

ANGERS

La bonne odeur des biscottes !

TÉMOIGNAGES D'ARCHIVES, PAROLES DE TÉMOINS. Ancien ouvrier de l'entreprise de Biscottes l'Angevaine, Jean-Pierre Wasse témoigne.

HISTOIRE ANGEVINE

Par Sylvain BERTOLDI, Conservateur des Archives d'Angers

En 1923, Marcel Lecomte et Jacques Ouvrard s'associent pour fonder la Société de Panification Moderne, établissement de meunerie-boulangerie. Les Grands Moulins d'Angers en bâtissent l'usine à Angers, 18 bis, rue du Champ-de-Bataille. André Pananceau, qui dirige également les Grands Moulins, en prend la direction, puis rachète l'entreprise. Au départ, elle produit surtout du pain et, le dimanche, des croissants. Puis apparaissent les biscottes. L'affaire se développe surtout après 1945.

À l'origine, les colis de prisonniers

« Je suis arrivé aux Biscottes l'Angevaine en 1972 et j'ai remplacé Albert Cheviré qui était le premier représentant et avait commencé en 1942. Mes parents étaient boulangers à côté du cinéma des Variétés, c'était la boulangerie-pâtisserie du Paillon d'Or. Ils s'y sont installés en 1936 et sont restés jusqu'en 1972. Quand mes parents ont quitté, je suis entré aux Biscottes l'Angevaine, parce qu'à l'époque la vocation de mon épouse n'était pas la boulangerie. J'ai donc changé de métier tout en restant dans un métier proche.

L'origine de la biscotte, ce sont les colis de prisonniers. Lors de la Première Guerre mondiale, un boulanger voulut expédier à son frère un colis avec du pain. Celui-ci lui répondit : « Le pain, qu'est-ce qu'il était dur ! ». Alors le boulanger eut l'idée d'y ajouter de la graisse végétale pour le rendre plus moelleux. L'ayant tranché et fait sécher les tranches au four, il a obtenu un produit biscotté croustillant et de bonne conservation, car déshydraté : c'est ainsi que sont nées les biscottes, dans le fournil des boulangeries. Puis les petites industries, comme les Biscottes l'Angevaine, ont pris le relais.

L'histoire des Biscottes l'Angevaine a commencé vers 1923, avec les moyens du bord. C'était une biscuiterie. Juste après la Première Guerre, on avait besoin de biscuits pour les rations des soldats en outre-mer. Ils avaient composé un biscuit, le biscuit Colisinet [?], aussi bien destiné aux soldats qu'aux jeunes enfants. Dans les années trente est arrivée une panification qui chan-



Le conditionnement des biscottes.

PHOTO : VIVRE À ANGERS, JANVIER 1996

geait les objectifs de la biscuiterie. On était près de la Deuxième Guerre, le pain allait manquer. Ils en sont venus à faire le pain aussi bien pour l'armée que pour certaines grosses épiceries d'Angers.

La fabrication des biscottes

Elles étaient composées de farine, sel, malt, graisse végétale et levure boulangère. La pâte était pétrie, puis façonnée en pâtons et mise en moules. Les pâtons devaient pousser et arriver jusqu'aux couvercles des moules, de façon que ce soit bien régulier. Après cette fermentation en étuve, ils passaient au four du rez-de-chaussée pour la cuisson. Le démoulage était tout un art, c'était très chaud. Il fallait avoir un geste très régulier pour bien décoller les pains du moule pour qu'ils ne colent pas. Puis ils étaient mis à rassir une journée dans une salle assez humide pour rassir doucement sans s'assécher et être tranchés sans fêler. La biscotte devait rester bien croustillante et fine. La machine à découper était très spécifique pour les biscottes, comme une guillotine à plusieurs lames et il fallait faire très attention parce qu'au début c'était presque manuel : il fallait présenter le pain biscotté de façon que cela tranche sans arracher la mie qui devait rester bien droite pour être bien grillée.

Les tranches posées sur plaques passaient au four à griller. À la sortie, les biscottes étaient emballées en sachets. La bonne odeur de cuis-

son se répandait dans toute la Douire. C'était presque le baromètre de l'époque. Quand on sentait les biscottes, on savait d'où venait le vent et l'on savait si elles étaient trop grillées, ou pas assez.

Les locaux de la biscuiterie, avec leurs cinquante mètres de façade, rue du Champ-de-Bataille, depuis la rue René-Gasnier, étaient familiers aux habitants du quartier. Lorsque les biscottes étaient cassées ou trop grillées, elles étaient déclassées et vendues aux Angevins tous les vendredis. Beaucoup ont eu l'occasion de jeter un œil à l'intérieur des locaux pour y regarder l'activité.

Au rez-de-chaussée se trouvait la salle de pétrissage, la salle des façonneuses et de mise en moules, les étuves pour la pousse de la pâte et le four à tunnel pour la cuisson des pains biscottés. À côté se trouvaient le bureau administratif et le montage qui permettait de monter les chariots de pains pour la suite des opérations. Au premier étage était la chambre de rassissage, les trancheuses, le four pour griller les biscottes et l'emballage. Au deuxième étage était entreposée la farine.

En 1972, il y avait cinq représentants qui distribuaient en Maine-et-Loire, dans les Deux-Sèvres, la Sarthe, la Loire-Atlantique et un peu en Vendée, un peu dans les maisons de retraite aussi. Le slogan de la marque était « La biscotte l'Angevaine, la meilleure, la plus fine, le régal des petits et des grands ». Pendant la guerre, elles étaient distribuées par

les représentants en triporteur, un tricycle avec à l'avant un grand panier en osier. Elles ont ensuite été livrées par de petits camions à l'effigie de l'Angevaine, en coiffe, montrant son paquet de biscottes rouge. Les représentants passaient dans les boulangeries toutes les quatre semaines. La biscotte l'Angevaine, c'était vraiment la biscotte des boulangers. Le patron voulait conserver la différence entre les biscottes boulangères et celles de la grande distribution. Au Champ-de-Bataille, la production s'élevait probablement à une centaine de kilos par jour. C'était une cinquantaine de cartons de trente paquets. »

À la fin de 1981, les Biscottes l'Angevaine, devenues la SOPAFI (Société de panification fine), quittent la Douire, faute de place, pour déménager au Moulin de Marcille, aux Ponts-de-Cé. En 2005, le groupe Brioche Pasquier rachète l'entreprise.

S.B.

Propos recueillis par Maud Fravega, association Mémoires vives, 3 mai 2006. Archives patrimoniales Angers, 34 J 3.

(2) La seconde partie du témoignage à lire dimanche prochain. archives.angers.fr.

CHRONIQUE RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC LE SERVICE DES ARCHIVES MUNICIPALES DE LA VILLE D'ANGERS

L'ACTUALITÉ DES ARCHIVES

Un menu offert par le comité de la Société des fêtes à son président



Menu offert à Victor Bernier, 13 janvier 1912. PHOTO : ARCHIVES PATRIMONIALES ANGERS, 1 J 4607

Les Archives patrimoniales possèdent plusieurs centaines de menus et il est venu récemment s'en ajouter un à la série : un menu bien intéressant offert par le comité de la Société des fêtes d'Angers à son président Victor Bernier, le 13 janvier 1912. La Société des fêtes était encore de création nouvelle, ne remontant qu'à novembre 1901. Le pharmacien Bernier en avait été nommé président. Il le reste jusqu'à son élection à la mairie d'Angers en 1935. Dans le comité de patronage de la société figure l'industriel Édouard Cointreau. C'est ce que corrobore

le menu, illustré d'un dessin incroyable à la gloire du Cointreau. Une jeune femme le déverse à pleine bouteille dans une gouttière qui se vide dans la bouche ouverte du fameux pierrot imaginé par Tamagno pour symboliser la liqueur cristalline. C'est une telle cataracte que le pierrot baigne dans un lac de Cointreau, à demi conscient. Évidemment, au dessert, Cointreau a offert le triple sec.

S.B.

Merci à Geneviève Teisseire-Jeanne pour le don de ce document. archives.angers.fr.

ÇA S'EST PASSÉ LE 22 FÉVRIER 2020 « L'épidémie se rapproche »

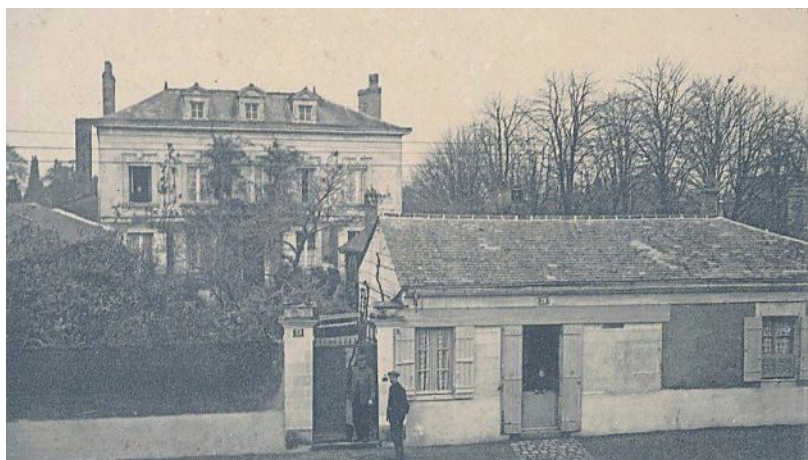
Dans son édition du jour, Le Courrier de l'Ouest dresse un état des lieux de la crise du Covid, qui n'en est qu'à ses prémices, alors que « l'épidémie se rapproche de la France ». « Selon l'Agence nationale de santé publique, douze suspicions de cas de coronavirus ont été comptabilisées dans la région Pays de la Loire au 20 février. Aucune n'avait été confirmée. À l'échelle nationale, le bilan était, à la même date, de 451 cas investigués pour douze confirmés, dont six dans les Alpes. À ce jour, un seul décès a été constaté chez un cas confirmé diagnostiqué fin janvier 2020 ; il s'agissait d'un hom-

me de 81 ans qui était hospitalisé à Paris ».

« L'Agence précise que « la période de suivi pour une personne en contact avec un cas confirmé est de quatorze jours à partir de la date de dernier contact. Des mesures spécifiques (appel téléphonique pour évaluation des symptômes, prise de température) sont définies selon la conduite à tenir en vigueur tenant compte du niveau d'exposition (faible, modéré/élevé) ». Au 20 février, 265 personnes avaient fait l'objet d'un tel suivi qui, pour 30 % d'entre elles, est toujours en cours ».

AVANT-APRÈS MYSTÈRE

La belle demeure du couvreur-zingueur Rivière



Rivière, entrepreneur de couverture, 28, rue Saumuroise. A droite, la belle demeure est désormais cachée par une construction.

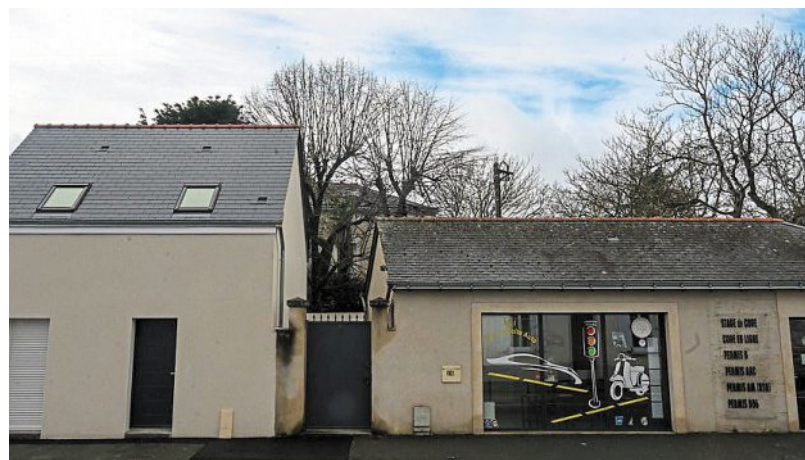


PHOTO : ARCHIVES PATRIMONIALES ANGERS, 4 F1 4332 / PHOTO : CO - LAURENT COMBET

À la suite de l'ouverture du boulevard Jacques-Millot en 1963, les 26-28, rue Saumuroise se trouvent longés, sur la droite du cliché, par cette grande voie de circulation qui a

coupé l'extrémité du parc de l'ancien couvent de la Retraite, dont on voit les arbres.

Ces numéros étaient occupés, au moins depuis 1906, par un couvreur-

zingueur, Rivière, d'abord Constant, puis son fils Gaston, de 1920 au début des années cinquante. Ce dernier ne figure plus dans l'annuaire Siraudeau de 1956. La belle demeure

pouvait dater des années 1870. Depuis 2025, elle est masquée par une construction élevée sur une partie du jardin.

S.B.

Commentez l'info sur

Le Courrier de l'ouest

www.courrierdelouest.fr