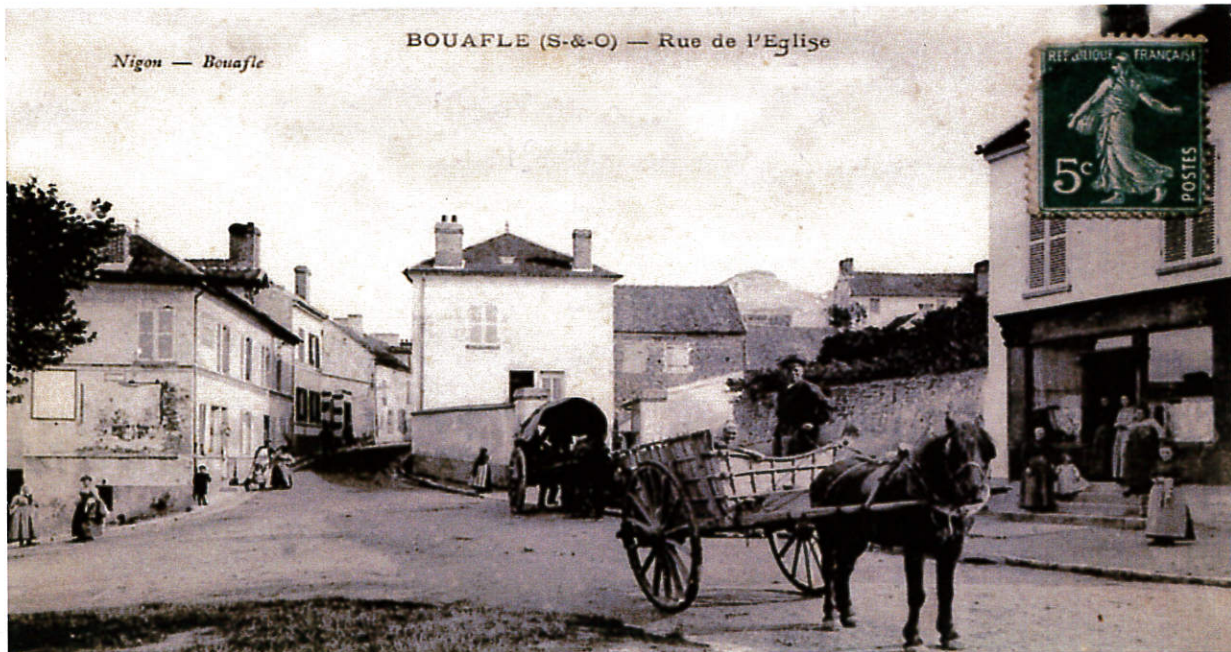


**« BOUAFLE autrefois » est une exposition qui a été montée
à l'initiative de Philippe Le Bomin et Marcel Denis
à l'occasion de l'inauguration de la place Erambert
qui a eu lieu les 1^{er} et 2 mai 2010**

**avec le concours de Lucette Bernard, Laurent Lallart, Gilbert Duval, Claude Baudin,
Marc Chauvin, Michel Herserant, Alain Le Vacon, Robert Cédolin et Claude Rusé**

**Il faut comprendre « Autrefois »
comme la période allant de 1880 à 1950
avec des souvenirs plus riches pour la seconde moitié du siècle dernier,
que les plus anciens Bouaflais ont connue.**

BOUAFLE autrefois



EXPOSITION

1^{ER} et 2 mai 2010

Place Erambert

Les anciennes familles de bouafle aux travaux des champs

La vigne

Les moissons

La culture industrielle

La vie familiale

Les commerces

Les vieux outils agricoles et de la maison

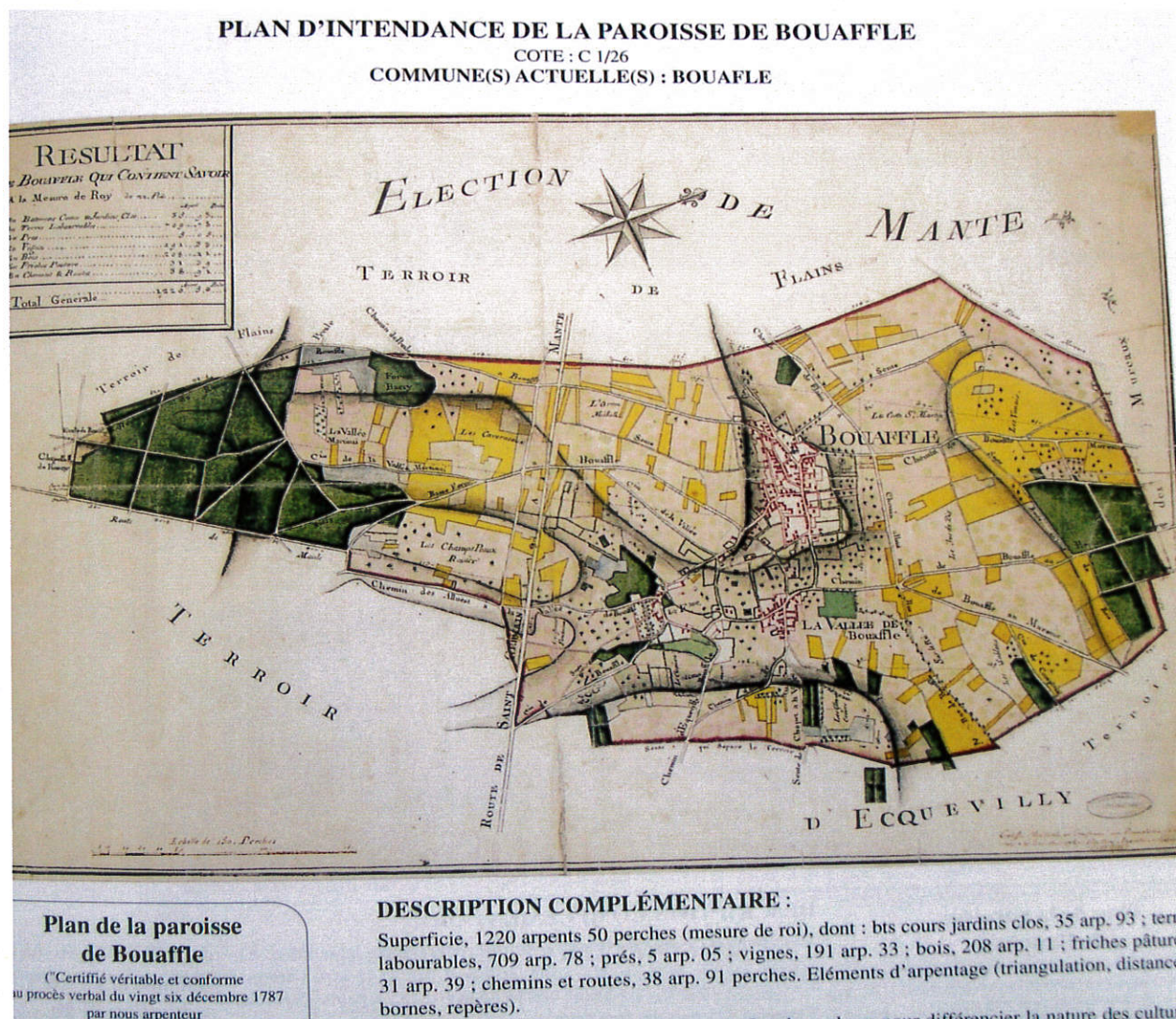
La place Erambert de 1860 à nos jours

**Démonstration de battage au tarare à 14h30 (les 2 jours)
Dégustation de la cuvée 2009 du « clos de la Blainville » à 16h00**

La Municipalité de Bouaffle a décidé de mettre à profit l'achèvement des travaux qui vont modifier la physionomie du cœur du village pour initier une exposition qui a pour but de mieux faire connaître la vie à « Bouaffle autrefois », étant entendu que ce « Bouaffle autrefois », entre les années 1850 et 1950, marquait la fin d'une époque figée depuis le XVIII^{ème} siècle.

L'origine de Bouaffle est comparable à celle de quantité d'autres villages de notre région, installés entre les rives de la Seine et la forêt des plateaux, avec des sources à mi-pentes. Sites alluvionnaires et coteaux bien exposés ont fourni des terrains de choix pour une agriculture très diversifiée.

Le premier document qui nous renseigne objectivement et de manière quasi-scientifique sur l'occupation du sol est le plan d'intendance dressé en 1787 sous l'autorité de Bertier de Sauvigny, atrocement massacré le 21 juillet 1789.



Ce document fait état d'une superficie globale de 1220 arpents, mesure de Roi, c'est-à-dire à raison de 5.107 m² l'arpent : 623 ha. Sur ces 1220 arpents, 35 de bâtiments, cours et jardins, 709 de terres labourables, 5 de prés, 191 de vignes, 31 de friches et pâtures, 39 de chemins et routes et 208 de bois. Un plan cadastral véritable, appelé cadastre napoléonien fut établi en 1815, destiné avant tout à dresser une matrice des impôts fonciers.

Sur le plan de l'organisation urbanistique du village, on est obligé de remarquer que la plus grande liberté – on pourrait presque dire la plus grande fantaisie – a présidé à la configuration de l'agglomération. On a relié le premier « bourg » situé à la Ferme Rouge qui figurait le « château » où existait une chapelle, à l'Eglise Saint-Martin, par une rue sinueuse dénommée rue de Saint-Germain-des-Prés, dont une partie, depuis le Tilleul, est devenue la rue Maurice Berteaux en 1911. Pour aller au village des Mureaux ou à Meulan : un chemin de terre qui prolongeait la rue du Pieu, impraticable en hiver et par temps pluvieux. Seule grand-route, le Chemin aux Bœufs, de Mantes à Poissy. Donc des rues ou des chemins faits souvent à l'initiative des habitants et suivant leurs besoins, avec beaucoup de jardins dans le village.

L'agriculture à Bouafle à la fin du XIX^{ème} siècle



Un document très précis nous livre la description de l'agriculture à Bouafle : le recensement de 1882. Bouafle était un immense jardin, on dirait aussi maintenant un patch Work où étaient cultivés : des légumes comme les haricots et des pois pour les marchés, des pommes de terre (150 ha), des carottes (dans les terres sableuses), des artichauts (dans les terres profondes), des navets, concurremment avec Flins, des Choux Fleurs, préférés à ceux de la ceinture de Paris arrosés par des canaux d'épandage, et des asperges dans les sablons ; plus tard on combina les oignons jaune paille des Vertus récoltés et mis en silo en août avec le persil frisé, vendu fin décembre. Pour tirer les engins agricoles et les carrioles il y avait 160 chevaux et 26 ânes, pour 180 exploitants ; certains exploitants avaient deux chevaux. Pour nourrir ces animaux de traction ainsi que 22 vaches et 46 chèvres, on cultivait 80 ha de trèfle, luzerne et sainfoin, plus un peu d'avoine pour les chevaux. 20 ha étaient consacrés aux arbres fruitiers et à la vigne, 163 ha pour les céréales. 40 ha étaient réservés à la culture du « chardon à foulon », la seule culture industrielle de Bouafle destinée à l'exportation, vers les centres de production de textiles. On élevait aussi 200 poules et 500 lapins, ainsi que des porcs puisque 300 étaient abattus par an et la commune comptait 110 ruches.

Le matériel agricole était commun avec celui des communes environnantes. On labourait le sol avec des charrues simples, c'est-à-dire à un soc ou bien avec des bi-socs ou brabant. Ensuite la terre était hersée pour briser les mottes, d'abord avec des herses en bois, puis ensuite en fer et, après venait le semis, manuel pour la plupart, des graines ou des plants et avec un semoir automatique pour les petites graines, poireaux carottes, oignons, navets ; ces semoirs équipés de deux mancherons étaient poussés à la main sur un rayon, ils ouvraient un sillon, y déposait la graine, refermait le sillon et l'aplatissait avec une roue plate à deux corps ; on faisait les essais sur une feuille de papier journal. Il fallait entretenir ces cultures, avec des instruments manuels, pour aérer le sol et détruire les mauvaises herbes. On sarclait les carottes avec une petite binette et on en profitait pour les « tricher » (les éclaircir) à deux ou trois doigts, une alouette devait pouvoir passer entre deux carottes ; entre les rangs on désherbaient à la « poussette », constituée d'une paire de « rasettes » suivies d'une roue, l'ensemble poussé à l'aide de deux mancherons. C'est avec une houe ou hoyau, que l'on plantait les pommes de terre ou les plants d'artichauts, bien « butés » avec le talon de l'outil, certaines houes que l'on accrochait à l'épaule pour les transporter étaient appelées, pour cette raison, des « fainéantes » ou « feignantes ». Pour arracher le poireau, certains utilisaient un croc spécial, qui permettait d'émietter la motte de terre autour des racines. Les légumes tels que les artichauts ou les choux étaient désherbés à la grande binette. La récolte du fourrage et les moissons s'effectuaient à la faux ou à la faucille jusqu'à l'apparition des faucheuses et des faucheuses-batteuses, on avait obligatoirement une pierre à aiguiser qui trempait dans une corne accrochée à la ceinture et la petite enclume portative pour rebattre les fers ; on agrippait les bottes avec une griffe spéciale, pour les emmener en carriole jusqu'à l'aire de battage, en attendant la « locomobile ». Mais auparavant, pour les foin, il avait fallu passer deux fois avec un râteau en bois pour retourner l'herbe afin qu'elle sèche de tous côtés au soleil de juin, qui est la véritable époque à laquelle on est susceptible d'avoir le « rhume des foin ».

Dans les familles où il y avait des vaches, on n'hésitait pas à faire son beurre, dans une baratte en bois qui se transmettait de mère en fille. On affûtait ou « repassait » les couteaux avec une meule à eau.

L'hiver on taillait la vigne à la « serpette », pour récolter le bacco en septembre-octobre. Le raisin était tout de suite « foulé » puis pressé pour ensuite être mis à cuver. Les talents de vinificateur des récoltants étant très variés, la qualité du vin l'était tout autant. Aujourd'hui, nous pouvons déguster un « Clos de la Blainville » qui fait honneur à son propriétaire-récoltant, ainsi qu'à tous ceux qui lui ont « prêté la main » .



Les commerces en 1950

Bouafle avait tous ses commerces et son artisanat de subsistance ; exceptionnellement, on allait au marché de Meulan le lundi matin (encore un car entier de la CFTA en 1950).



Le café de la Mairie, avec 2 billards, Place Erambert, que jouxtait une épicerie et derrière lequel se trouvait la salle de bal, qui servait également pour la distribution des prix. De mémoire de bouaflais, cet établissement fut tenu successivement par les époux Fisane, Haranger, Plateaux, puis Marcel Dufays et son épouse et après la guerre 39-45 par la famille Saint-James, sinistrés de Normandie. Félix et Marie-Louise ont tenu l'établissement pendant un quart de siècle, laissant ensuite la place à leur fils Louis et sa femme. Etablissement repris ensuite par MM. Vandenberg et Lavenant.

L'Union Commerciale, 1 rue de l'Eglise, près de la Mairie, magasin appartenant à une chaîne à succursales multiples, tenue par M. et Mme Plique, puis par d'autres gérants, dont la famille Arnaut. Epicerie classique, fruits et légumes, articles de ménage, achetée par la commune et démolie en 1995 pour créer un parc de stationnement.

« Chez Jouny », 16 rue Laguillermie, tenu après la guerre de 14-18 par Florentine Houbé et sa mère, la boutique fut transformée par la famille Jouny en véritable supérette, plus café et billards, plus la charcuterie, sans repreneur en 1986 a été convertie en maison d'habitation.

La charcuterie épicerie Moreau, 7 rue Saint-Martin, la principale charcuterie de Bouafle, reprise par M. et Mme Heluard puis par les époux Gauthier et aujourd'hui par le traiteur Pier'o.

Les boucheries : une boucherie existait, 1 rue des Lombards (maintenant rue Laguillermie) à une époque qu'il n'est pas possible de déterminer avec précision, vraisemblablement entre 1870 et 1930. Ensuite, une autre fut créée 1 rue des Pressoirs, tenue par la famille Dhuisit ; on abattait sur place, dans le hangar, et il fallait venir chercher la viande aussitôt, pas de réfrigérateur...

En 1949, Marcel Cochet, boucher à Flins, créa une boutique avec chambre froide, tenue d'abord par la famille Rontard, puis par Mme Le Bomin, aidée d'un commis qui venait de Flins. La boucherie fut ensuite vendue en 1953. Succédèrent les familles Guillaumin, Bertin, Prodhomme et puis Lambert.

La boulangerie 20 rue de l'Eglise. On ne sait de quand date la boulangerie, l'histoire des commerces de Bouafle, n'ayant jamais été écrite tant il paraissait normal dans les temps anciens que des commerces existent dans les zones habitées. Aux dires des plus anciens, qui ont écouté eux mêmes leurs anciens raconter, la boulangerie était tenue, depuis la guerre de 1914, par Théodule Lesourd, sa femme Irma et ses deux fils. Irma portait le pain à domicile avec une charrette à cheval. Le fond fut vendu, successivement aux époux Sali, Bourgeaud, Roger, Ménard et c'est aujourd'hui M. et Mme Mangin qui exploitent ce commerce.

Le bureau de Tabac, 16 rue Maurice Berteaux, Café, débit de tabac, journaux, régie des contributions indirectes pour les déclarations de distillation, cabine téléphonique, salle de billard, haut lieu des championnats de coinchée, arrêt de bus ; c'était « chez Poulain » du nom des exploitants de la belle époque. Fond repris en 1961 par les époux Lecarpentier, qui assuraient le port des journaux à domicile, puis, M. et Mme Bornet, puis transformation en boutique de tatouage, agence immobilière et maintenant Institut de Beauté.

« Charcuterie Burtin », 16 rue des Pressoirs ou plus exactement Place de la Pompe. La charcuterie était le commerce principal, il y avait également un bar (on disait une buvette) et un billard. M. Burtin vendait aussi sur le marché de Meulan.

« Chez Rose » Duclos, 17 rue Frichet, Alimentation et articles de ménage, commerce discret de voisinage tenu par une femme seule, remarquablement achalandé vu la dimension réduite de la boutique, fréquentée par les « batteux », aujourd'hui convertie en habitation.

« Chez Nigon », 11 rue de l'Eglise, Epicerie, et Nouveautés (lingerie, mercerie, chemiserie, vêtements de travail), articles de ménage (pétrole pour les lampes). Vaste magasin aux belles vitrines, tenu par M. et Mme Nigon, puis par Yvonne Lebaille, leur fille, locaux rachetés par une enseigne de brocante, aujourd'hui sans activités.

Le Café de la Gare : créé face à la Gare, pour les besoins des voyageurs du Chemin de Fer. Tenu en 1950 par Gabriel et Marcelline Laubeuf. Connut une deuxième jeunesse après avoir été re-dénommé « La Cigale » par Marie-Louise Arnoult, puis devint un restaurant pizzeria sous l'enseigne de « La Vallée », tenu ensuite par les époux Mulo, aujourd'hui par Frédéric Bataillé.

Le Café de la Vallée. Situé 5bis rue de Chapet, il cessa son activité vers 1950. Il fallait monter l'escalier extérieur pour boire « à l'étage ».

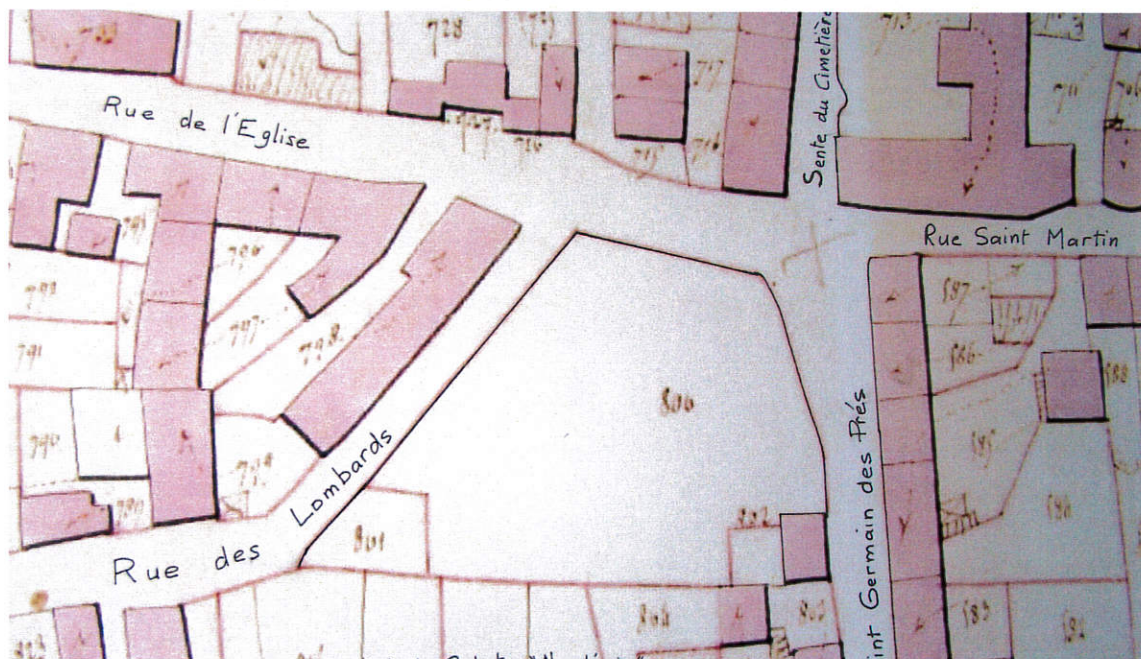
« Au Soleil Levant », rue Pernotte, Alimentation Générale, café, bar et banquets, créé en 1956 par Georges Dufays et son épouse. Il fut repris en 1965 par une exploitante, qui le céda en 1966 à la Serrurerie que nous connaissons aujourd'hui. Se lancer à créer un septième commerce d'alimentation et débit de boissons en 1956, dans un village de 800 habitants prouve s'il en était besoin la vigueur du petit commerce à cette époque.

En plus de tous ces commerces, Bouafle comptait aussi quelques artisans : bourrelier, tonnelier, maréchaux-ferrants, maçons, menuisier, électricien et cordonnier.

La place Erambert :

Quelle est l'origine du nom d'Erambert ? C'est la question à laquelle il fallait répondre.

1860 a marqué une époque charnière dans l'évolution de Bouafle : Création d'un nouveau cimetière, création du Chemin des Sablons qui deviendra la Route Neuve, une fontaine publique et la construction d'un lavoir à la Vallée, etc... Dans la foulée, on négocia la création d'une place devant la Mairie-école et l'on obtint que le propriétaire de l'espace nécessaire en fasse don à la commune. Qui était le propriétaire ? Pierre Etienne Erambert, maire de Mézy de 1830 à 1861, année de son décès. Il s'agissait d'un jardin de 5 ares et 10 centiares contigu aux propriétés qui forment aujourd'hui le début de la rue Laguillermie, avec une vieille maison dessus, lieudit le Presbytère. L'affaire fut commencée en 1859 par une promesse de vente et terminée en 1863 par l'adjudication des matériaux provenant de la démolition de la maison. Il est probable que la plantation des tilleuls suivit les travaux d'aménagement, les tilleuls étaient de mode à l'époque.

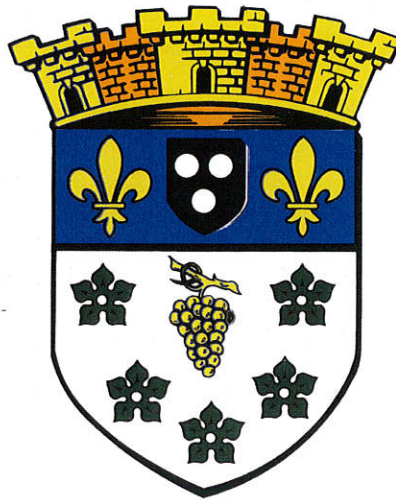


Cette exposition a été organisée avec le concours de nombreuses bonnes volontés, grâce aussi à la contribution des associations et avec l'aide inestimable des nombreux Bénévoles Expérimentés Disponibles que Bouafle a la chance de compter dans son village. Merci à tous

Bouafle, le 30 avril 2010

Philippe SIMON
Maire de Bouafle





L'étymologie de BOUAFLE, est composé du latin BOSCUS qui veut dire BOIS et de ALFA qui, en germanique ancien, signifie domaine, concrétisée par les «quintefeilles» vertes qui symbolisent les bois et principalement la forêt des Alluets ; celle-ci ayant été défrichée en partie pour y établir un prieuré dépendant de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés dont les armoiries sont rappelées par les deux feuilles de lys en or et l'écu de sable noir aux trois besants d'argent.

La très ancienne culture de la vigne qui a persisté jusqu'à nos jours est évoquée par la grappe de raisin en or. La couronne murale à trois tours est le symbole que portaient les déesses grecques protectrices des cités et repris pour timbrer le blason des villes depuis l'Empire.

Les fleurs de lys sont justifiées par le fait que, que l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés ayant été fondée par Childebert 1^{er}, était, par voie de conséquence, une abbaye royale, ce qui explique les fleurs de lys pour un établissement religieux.