

**La foire de *Massignac*
en *Charente-Limousine*
avant 1914**

par *Marcel Layraud*¹

Avant de parler de la foire, je crois utile de faire connaître quelque peu la commune de *Massignac*. Sa superficie: 2,393ha; sa population: 1,379 habitants dont 430 au bourg lors du recensement de 1906. Ce bourg, très commerçant, puisqu'il comptait alors 19 auberges, 7 épiceries, 3 marchands de vins, 3 marchands de draps et nouveautés, 6 merceries, 2 boulangers, 2 bouchers, 3 marchands de chaussures, 1 chapelier, avait également un grand nombre d'artisans: 4 maréchaux-ferrants, 1 maréchal serrurier, 2 réparateurs de vélos, 2 coiffeurs, 2 sabotiers, 2 menuisiers, 2 cloutiers, 1 horloger, 2 charrons, 3 charpentiers, 6 maçons, 2 bourreliers, 1 tailleur d'habits et son docteur médecin.

Ces foires de *Massignac* d'avant 1914, on en parle encore tant elles furent célèbres dans toute la région (voir carte ci-jointe). On attendait le 19 pour aller à la foire, les uns pour faire du commerce, les autres pour se promener, les jeunes pour s'amuser. Le 19 de chaque mois ramenait donc une foule considérable au bourg de *Massignac*. C'était jour de liesse pour les écoliers puisqu'il n'y avait pas classe ce jour-là, mais il était compensé par le jeudi le plus proche du 19.

La foire de *Massignac* était importante surtout par son marché de porcs gras, par son marché de porcelets, son marché de volailles, lapins, œufs, son marché aux ânes, son marché aux moutons, chèvres, agneaux et chevreaux au printemps, par l'abondance et la variété des forains, des marchands, par ses distractions et enfin par ses dévotions (saint *Paul*).

Mais le bourg de *Massignac* s'animait quelques jours avant la foire. Les boulangers devaient pétrir d'avance des fournées de pain pour les tournées habituelles pour consacrer la nuit du 18 à la fabrication des "miches", ces pains longs, de 800g, qui seront livrés bien "tendres" dans les auberges. Dans ces auberges, on plumait et vidait les volailles, on procédait au grand nettoyage. Les marchands de vins approvisionnaient les auberges de "barricous" et de demi-barriques, selon leur importance. Les épiciers rafraîchissaient leurs étalages. Les bouchers préparaient la viande pour les fameux "ragoûts d'aumaille", pour les pot-au-feu, pour les rôtis, et enfin les tripes.

Très tôt donc, le 19 au matin, branle-bas de combat dans toutes les maisons du bourg car rares étaient celles à qui la foire n'apportait pas travail supplémentaire ou distraction sous la forme de visites de parents ou d'amis. C'était l'encombrement sur toutes les routes avec l'arrivée des forains avec leurs lourdes voitures traînées par des chevaux, l'arrivée des paysans, les hommes en blouses bleues ou noires, le chapeau sur la tête, les femmes en capes noires et tous en sabots, poussant devant eux les animaux à vendre et jetant de loin en loin des grains de maïs ou de seigle pour faire avancer les bêtes lourdes de bonne graisse et toujours un peu paresseuses. C'était l'encombrement avec les vélos, les charretons tirés par les petits ânes, et enfin les piétons.

La foire s'organisait. Les forains installaient leurs "bancs" et leurs marchandises après avoir dételé leurs chevaux et les avoir remis à l'auberge où ils iront déjeuner à midi. Les forains les plus aisés se faisaient livrer par le placier les tréteaux et les "voliges" (planches légères), pour le prix de location de 0,20FF le mètre courant.

Dans les auberges, les jeunes serveuses affairées, revêtues du tablier blanc à bavette, le coin du dit tablier relevé, allaient chercher un chargement de miches bien tendres, 12, 15, 20, selon l'importance de l'auberge, la viande à la boucherie, le sucre et autres produits à l'épicerie. Quand la foire était bonne, il fallait dans la journée renouveler ces approvisionnements.

¹ Etait né à *Massignac* et instituteur à *Saint-Michel* (16)

Les marchés s'organisaient. Toutes les voitures, charrettes et "charretons" s'alignaient des deux côtés des routes arrivant au bourg. A 10 heures la foire commençait, tout était en place. Sur les champs de foire on discutait ferme quant aux prix et après force marchandages, vendeurs et acheteurs finissaient par se mettre d'accord. Souvent le marché était conclu à l'auberge voisine devant une "chopine" de rouge. Rarement les vendeurs repartaient sans avoir trouvé un acquéreur, fort heureusement d'ailleurs, car l'étable était loin et la route aurait été plus pénible que le matin. A midi, les auberges commençaient à se garnir de clients. C'étaient d'abord les forains, les messieurs: notaires, agents d'affaires, assureurs, gros marchands, qui déjeunaient, prenant le repas complet à 25 sous, prix net.

Menu:

Soupe grasse,
Pot au feu,
Ragoût d'aumaille ou tripes,
Rôti de veau ou volaille,
Salade,
Fromage,
2 biscuits

Vin et Pain "tendre" à volonté.

Café avec la bouteille de rhum sur la table. Le café étant bu dans le "mazagran", verre spécial.

Puis les paysans arrivaient. Toutes les tables se garnissaient. Les 19 auberges regorgeaient de clients.

Au menu c'était la soupe grasse et un seul plat:

Pot au feu,
ou Ragoût d'aumaille
ou Tripes,
ou Raie au Roux et aux oignons

Pain "tendre" et vin à volonté pour le prix de 8 à 10 sous.

Le cours du repas était agrémenté par quelques attractions. C'était un joueur de vielle, le père "*Guilloumet*" du village de *Servolles*, un autre joueur de vielle, "*Chadalée*", sans domicile fixe, accompagné de son fidèle chien "*Polka*". C'était "*Marsaudou*" ou "*Millaguet*" qui, avec sa bouche, imitait sur commande les diverses sonneries des cloches des églises des communes environnantes. Pendant que "*Marsaudou*" faisait les auberges, sa femme, la "*Nanon*" pour les uns, la "*Millaguetto*" pour les autres, faisait les dévotions. Ce couple, du village du *Mas Bayou* de la commune voisine de *Saint-Quentin-sur-Charente*, qui ne manquait pas une foire, était très populaire. A leur mort, en 1926, un stock de 80kg de monnaie de billon (5 centimes et 10 centimes) fut découvert dans un coffre de leur maison, comme l'a relaté le journal "*La Petite Charente*". D'après le poids de cette monnaie de billon on peut juger du nombre important de dévotions et de sonneries de cloches qui a dû être fait, le tarif des dévotions étant des plus réduits et la générosité des auditeurs des sonneries de cloches très restreinte.

Parmi les nombreux forains installés sur la grande place de l'église et dans les rues avoisinantes, le "*Bazar de Chabanais*" avec son banc immense sur lequel reposaient poupées et jouets de toutes sortes était le plus admiré des enfants. Puis c'étaient les marchands de tissus de *Chabanais*, de *Saint-Junien*, de *Vayres*, les marchands de chaussures de *La Rochefoucauld*, le bijoutier et le chapelier de *Chabanais*, le coutelier de *Saint-Claud*, le pâtissier de *Suris* qui vendait de si bons gâteaux, parmi lesquels les cornets de crème et les éclairs au chocolat qui m'ont laissé un si bon souvenir. Il y avait les bouchers de *Saint-Claud* et de *Montembœuf* qui, l'été, avaient fort à faire à chasser les mouches de leur viande. C'était un marchand de fromages, une mercière à laquelle les filles achetaient les rubans en satin pour la coiffure des dimanches. Il y avait un marchand de graines, les jardiniers de *Chabanais* avec leurs plants, les marchands de laine qui échangeaient pelotes et écheveaux contre de la laine brute. Enfin les marchands de bonbons, de pralines, de berlingots, les cloutiers, le "taillandier" de *Montembœuf* qui vendait haches, serpes, faux et faucilles. Souvent des saltimbanques donnaient avec force fracas de cuivres et cymbales une représentation en plein air. Un cercle de badauds était vite

formé et les représentations se succédaient rapidement.

Il ne faudrait pas oublier les chanteurs ambulants qui, au milieu d'une cour de jeunes, voire de moins jeunes, accompagnés par un accordéon, répétaient avec patience les rengaines du jour pour les apprendre à l'auditoire. Parmi ces chanteurs, un couple s'est fixé à *Massignac*.

"*Auguste et Louise*" s'étaient produits pendant longtemps. Ils chantaient bien, surtout *Auguste* qui s'attaquait même à l'opérette avec des airs de "*Mignon*".

Les sabotiers, ils étaient nombreux à l'époque, et parmi eux mon grand-père paternel, se tenaient sur la place devant les écoles. Pas de banc, les sabots étaient posés à même le sol, par tas, sabots d'hommes, sabots de femmes, sabots d'enfants. La paire de sabots d'hommes garantie pur noyer valait jusqu'à 3 francs, la paire de sabots de femmes 25 sous. Les clients étaient très nombreux. C'était la chaussure à la mode! Que d'essayages pour trouver chaussure à son pied! Un sabotier facétieux posait aux femmes cette question:

"Vous gênent-ils sous les bras"? Non?

Alors c'est cette paire qu'il vous faut.

Et de rire et l'achat était conclu.

Comme il était vivant alors le bourg de *Massignac*! Dans les rues on se pressait, on se bousculait. On achetait, on vendait, on jurait, on riait, une vraie kermesse flamande! une foire du Moyen Age.

Les repas terminés, dans quelques auberges, pour le moins 2, parfois jusqu'à 5, on débarrassait la grande salle, on balayait, on plaçait des bancs tout autour, une table dans le fond sur laquelle s'installait l'orchestre, clarinette et accordéon, ou saxo, piston et clarinette, ou accordéon seulement, et le bal commençait pour ne se terminer qu'à l'aurore du 20. Comme on savait s'amuser! Il s'élevait bien parfois quelque dispute, mais jamais rien de grave. Dans la nuit, jusqu'au petit jour on entendait des voix avinées qui s'essayaient à chanter. On apercevait dans l'ombre des couples enlacés. Des bandes de garçons lançaient joyeusement le cri rituel des limousins:

"hi fou fou! hi fou fou!".

Oui, certes, un peu fous de danse, de vin, de plaisir, mais n'avaient-ils pas raison de rire, de s'amuser, à la veille de la grande saignée de 1914-18. Les foires de *Massignac* existent toujours le 19 mais elles n'ont ni l'importance ni le pittoresque de cette époque. L'auto a fait disparaître les attelages à traction animale, le klaxon a remplacé les grelots qui tintinnabulaient si joyeusement dans la campagne, la radio a remplacé les chanteurs ambulants. C'est le passé. Il faut se résigner et tourner la page.¹



¹ Quelques prix de cette époque:

- 1 douzaine d'œufs: 60 à 70 centimes;
- 1 lapin: 1 franc;
- 1 paire de poulets: 1,50 francs à 1,80 francs;
- 1 paire pigeons: 60 à 80 centimes;
- 1 chevreau: 2,50 francs à 3 francs;
- 1 porc de 100 kilos: 35 francs;
- 1 livre haricots: 12 centimes;
- rôti de veau: 20 sous la livre;
- 1 litre de vin à l'auberge: 8 sous.