

L'ANCIEN HOTEL PARDON DE CHAMPDIEU
SUIVI DE ... QUELQUES REFLEXIONS GASTRONOMIQUES.

A la fin du 19^e siècle, Champdieu possédait cinq auberges. Toutes ont disparu, mais notre commune offre encore toutefois, aujourd'hui, la possibilité de faire un bon repas dans un de ses trois restaurants - ce qui prouverait (mais cela est-il nécessaire ?) que l'amour du "bien-manger" n'est pas prêt de s'éteindre dans notre bon pays de France, même si cela présente quelques dangers pour la santé de ses habitants!

Aujourd'hui nous vous parlerons de l'hôtel-restaurant PARDON qui exista du début du 19^e siècle jusqu'en octobre 1919.

Il était situé à l'angle de la rue de la gare et de la route départementale n°8 et avait pour enseigne "*Café, restaurant, Pardon*". Cet hôtel était très bien situé, non loin de deux maréchaux-ferrants : monsieur Robert et monsieur Morin et près du poids public. Il était assez spacieux puisqu'il possédait des chambres de 2 et 3 lits avec un total de 22 lits et qu'il y avait des remises et des écuries où une centaine de bêtes tenait à l'aise. Champdieu était un lieu de passage pour les marchands de bestiaux qui menaient leurs bêtes dans les foires de la région. A l'hôtel Pardon ils s'arrêtaient souvent tard le soir et repartaient de très bonne heure, aussi le fourneau de la cuisine ne s'éteignait jamais du 1^{er} janvier au 31 décembre et comme à cette époque il n'y avait pas d'économie d'énergie il fallait un wagon de charbon par an. La plupart des clients ne restaient qu'une nuit.

Malheureusement en octobre 1919 un incendie a ravagé complètement l'hôtel. En voici l'histoire : à côté de l'hôtel était un ancien boulanger monsieur Robert qui n'avait pas allumé son four depuis plusieurs années ; or il advint qu'un autre boulanger monsieur Mollon fit faire des réparations à son four et pour ne pas arrêter sa fabrication il fit cuire ses pains dans le four de monsieur Robert. Malheureusement la cheminée était fissurée et le feu se mit à l'hôtel où il progressa rapidement, abondamment nourri par la paille et le foin et les restes encore importants du wagon de charbon annuel. Le toit s'effondra. Les habitants du pays venus à la rescousse n'ont pu sauver qu'un peu de vaisselle et le dernier registre des voyageurs. L'hôtel Pardon avait vécu... Mais les habitants de Champdieu se souviennent encore de l'hôtelier, M. Pardon, et de sa voiture en osier tirée par un âne, de son hôtel et des repas fabuleux que l'on y servait.

Revenons à ce registre sauvé des flammes. C'est un document précieux à plus d'un titre car il fournit une foule de renseignements, c'est une tranche de vie et quelle vie ! Il s'agit du dernier registre de l'hôtel, commencé le 18 novembre 1904. Il nous renseigne tout d'abord sur la durée du séjour des voyageurs : une seule nuit en général, c'est donc bien un hôtel de passage mais aussi à l'occasion un hôtel de séjour puisqu'il eut parfois des pensionnaires.

* * *

Sur 196 clients :

- 4 sont restés plus de 50 nuits
- 1 est resté 22 nuits
- 1 est resté 16 nuits
- 1 est resté 8 nuits
- 3 sont restés 7 nuits
- 6 sont restés 3 nuits soit 3,06 % des clients
- 12 sont restés 2 nuits soit 6,12 % des clients
- 168 sont restés 1 nuit soit 85,71 % des clients.

Quels étaient ces 196 voyageurs ? Nous notons 21 femmes ce qui représente seulement 10,71 % du total! Et sur ces 21 voyageuses 16 accompagnent leur mari.

Grâce à ce précieux registre nous connaissons aussi l'âge de toute la clientèle :

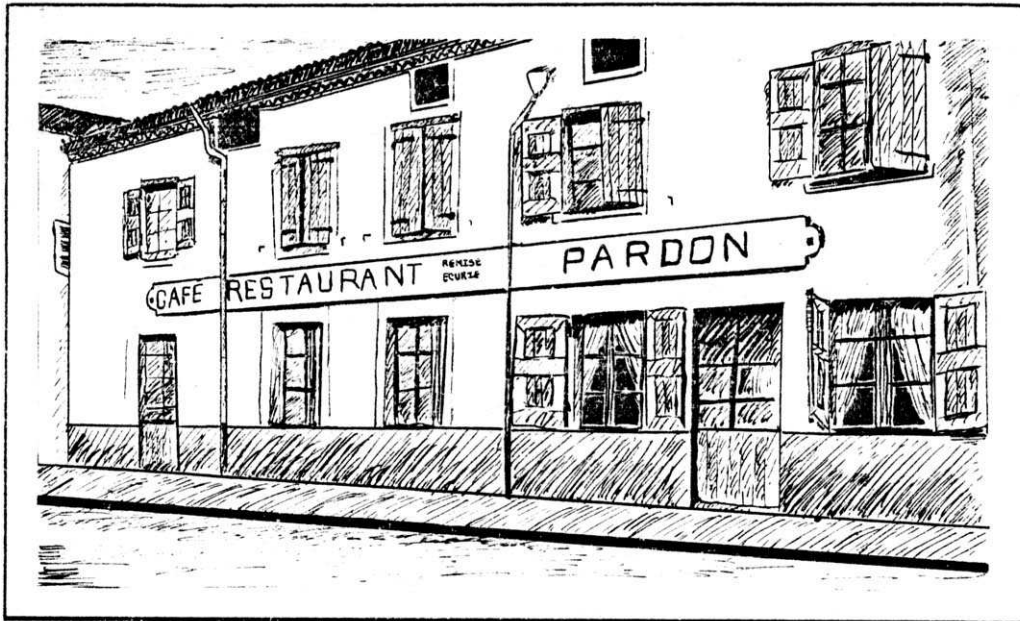
- 68 ont moins de 30 ans soit 34,69 %
- 92 ont de 30 à 50 ans soit 46,93 %
- 34 ont de 50 à 75 ans soit 17,34 %
- 2 ont 80 ans.

Quel était le métier de tous ces gens? Là encore consultons le registre :

Sur les 196 voyageurs nous notons entre autres :

- 33 marchands de bestiaux soit 16,83 % au total.
- 34 marchands ambulants et colporteurs soit 17,34 %
- 14 cultivateurs (7,14 %)
- 11 manoeuvres (5,61 %)
- 8 forgerons, maréchaux-ferrants et charrons,
- 7 soldats,
- 6 domestiques,
- 5 ferblantiers et étameurs,
- 5 mineurs et carriers,
- 4 voyageurs de commerce,
- 3 propriétaires (sans autre mention)
- 2 " sans profession ",
- 2 instituteurs,
- 1 violoniste (belge)
- 1 charbonnier, 1 élève en "pharmacie", 1 photographe (suisse),
- 1 "rabilleur de parapluie", 1 berger, 1 aiguiser, 1 toucheur de boeufs, etc.

* * *



Les marchands forment le gros de la clientèle avec 34,17 % du total. Les marchands de bestiaux arrivaient souvent tard et repartaient tôt le matin ce qui explique une grande animation nocturne dans l'hôtel. Nous trouvons là une liste de "ces petits métiers perdus" : le ferblantier, l'étameur, le charbonnier, le "rabilleur de parapluie", l'aiguiser, le colporteur qui allait de village en village proposer ses quolifichets aux dames : rubans, peignes, châles, dentelles, onguents, le tout auréolé

d'une gloire de parfums issue de ses épices : cannelle, girofle ou genièvre... toute une poésie.

Quelle était l'origine de ces voyageurs ? Où étaient-ils nés ?

Quel était leur pays ?

- 124 étaient de la Loire soit 63,26 %
- 55 venaient d'un autre département (28,06 %)
- 5 étaient italiens,)
- 4 étaient portugais,)
- 3 étaient suisses,) soit 8,68 % d'étrangers
- 2 étaient algériens,)
- 2 étaient belges,)
- 1 était monégasque)

Mais où vont donc ces voyageurs ?

- 45,40 % vont au marché ou à la foire de Montbrison.
- 15,30 % viennent à Champdieu.

Une grande majorité de ces gens voyageaient dans la direction nord-sud (ou Boën-Montbrison), le reste voyageait dans le sens opposé : Montbrison-Boën.

La grande animation qui régna toujours dans cet hôtel prouve qu'autrefois aussi les gens se déplaçaient beaucoup : à pied ou à cheval et ces moyens de locomotion, s'ils étaient lents, avaient l'avantage de ne pas être tributaires de la fluctuation du prix du baril de pétrole ! Les gens voyageaient pour les besoins de leur métier, il en est ainsi pour 92,34 % des clients de notre hôtel, mais aussi pour leur plaisir comme le montrent les 7,66 % restants. N'oublions pas les raisons religieuses qui ont déplacé de tout temps des milliers de personnes. Il suffit de rappeler le temps des croisades : la première (de 1096 à 1099) provoqua le départ de foules nombreuses conduites par Pierre l'Ermite et Gautier sans Avoir. Cette croisade populaire se renouvela à chacun des départs des sept autres croisades. Il y eut même une "Croisade des enfants" en 1212 et une "Croisade des Pastoureaux"... Les privilèges spirituels promis aux croisés n'étaient pas étrangers, bien sûr, à ce goût du voyage !

En 1653, vingt habitants de Champdieu, membres de la Confrérie de St-Jacques, ont effectué le pèlerinage à Compostelle !

* *

Revenons à notre registre. L'hôtel PARDON avait aussi des pensionnaires (5,10 % de sa clientèle). Nous avons noté 4 ouvriers portugais qui sont restés du 24 mai au 14 juillet. Nous connaissons le prix de pension qui fut demandé à des télégraphistes : pour 2,50 F par jour et par personne ils étaient logés et nourris comme suit :

<u>Le matin</u>	<u>à midi</u>	<u>le soir</u>
<i>pain et café</i>	<i>un plat de légumes</i>	<i>un plat de légumes</i>
	<i>un plat de viande</i>	<i>un plat de viande</i>
	<i>fromage</i>	<i>fromage</i>
	<i>1 l de vin chacun</i>	<i>1/2 l de vin chacun</i>

Ceci nous amène à ...

QUELQUES REFLEXIONS GASTRONOMIQUES

Le registre sauvé des flammes nous renseigne aussi sur huit menus servis à l'occasion de mariage, conseil de révision et autres fêtes. Nous en avons choisi trois pour le plaisir de votre palais , savourez... Nous avons respecté l'orthographe du registre.

Ces festins appellent quelques réflexions.

Sur les huit menus notés dans le registre cinq ont un gâteau de foie (soit 62,50 % du total). Ce gâteau de foie est une spécialité de Champdieu (et peut-être d'ailleurs ?...) En voici la recette pour les maîtresses de maison : voir page suivante.

4 avril 1903
Conseil de révision

Pâté de foie truffé
Poulets gros sel sauce mayonnaise
Choux-fleurs en sauce
Gâteau de foie aux champignons
Civet de lapin chasseur
Gros dindes rôtis
Salade nouvelle
Pièces montées
Desserts assortis
Pommes
Café, cognac, rhum, marc
Prix : 3,00 F

19 juin 1904
Secours Mutuel de Champdieu

Hors d'oeuvre, radis au beurre
Galantine de volaille truffée
Poularde de Bresse sauce hollandaise
Lapin sauté au madère
Petits pois au petit lard
Filet à la financière
Gigots d'agneaux rôtis
Salade
Pièce montée
Desserts assortis
Fruits nouveaux, cerises
Café, cognac, fine champagne
Eau de vie marc du pays
Vins des bons crus de Champdieu
Prix : 3,25 F avec deux bouteilles chacun

1903
Melle Briand

Potage tapioca velouté
Cervelas truffé
Poule gros sel sauce ollandais
Riz de veaux sauce financière
Gâteaux de foie sauce tomate
Filet de boeuf aux coeurs
d'artichaud
Petits pois au friquando
Brochet glacé au citron
Dinde truffée
Salade
Fromages
Gâteaux pralinés crème vanille
Pièce montée
Bonbons fourrés
Petits fours
Fruits de saison
Prix : 5,00 F

Recette du gâteau de foie

(pour six personnes)

- Faire une sauce Béchamel épaisse avec 1/2 l de lait
- y incorporer un foie de volaille (ou de lapin) hâché
- ajouter ail, persil, sel, poivre
- ajouter 4 jaunes d'oeuf hors du feu
- y incorporer délicatement les 4 blancs montés en neige ferme
- verser dans un plat à soufflé
- faire cuire à four assez chaud 30 mn environ
- servir accompagné de sauce tomate et de champignons.

(recette aimablement communiquée par Mlle Rivet)

SSS

Sur 8 banquets : 3 seulement ont du fromage (soit 37,5 %).
Rappelons à ce propos que c'est Mme Coty qui introduisit à l'Elysée l'usage de servir du fromage aux repas officiels, cela ne se pratiquait pas auparavant. En 1935, dans un de ses ouvrages, Henri-Paul Pellaprat signalait que la question du fromage lors d'un grand dîner est fort controversée.

Le fromage, consommée couramment tous les jours de la semaine par les gens du peuple (et même parfois constituant l'essentiel de la nourriture...) n'était pas considéré comme assez noble pour figurer dans un festin.

Il n'en est pas de même aujourd'hui où son prix élevé (cf Roquefort ou fromage de brebis des Pyrénées...) en fait presque un produit de luxe. Il est d'ailleurs normal qu'une des gloires de notre gastronomie figure en bonne place dans un repas.

Sur 8 banquets 8 ont de la salade, ce qui devait être bien nécessaire pour se rafraîchir après toutes ces viandes en sauce ! Cette salade terminait la théorie des plats salés et préparait le palais aux plats sucrés.

Sur ces 8 festins un seul comportait du poisson, en l'occurrence des brochets et curieusement servis au milieu du repas, entre petits pois et dinde truffée. Aujourd'hui tout repas fin comporte un poisson ou des crustacés après les hors-d'oeuvre ou le potage.

Cinq banquets sur les huit considérés avaient au moins un plat truffé (certains en ont deux) : pâté, cervelas, dinde, galantine... Le prix de la truffe en interdit aujourd'hui un usage aussi abondant au même titre que le caviar.

Tout le monde aura noté le grand nombre de services pour les trois menus ci-dessus. Nous avons compté 88 services pour 8 menus ce qui fait la moyenne confortable de 11 services par repas!

Si l'on considère le total des mets salés servis au cours de ces huit festins, soit 63 plats différents, il y a seulement 19 plats de légumes ce qui représente 30,15 % des mets salés et si l'on excepte la salade ce pourcentage tombe à 17,46 % ! Ces légumes étaient le plus souvent des petits pois, des pommes de terre, des haricots ou des choux-fleurs. Le français était, et est toujours, un gros mangeur de viande (volaille, gibier, boeuf, veau, avec ou sans hormones).

Le nombre des entremets sucrés (ou desserts) est assez considérable : un total de 17, ce qui fait une moyenne de 2,12 par repas. Sur les 8 banquets, sept ont une pièce montée, dessert traditionnel des mariages, communions et baptêmes, même encore aujourd'hui. Les fruits sont présents à la fin des 8 menus et ce sont toujours des fruits de saison. Nous vous souhaitons, pour terminer, un très bon appétit !

Claude Beaudinat - Georgette Simonet

Groupe de recherche sur le passé de Champdiou

SSSS
SSSS

Nous remercions très vivement Madame Vial et messieurs Jacques et Claude Vial pour l'aide précieuse qu'ils nous ont apportée.
