

## Notes de lecture

La vigne à Élancourt

Auteur : Association des Amis du Passé d'Élancourt

Éditeur : éditions du Soleil natal, septembre 2003

Volume : 157 pages

Prix : 15 €

### Présentation des auteurs :

EQUIPE REDACTIONNELLE : Anne-Marie Di Bernardo, Gisèle Cavallier, Jean Flattot, Murielle Franques, René Giai-Chel, Roseline Inghels,, André Perraud, André Roche.

COORDONNATEUR : Jean Flattot

AUTRES MEMBRES DE L'ASSOCIATION :

Les Autres membres de l'Association les Amis du Passé d'Élancourt.

Une partie des documents illustrant cet ouvrage provient du fonds iconographique de l'Association.

### Sommaire

- Préface de Jean Flattot - président des Amis du Passé d'Élancourt (page 13).
- Historique de la vigne dans l'Ancien Monde, dans la Gaule... et dans l'Île de France, Jean Flattot (page 15).
- Citations célèbres, Jean Flattot (page 22).
- Plan de la Paroisse d'Élancourt de 1787 - Bertier de Sauvigny (page 25).
- La vigne à Élancourt, Mr Édouard Stephan, anciennement attaché de recherches en histoire au Musée de la ville de Saint-Quentin-en-Yvelines (page 29).
- Signalétique viticole à Élancourt, André Roche (page 45).
- Vues aériennes du vignoble, les coteaux du village (page 55).
- Convention de mise à disposition d'un terrain par le S AN. (page 61).
- Douze mois du vigneron, Roseline Inghels, René Giai-Chel (page 65).
- Les vendanges à Élancourt depuis octobre 1994, mais aussi la plantation et la taille de pieds de vigne -témoignages des enfants des écoles et des maîtresses (page 75).
- Des vendanges au presbytère Saint-Médard, Bernardet Véronique de Carpentier (page 107).
- Dictons populaires sur la vigne, Roseline Inghels et René Giai-Chel (page 115).
- Repas après les vendanges, Gisèle Cavallier (page 117).
- Chansons populaires sur la vigne et le vin, Roseline Inghels (page 123).
- La Saint Vincent, fête des vignerons, Jean Flattot (page 127).
- Un repas de vignerons à la Saint Vincent, Gisèle Cavalier (page 137).
- Enfin, nous sommes admis dans l'Association des Vignerons Franciliens Réunis - V.F.R (page 141).
- Notre cuvée exceptionnelle de l'An 2000, Béatrice Landre, René Giai-Chel et André Roche (page 145).

### Présentation de l'ouvrage :

Le livre débute par un rappel historique sur la culture de la vigne et son extension depuis son origine en Mésopotamie jusqu'à la région de l'Île de France où la vigne était encore cultivée jusqu'à un passé relativement récent.

De nombreuses civilisations se sont succédées et ont contribué à l'élargissement géographique de la culture de la vigne, et, partant, de la réalisation de boissons diverses élaborées à partir du jus des raisins. On retient notamment à la lecture de l'ouvrage l'apport des civilisations antiques grecques et romaines.

Si la vigne est cultivée à peu près partout, à partir du Moyen Age ce sont surtout les nobles et le Clergé qui conduisent la culture de la vigne. La religion fait son œuvre à partir de cette époque : il faut des vignes pour produire le vin de messe, symbole sacré du christianisme. La vigne va alors connaître un grand essor en région parisienne, chaque paroisse possédant son propre vignoble.

Les auteurs montrent ici toute la dureté du travail de la vigne et la hiérarchie du monde paysan. Si certains avaient le droit de posséder quelques arpents de terre, ils étaient bien rares, et, seuls les rangs social et professionnel donnaient le droit de cultiver la vigne ou même de posséder une bête pour amender les terres.

On retrouve dans l'ouvrage des exemples de cette hiérarchie sociale et professionnelle, puisées de ressources d'archives. On voit ainsi comment il était d'usage d'arranger des mariages afin que le droit du sang puisse permettre d'accéder à des droits du sol : cultiver la vigne, élever une vache, ...

Beaucoup de documents proviennent des registres paroissiaux dans lesquels sont consignées de nombreuses informations : noms des producteurs vigneron, quantités produites, années de production, lieux et terres cultivées, ...

La culture de la vigne bat son plein en région parisienne : on produit principalement des vins blancs ou rouges très peu colorés.

Au début du XIXe siècle, on comptera jusqu'à 25 000 hectares de vigne en Île de France.

Puis viendront les maladies, le mildiou et le phylloxera qui détruira presque totalement le vignoble. L'évolution des goûts vers des vins rouges plus colorés, l'avènement des transports par chemin de fer et le développement urbanistique auront raison de la culture de la vigne dans cette région.

On connaît encore au moins un vignoble : à Montmartre, chaque année, on vendange. Il reste d'autres traces de ce passé pas si lointain : des noms de rues « Rue du Pressoir, Chemin des Vignes », etc.

Depuis 1995, l'Association des Amis du Passé d'Élancourt fait revivre ce passé en y associant les jeunes des écoles de la ville, toujours soucieuse de transmettre de manière forte mais ludique ce qui a construit des générations qui nous ont précédé en ces lieux.

Le premier juillet 1996 une convention est passée entre le SAN (Syndicat d'Agglomération Nouvelle de Saint Quentin en Yvelines) et l'association.

Un terrain au lieu-dit « Partie du Mousseau » est mis à disposition. La vigne va ainsi renaître à Élancourt, et avec elle, toutes les traditions qui lui sont liées : culture de la vigne, vendanges, élaboration du vin, fêtes, ...

Les enfants des écoles sont donc invités, dans le cadre de projets pédagogiques, à découvrir aux côtés de leurs aînés ce patrimoine qu'il faut conserver et transmettre. Au-delà de la culture de la vigne, c'est bien de Culture tout court qu'il s'agit.

L'ouvrage est illustré de photographies, dont certaines anciennes, de cartes et plans.

En fin de livre, des chansons et des recettes sont proposées.

L'association est membre des « Vignerons Franciliens Réunis », une association de producteurs de vin en région Île de France.

Le livre se termine par des photographies de la vigne du Clos Mousseau, de la cave voûtée mise à disposition par la municipalité et des enfants qui visitent le vignoble du « Clos Mousseau ».

Serge Raynaud,  
Professeur de cuisine  
Directeur de l'IFRAC  
Webmestre du CRNHR et du CRNMA