

ITINÉRAIRES DU PATRIMOINE

Montreuil patrimoine horticole

Seine-Saint-Denis



Promenades à la découverte du patrimoine horticole de M



Les maisons d'horticulteurs :

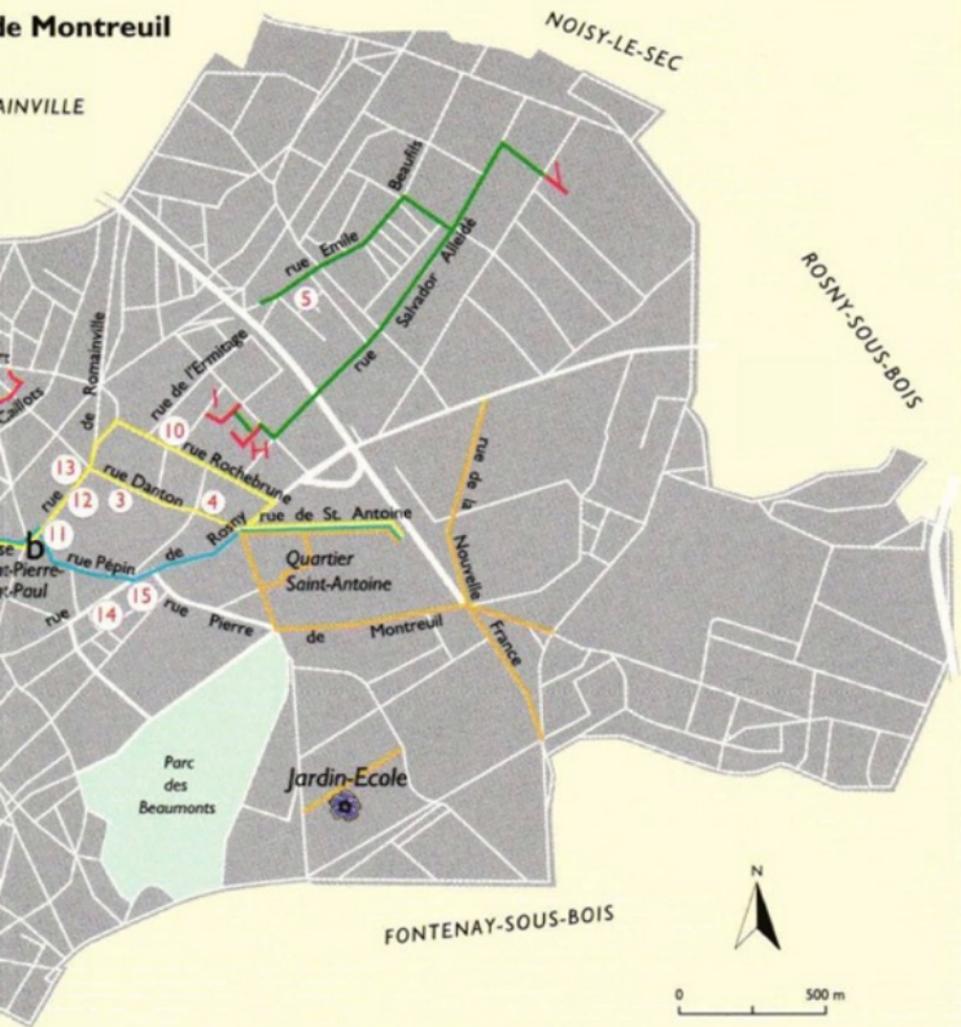
- | | | | |
|---|-----------------------------|---|----------------------------|
| ① | 3, rue Alexis-Lepère | ⑩ | 29, rue Rochebrune |
| ② | 1, rue Buffon | ⑪ | 4, rue de Romainville |
| ③ | 24-26, rue Danton | ⑫ | 26, rue de Romainville |
| ④ | 32, rue Dombasle | ⑬ | 35-39, rue de Romainville |
| ⑤ | 23, rue Emile-Beaufils | ⑭ | 26, rue de Rosny |
| ⑥ | 3, rue Hoche | ⑮ | 68-70, rue de Rosny |
| ⑦ | 11, rue Hoche | ⑯ | 7-9, rue Victor-Hugo |
| ⑧ | 3, rue Mériel | ⑰ | 41-61 bis, rue Victor-Hugo |
| ⑨ | 86, avenue de la Résistance | | |

le Montreuil

AINVILLE

NOISY-LE-SEC

ROSNY-SOUS-BOIS



FONTENAY-SOUS-BOIS



0 500 m

© Copyright inventaire général
A. Auduc, P. Pissot, 1999

Les passages : —

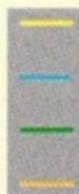
- A sentier Tortueux
- B villa Souchet
- C sentier du Tourniquet
- D villa Arago
- E impasse de la Fosse-pinson
- F villa de la Seigneurie
- G sentier des Sureaux
- H sentier des Jasmins
- I sentier de la Ferme
- J impasse de la Boissière

CIRCUIT 1

CIRCUIT 2

CIRCUIT 3

CIRCUIT 4



Cet Itinéraire du Patrimoine a été réalisé par
la DRAC Ile-de-France
Service régional de l'Inventaire général
sous la direction de Dominique Hervier,
Conservateur général du Patrimoine, conservateur régional.

Il est édité dans le cadre
d'une convention Etat-A.P.P.I.F.-ville de Montreuil.

La documentation est consultable à la DRAC,
au Centre de documentation du patrimoine
127, avenue Ledru-Rollin
75011-Paris
et à la mairie de Montreuil,
Service de l'Action culturelle et Direction de l'Urbanisme

Textes

Arlette Auduc

Photographies

Jean-Bernard Vialles

Cartographie

Pascal Pissot

Documentation établie par Carolina Carpinski.



Photographie de couverture :
Les murs à pêches dans le quartier Saint-Antoine

© Inventaire général (ADAGP)

Édité par Victor Stanne

Dépot légal : septembre 1999 - « 1^{ère} réimpression 2003 »

Montreuil patrimoine horticole

« En voyant du haut de la côte Beaumont... tant de murs qui se coupent dans tous les sens, sans que les murs de refend touchent les murs d'enceinte, pour laisser le passage libre d'un carré à l'autre, on dirait un vaste échiquier ou un damier, un grand monastère encore, divisé en plusieurs cases ou cellules, ou même, selon que l'on est affecté, une grande prison partagée en plusieurs loges ; mais on reconnaîtrait bientôt, aux verts espaliers qui les tapissent, aux beaux et nombreux fruits qui y pendent, que c'est la prison de Danaé, qu'il y pleut de l'or. »

Eloi-Johanneau, 1825.



Vue générale des murs
à pêches dans le quartier
Saint-Antoine.

L'activité agricole qui fit durant des siècles la renommée de Montreuil a aujourd'hui presque entièrement disparu. Pourtant ses traces sont encore largement visibles. Aujourd'hui, isolés et réutilisés ou regroupés dans le quartier Saint-Antoine, les « murs à pêches » ont en partie déterminé son urbanisation et ils sont un élément essentiel de son identité locale. La gloire qu'ils ont apportée à Montreuil au XIX^e siècle

ne doit pas cependant cacher la longue tradition agricole de la ville : la vigne et le maraîchage ont précédé les pêchers puis ont coexisté avec eux, jusqu'à ce que pommes, poires et fleurs remplacent les pêches.

L'extraordinaire succès des jardiniers de Montreuil s'explique par la coïncidence de nombreux éléments associés en ce lieu. Très étendu (930 ha), il comprend une partie de la plaine de l'est de Paris et un plateau plus élevé sur la colline qui délimite un amphithéâtre au creux duquel la ville s'est développée. Les pentes du talweg orientées au sud et à l'est sont propices aux cultures. Le sous-sol est constitué d'un épais banc de gypse qui a joué un rôle important dans la construction des murs édifiés pour la culture des pêchers. Au-dessus se trouvent des couches plus ou moins importantes de marnes, d'argile et de calcaire de la Brie surmontées d'une couche de terre végétale généralement de bonne qualité et facile à travailler. Les marnes retiennent une nappe aquifère importante, à l'origine de nombreuses mares et marais qui, au siècle dernier, étaient encore visibles dans certains quartiers. L'écoulement des eaux vers le sud-ouest a donné naissance à des rus dont le Gobétue est le mieux connu. Pourtant, l'abbé Schabol, qui fut le premier à écrire sur l'arboriculture montreuilloise, insiste surtout sur le savoir-faire, l'invention et l'habileté des jardiniers qui mirent au point le système dit « à la Montreuil » dont la complexité et l'association des savoirs nécessaires lui firent dire, lui qui « imaginait être le plus grand jardinier du monde, [qu'il] n'avait été jusque là qu'un novice dans l'art de cultiver les arbres. » Bien entendu, la proximité du grand centre de consommation parisien a permis d'écouler facilement la production, la clientèle de la cour et de la riche bourgeoisie favorisant les cultures de luxe. Dès lors, la fortune rapide des premiers jardiniers va servir d'exemple et entraîner l'extension rapide de ce type de culture.

Une tradition agricole ancienne et variée

Dès le début du VII^e siècle, le testament d'une riche veuve, Ermentrude, fait allusion à la vigne cultivée sur la colline dominant Noisy. Au Moyen Âge, la partie ouest de la ville et les pentes des coteaux sont couverts de vignes et la viticulture domine les autres types d'exploitations : elle est la mieux adaptée aux conditions naturelles des terroirs des coteaux et permet de faire vivre une forte population, particulièrement à proximité du grand marché urbain parisien. Au XVII^e siècle, la croissance rapide de Versailles, et aux siècles suivants l'augmentation de la population non agricole de la zone suburbaine, et surtout la multiplication des guinguettes et des cabarets liés aux barrières et aux axes routiers augmentent les débouchés pour les produits agricoles et surtout pour les vins produits au-delà des barrières d'octroi. L'état du rôle de taille de 1788 nous informe que sur 748 taillables, 68,9 % sont vigneron et avec 1 088 arpents, la vigne couvre près de la moitié du finage. Étaient cultivés, le Gamay, le Meunier, le Noireau pour le vin rouge, le Meslier pour le blanc. Les récoltes de vin durent se chiffrer annuellement, pendant des siècles, à des milliers d'hectolitres de petit vin agréable semblable à ceux, plus réputés, de Suresnes

Carte postale ancienne :
la fabrique de plâtre et le clos
des pêcheurs. Début XX^e siècle.
Musée d'Histoire vivante.
Montreuil.



Comment les jardiniers de Montreuil ont fait école à Versailles, selon Hippolyte Langlois (1875)

« La Quintinie vint ensuite, trouvant la pêche à la tête des fruits digne de la table royale, mais tout directeur des jardins de Versailles qu'il était en 1670, ignorant encore et la provenance et la culture des pêches exceptionnelles que les officiers de bouche allaient acheter à Paris pour la table de Louis XIV.

En qualité de jardinier gentilhomme, honoré de la confiance du Roi, la Quintinie ne pouvait admettre qu'on fit mieux que lui, sans lui et hors de chez lui...

Mais une grosse pêche inconnue, couleur grenat foncé, splendide de forme, succulente, – un vrai régal du roi! – ne cesse d'arriver à Versailles et l'empêche de dormir. Il essaye de la contrefaire, de l'obtenir; il cherche, tâtonne, invoque chaque jour un procédé, se creuse la tête, et Louis XIV lui demande un jour pourquoi ses jardins royaux ne donnent pas ce fruit merveilleux.

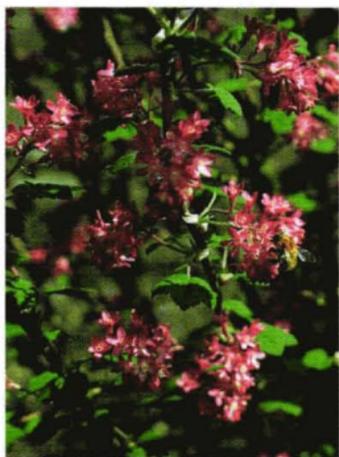
... À force de chercher il (La Quintinie) finit par découvrir Montreuil le silencieux.

Et bientôt après, grâce à des artifices, à des séductions à des promesses, Nicolas Pépin, jeune gars de Montreuil, qui devait être le chef d'une dynastie illustre en arboriculture, abandonne les jardins paternels, et s'en allait travailler dans les jardins de Versailles.

Mais la Quintinie avait trop le sentiment de sa grandeur pour avoir l'air d'apprendre quelque chose aux leçons d'un simple croquant à ses gages. De son côté, Nicolas découvrit peut-être qu'on exploitait son savoir-faire, et qu'après avoir mangé le fruit on jetterait effrontément le noyau. Une brouille survint en effet, qui lui fit donner congé. La Quintinie chassa le simple travailleur, afin d'échapper à l'ombrage qu'il lui portait et garda la méthode du garçon congédié, mais la méthode incomplète. »

LANGLOIS (Hippolyte) : « Le livre de Montreuil-aux-Pêches : théorie et pratique de la culture de ses arbres », avec la collaboration des principaux arboriculteurs, Paris, 1875, p. 14-15.

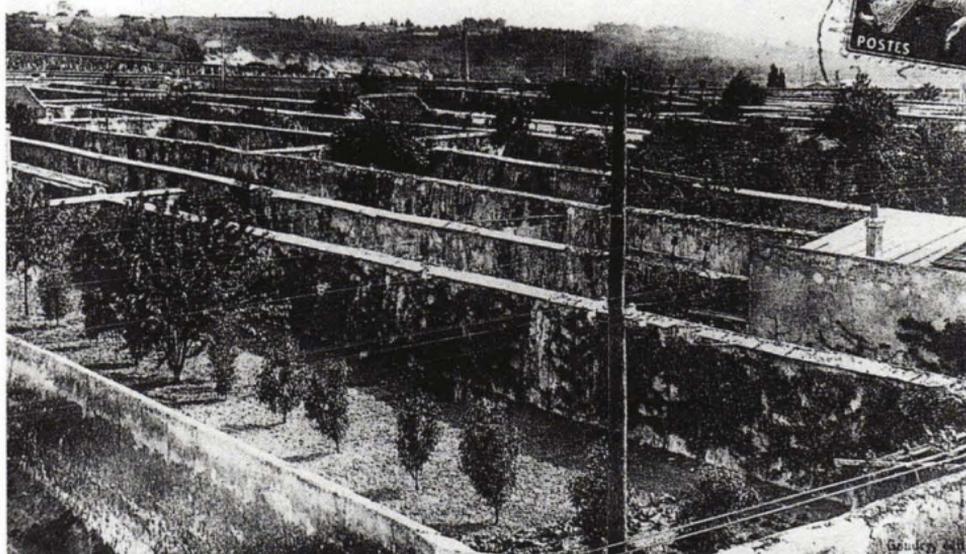
ou d'Argenteuil. Ces vins de médiocre qualité, qui ne peuvent supporter de payer à l'entrée de Paris des droits aussi élevés que ceux de Bordeaux ou de Bourgogne, sont écoulés en dehors des barrières. Dans le nord-ouest de la commune, on cultive aussi le chasselas pour lequel Félix Marot, en 1836, introduit et perfectionne le système de treilles dit « à la Thomery » : il s'agit d'appuyer contre un mur des cordons de vigne protégés du gel et des pluies par un chaperon en saillie.



Cultures de fleurs dans les clos.
Détail.

À Montreuil, cependant, la culture de la vigne a aussi pour fonction de fournir en abondance les feuilles destinées à l'emballage des pêches. Cette culture a gardé longtemps son importance : avant 1850, la partie comprise entre la rue de Paris et la rue de Lagny est couverte de vignes. Jusqu'en 1880, tous les lundis, au printemps, se tient une foire à la main-d'œuvre pour l'accolage (liage des pampres) de la vigne et, en 1904, la récolte fournit encore 1 500 hectolitres de vin. Concurrencée par les vins du midi, la vigne disparaît pratiquement entre 1910 et 1920 et les vignes arrachées sont remplacées par des cultures plus rémunératrices, notamment les arbres fruitiers et les fleurs coupées.

155. - MONTREUIL. - Clos des Pêches



Carte postale ancienne : clos
des pêches. Début XX^e siècle.
Musée d'Histoire vivante.
Montreuil.

La tradition de la culture fruitière et d'abord celle des pêches est très ancienne. Nous ne disputerons pas ici de savoir qui, de Girardot à Bagnolet ou de Pépin à Montreuil, a introduit la culture en espaliers sur des murs, ni de la date exacte de cette découverte. Les témoignages anciens les plus crédibles s'accordent pour la faire remonter aux débuts du XVII^e siècle. Cette technique se développe avec rigueur au XVIII^e siècle, même si, à la veille de la Révolution, elle ne s'étend encore que sur les pentes autour de l'église, les cultivateurs construisant simplement des murs dans les jardins derrière leur maison.

D'après Schabol, dans son *Discours sur le village de Montreuil*, en 1750, sur les 800 ménages du village, 600 s'occupent du « gouvernement du pêcher », mais la vigne reste la production essentielle. C'est au XIX^e siècle que vigne et légumes de plein champ reculent devant les clos à pêchers et 500 km de murs supplémentaires sont construits. Montreuil voit alors sa population passer de 3 000 à 12 000 habitants durant les soixante-dix premières années du XIX^e siècle et atteindre plus de 30 000 habitants au début du XX^e. Ce dynamisme s'explique par le succès rencontré par ces fruits de luxe sur les marchés parisiens, puis étrangers dans la deuxième partie du XIX^e siècle, quand les pêches de Montreuil remportent de nombreux concours internationaux et approvisionnent les cours de Vienne et de Saint-Petersbourg. Jamais cependant la culture des pêches n'a été exclusive. La vigne continue à jouer un rôle important et les surfaces entre les murs sont rentabilisées par des cultures maraîchères, fruitières ou florales, aussi cultivées en plein champ. La fin du XIX^e siècle voit l'extension maximum des murs, alors que depuis le Second Empire, la poussée urbaine et l'industrialisation du Bas-Montreuil ont éliminé les cultures les moins rentables, les légumes de plein champ d'abord, puis la vigne avec le développement du chemin de fer. Celui-ci rend aussi plus facilement accessibles les pêches du midi, et dès 1880, les poiriers, puis les pommiers se substituent aux pêches, contre les murs. Les producteurs s'adaptent pourtant et remplacent les variétés traditionnelles par des pêches tardives. Vendues à l'unité dans les épiceries de luxe, elles ne font que retarder la disparition des pêchers, définitive dans les années 1930.

Dès la fin du XVIII^e siècle, les pêchers sont parfois associés aux cerisiers cultivés en espalier ou en plein vent dans les clos. Il s'agit de cerises hâtives dont la précocité explique les prix élevés. De bon rapport aussi est le groseiller qui se prête bien



Cultures de pommiers
et de poiriers.
Quartier Saint-Antoine.

à la culture de spéculation. Sa rusticité, sa culture aisée, son entretien peu onéreux, et son débouché facile dans la consommation ou dans l'industrie assurent à cette culture de jolis bénéfices. Les Montreuillois cultivent aussi la fraise des quatre-saisons dont ils renouvellent les plants à Montlhéry.

Le remplacement des pêchers par les poiriers a été progressif depuis la fin du XIX^e siècle, pour devenir définitif dans les années 1930, mais la culture associée des deux arbres fruitiers est très ancienne. Certains murs dont l'exposition est défavorable aux pêchers en sont garnis et dans de nombreux jardins les poiriers sont cultivés en contre-espalier. Toujours greffé sur cognassier, le poirier remplaçait aussi parfois le pêcher lorsque le terrain était fatigué. À la fin du XIX^e siècle on produit à Montreuil des Comices, des Passe-crassannes, les divers types de Beurré, etc. Les fruits cueillis en septembre sont conservés dans le fruitier spécialement aménagé, jusqu'au mois de mai. Aujourd'hui, le pommier partage avec le poirier les espaliers abandonnés par les pêchers. Greffé sur paradis, le pommier donnait, à l'abri des murs, des fruits d'une finesse remarquable. Api rose, Reinette du Canada et surtout Calville blanche étaient les variétés les plus cultivées. Ce sont les derniers fruits encore produits.



C'est au début du XVIII^e siècle que la floriculture apparaît dans les annales horticoles et que commence à se généraliser le goût de la fleur. Dans les années 1820, les fleurs des coteaux de Ménilmontant et de Charonne gagnent ceux de Bagnolet et de Montreuil. En plein champ ou entre les arbres dans les clos, se multiplient les cultures de lilas, de violettes et surtout de jacinthes. La demande ne cessant de s'accroître et la rentabilité devenant plus grande ces cultures connaissent, dans la deuxième moitié du siècle, un fort développement ainsi qu'une spécialisation : tel exploitant est réputé pour ses camélias, tel autre pour ses bruyères, et à partir de 1860, de nombreux horticulteurs remplacent, entre les murs, les légumes par des fleurs faciles à cultiver, telles que les giroflées et les pivoines. En 1900, une statistique établie sur le « carreau de Montreuil »,

Espaliers et contre-espaliers.



Vue d'ensemble d'un fruitier.

aux Halles, fait état de « chrysanthèmes, pivoines, roses, jacinthes, narcisses, représentant un dixième de leur produit. » Étendant son enquête à Romainville et Bagnolet, le document recense 150 hectares de terrain consacrés à ces cultures. Au ^{xx}^e siècle, les jeunes exploitants accordent plus d'importance aux cultures florales, plus rémunératrices, qu'aux cultures fruitières. La culture sous verre prend de l'ampleur : rosiers forcés sous serre mobile, fleurs sous cloche.

Une autre vieille spécialité de Montreuil se développe jusqu'à la Première Guerre mondiale : le forçage de la chicorée sauvage pour obtenir la salade dite barbe de capucin. Son origine remonterait vers 1630. En novembre, on arrache les racines de chicorée sauvage semée serrée en terre

médiocre ; en avril ou mai, on supprime toutes les feuilles à l'exception du cœur, et on forme des bottes de racines que l'on enterre dans des couches de fumier chaud. Celles-ci sont établies dans des caves ou des carrières abandonnées, à l'abri de la lumière et de l'air extérieur. Cette « industrie de la barbe de capucin » alimente pendant plus de trois siècles le marché parisien en salades fraîches pendant toute la période d'hiver, cette salade s'alliant fort bien à la mâche et à la betterave rouge. Vers 1870, Montreuil compte une centaine d'« étioleurs » qui louent des terres toutes préparées sur les territoires de Bondy, Drancy, Aulnay, voire de Bonneuil ou de Brévannes. Un article de la *Revue Horticole* nous informe qu'en 1885 cette culture, qui utilise les carrières de gypse abandonnées, peut procurer un bénéfice net de 2 000 F à l'hectare. La barbe de capucin est éliminée par l'endive belge après 1914.

D'autres cultures maraîchères méritent d'être signalées : ainsi les plantes médicinales, les asperges, l'ail et l'échalote dans les planches desquelles on plante à la fin juin des choux dits *petits milans*, les pommes de terre dont l'introduction à Montreuil remonte au milieu du XVIII^e siècle. La disette de la période révolutionnaire permet son développement rapide

Cultures maraîchères
et fruitières dans un clos.





Cultures fruitières
en contre-espalier.

pour l'alimentation du marché parisien. Au XIX^e siècle, les jardiniers montreuillois se spécialisent dans la production de pomme de terre primeur, notamment l'espèce dite *quarantaine* qui peut être récoltée quarante jours après sa plantation. On ne saurait, non plus, oublier les champignons de couche dont la culture industrielle bénéficie de l'existence des nombreuses carrières. En 1893, on compte 17 champignonnières dans les carrières de gypse de Montreuil et Rosny-sous-Bois.

C'est donc un système de production extrêmement complexe qu'ont développé les jardiniers montreuillois : orienté vers une rentabilité maximum, il combine viticulture, horticulture, arboriculture et maraîchage, cultures en espaliers et cultures de plein vent dans les clos, mais aussi cultures de plein champ sur le plateau ou dans le Bas-Montreuil. Il est le fruit d'une longue tradition d'adaptation aux variations économiques, et il explique que les cultures montreuilloises, en forte régression au début du XX^e siècle et jusqu'aux années trente, se soient ensuite maintenues jusqu'après la Seconde Guerre mondiale. Les horticulteurs privilégient alors les cultures florales, de plus en plus produites sous verre, et si, dans les années 1950, l'agriculture connaît encore une certaine vitalité, les murs à pêches se dégradent et ne sont plus entretenus. Dans cette phase d'urbanisation accélérée, il est tentant pour des producteurs aux prises avec des difficultés économiques de profiter des offres qui leur sont faites, voire de susciter les achats des Parisiens. Lorsque le revenu tiré de leur travail est devenu inférieur au revenu du capital qu'ils pouvaient constituer en vendant leur terre, ils n'ont plus eu intérêt à poursuivre leur activité. En fait, le système « à la Montreuil » était adapté aux conditions techniques et économiques du XIX^e siècle ; lorsque ces conditions ont changé, les arboriculteurs se sont adaptés, mais ils ont peu à peu cédé le terrain à l'industrie, puis aux lotissements et aux grands ensembles.

Doubles pages suivantes :
Quartier Saint-Antoine,
vue générale des murs à pêches.





Les murs à pêches : historique et extension

Durant des siècles, des domaines importants ont mis en valeur l'ensemble du territoire. La toponymie conserve encore le souvenir de la ferme Saint-Antoine et de la ferme Saint-Victor, deux seigneuries religieuses vendues et loties après la Révolution. S'y ajoutent les grandes propriétés privées, comme les châteaux de Montereau et de Tillemont, ou les domaines de la Vieille Boissière et de la Demi-lune au nord de la commune. La culture des pêches, fruit venu d'Asie Mineure, est connue depuis le Moyen Âge et celles de Corbeil, particulièrement estimées, sont détrônées au XVII^e siècle par celles de Montreuil où l'on pratique dès l'origine un mode de culture tout à fait nouveau. Les premiers jardins clos de murs sont édifiés au centre du village alors groupé autour de son église et ne concernent d'abord qu'une superficie réduite. Ils gagnent successivement les environs de l'église et le plateau qui la domine (actuelle rue Pépin) puis s'étendant irrégulièrement sans doute, vers l'est et le nord-est, ils atteignent la ferme Saint-Antoine et ses dépendances, Tillemont, Montereau, enfin s'abaissant vers le nord-ouest, ils recouvrent les terrains



Le quartier Saint-Antoine
en 1926. Vue aérienne.



Le quartier Saint-Antoine en 1994. Vue aérienne.

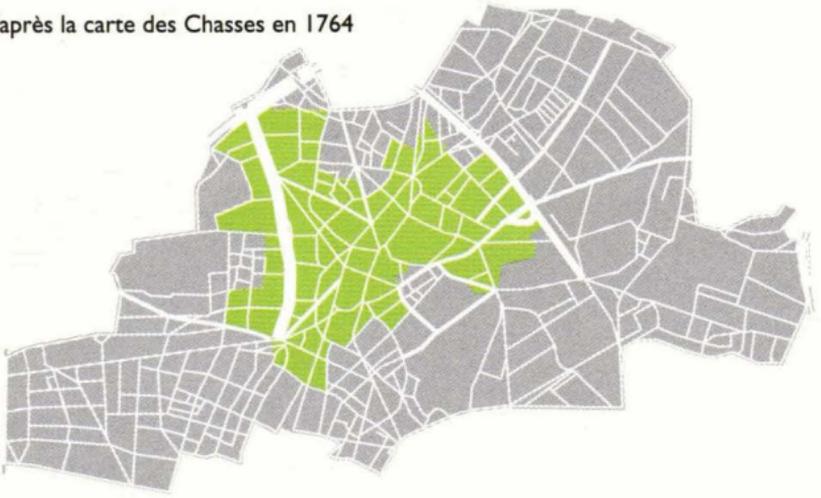
de la Vieille Boissière, puis le Clos allemand (actuel Clos français), les Hannots et rejoignent Bagnolet où ils s'étaient développés de leur côté.

Avant la Révolution, les propriétés seigneuriales existantes doivent être une entrave à cette extension, car les jardins clos gênent les droits de chasse et les divers privilèges de circulation des seigneurs locaux. C'est lorsque les grandes propriétés nobiliaires sont loties et vendues que les cultures sur murs progressent. Ceux qui ne possèdent pas de terrains favorables peuvent procéder à des échanges avec des propriétaires plus favorisés ; l'habitude étant de donner deux fois plus de terrain que l'on n'en reçoit en échange, là où l'on peut enclore.

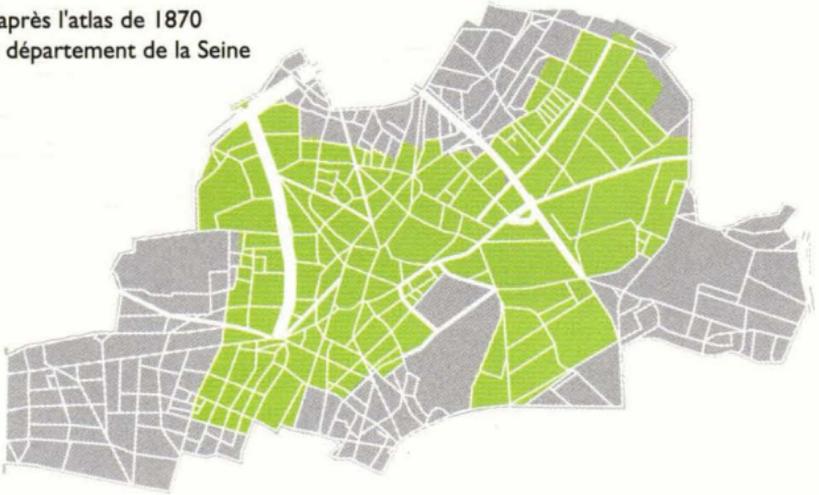
La construction des murs

Le système de culture dit « à la Montreuil » repose d'abord sur une observation simple : les murs recouverts de plâtre peuvent emmagasiner le jour la chaleur du soleil qu'ils restitueront la nuit. D'où un quadrillage de murs qui finira par structurer une grande partie de la commune.

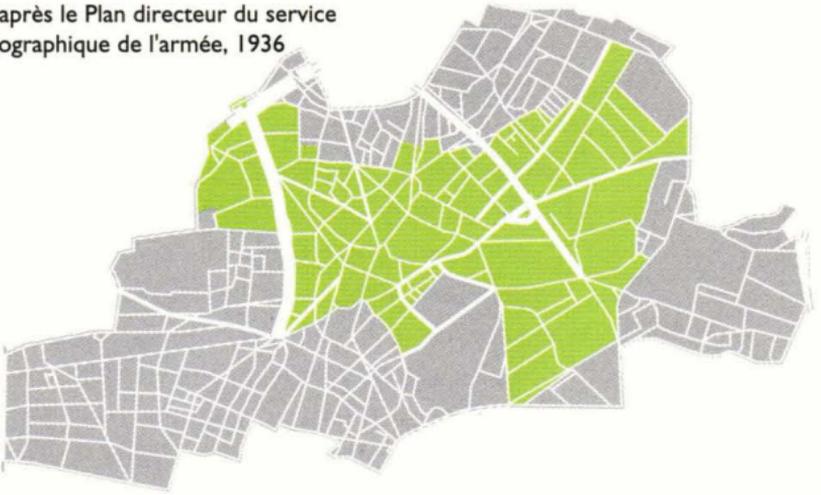
D'après la carte des Chasses en 1764



D'après l'atlas de 1870
du département de la Seine

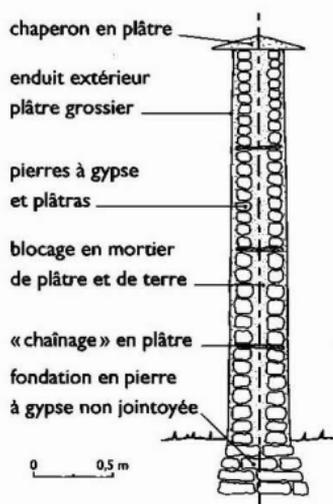


D'après le Plan directeur du service
géographique de l'armée, 1936



D'après le repérage de mars 1999





Coupe d'un mur à pêches.

D'après D. Labourer, L. Thomas :
Murs à pêches, analyse du bâti,
 Ville de Montreuil, Direction
 de l'Urbanisme, Octobre 1995.

Les murs sont édifiés à l'aide de matériaux recueillis sur place, le banc de gypse du sous-sol montreuillois ayant joué un rôle considérable, en fournissant le plâtre nécessaire. Les pierres sont trouvées dans le sol même, soit en creusant les fondations des murs, soit en ouvrant dans le banc de silex une carrière à ciel ouvert ou en l'exploitant en galeries peu profondes.

La technique de construction des murs est bien établie : les études des auteurs anciens (Schabol, Langlois, Carrière) comme les articles des arboriculteurs montreuillois dans les revues d'horticulture ou dans le *Bulletin de la Société des Amis du Vieux Montreuil* sont confirmés par les enquêtes de terrain, et si cette technique a sans doute quelque peu varié au cours des siècles, ses principes essentiels sont restés les mêmes. Les fondations ont environ 0,50 m de largeur et 0,60 m de profondeur. On y place de grosses pierres et les vides sont comblés par de la terre, sans liaison de plâtre ou de mortier. Les murs ont une largeur variant de 0,45 m à 0,55 m à la base et 0,30 m environ au sommet. Leur hauteur moyenne est de 2,70 m certains pouvant aller jusqu'à 3 m-3,50 m. En général ils sont construits par sections alternées de 1 m, tout en pierre et plâtre, et de 2 m, en terre battue, boue et pierre, maintenues par une « chaîne » de plâtre étalée horizontalement tous les 0,80 m de hauteur, c'est-à-dire trois « chaînes » superposées dans la hauteur du mur. Pour monter les murs, on utilise un coffrage de planches de Lorraine. Les murs sont ensuite couverts d'un chaperon en plâtre formant faitière avec une saillie de 15 à 18 cm pour abriter arbres et fruits des intempéries. Ces murs ainsi construits restent sans crépi pendant deux ans au bout desquels les pêcheurs ont besoin d'être palissés. On commence alors à crépir le mur par le bas et on augmente le crépissage d'année en année de façon à suivre la croissance du pêcher. Le grand nombre de clous nécessaires au palissage dégradant rapidement le crépi, on est forcé de le renouveler

Cartes de l'extension des murs
 à pêches à Montreuil.



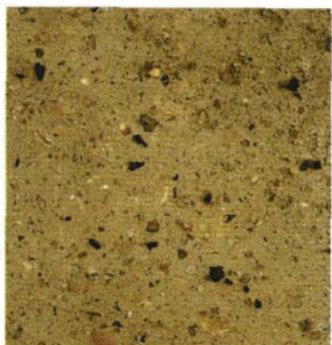
souvent, ainsi les espaliers reposent toujours sur des murs blancs. L'épaisseur de l'enduit est généralement de 3,5 cm, il est lissé à la taloche et à la truelle, parfois à la main, les traces des doigts étant encore visibles sur de nombreux murs. L'hiver est généralement consacré à redresser les murs : à partir d'une tranchée creusée du côté opposé à celui qu'ils surplombent on les repousse avec des coins après avoir fait des saignées dans leur hauteur qui sont ensuite comblées avec du plâtre. La technique de construction des murs nécessite une grande quantité de plâtre provenant des carrières situées à l'emplacement des actuels parcs des Guilands et des Beaumonts. Le plâtre est, soit acheté directement aux carrières dont les fours ont longtemps fait partie du paysage montreuillois, soit le gypse est livré cru aux maçons. Il est cuit sur place dans des fours alimentés par des sarments de vignes ou autres bois fruitiers (on peut voir encore de nos jours de minuscules morceaux de bois carbonisés dans le crépi qui recouvre les murs), puis battu pour être pulvérisé et enfin gâché pour la construction.

L'orientation de ces murs est essentielle. Rappelons qu'ils sont construits au bas et sur la pente d'une série de coteaux orientés du sud-sud-est au sud-sud-ouest, voire plein sud. Le plus grand nombre de murs est dirigé nord-sud, même si la direction générale peut varier à l'infini, les Montreuillois maîtrisant parfaitement l'art de disposer les murs pour recevoir les rayons du soleil à différentes heures de la journée : « sur un espalier, le soleil

Vue générale d'un chaperon ancien.

Structure d'un mur : deux « chaînes » de plâtre sont visibles sous le crépi.





Clous de palissage sur un mur.
Détail.

Morceaux de charbon
dans le plâtre du crépi. Détail.

Carte postale ancienne :
panorama des « Murs »
de Montreuil. Musée d'Histoire
vivante. Montreuil.

paraît à sept heures du matin, sur un autre à huit, à neuf ou à dix heures seulement. Les murs qui reçoivent le soleil à sept heures et demie du matin sont les plus favorables à la culture des pêchers, parce qu'ils sont plus longtemps éclairés que les autres. Ces différentes expositions sont cause qu'on a des fruit mûrs à différentes époques, même à de très éloignées les unes des autres.» (abbé Schabol, 1785). Ces murs sont parallèles et distants les uns des autres de 6 à 8 m, parfois de 10 à 12 m. Ils sont coupés par des murs de refend, à la distance de 10 à 15 m l'un de l'autre et qui peuvent s'arrêter à quelques mètres de leur extrémité pour ne pas gêner les communications. Il résulte de cette disposition des parallélogrammes qui concentrent la chaleur et brisent la violence des vents. Le long des chemins de desserte, le système des « costières en dehors », en retrait par rapport au chemin, permet aussi de cultiver les deux faces des murs en limite de propriété. Pour éviter les ravages causés par les gelées tardives un système d'abri a été mis au point : on fait sceller au sommet des murs, tous les mètres, de petits supports en fer formant saillie de 60 cm. Pour cela, beaucoup utilisent des rayons de roues de carrosse, les rayes, achetés à Paris. En février, on pose sur ces chevalets des paillassons longs de 2 m et larges de 0,60 m maintenus à l'aide de liens en osier. Pour une plus grande

26. Montreuil-sous-Bois. — Panorama des « Murs » de Montreuil —





protection, on peut fixer dans le sol une ligne de pieux à 1,50 m en avant du mur ; une traverse fixée sur ces pieux et une autre fixée à l'extrémité des paillasons permettent de tendre une toile en avant du mur. L'intervalle qui la sépare du mur permet au jardinier d'y circuler librement et de se livrer aux opérations d'ébourgeonnement, de taille, etc. Au milieu du XIX^e siècle les inventeurs rivalisent d'ingéniosité pour mettre au point des métiers à paillasons qui les fabriquent mécaniquement en grande quantité.

C'est que la culture du pêcher nécessite des soins constants. Il faut d'abord enrichir le sol qui a longtemps été fumé avec les boues et gadoues de Paris. Lorsque les arbres arrivent à une hauteur suffisante ils doivent être palissés. La technique montreuilloise est celle du palissage « à la loque ». La loque est une bande d'étoffe, en laine de préférence, qui a pour avantage de maintenir la branche sans la blesser. Celle-ci s'enveloppe avec la loque repliée sur elle-même, et le clou maintient les deux extrémités de la loque. Ces clous, sont forgés dans les Ardennes, à Charleville. Des os de mouton sont utilisés en guise de chevilles. L'opération essentielle reste cependant la taille des pêchers. Contrairement à La Quintinie, jardinier de Louis XIV

Vue d'ensemble d'un pêcher palissé « à la loque ».

à Versailles, qui utilise la taille courte, les Montreuillois pratiquent la taille longue et donnent à leurs arbres une forme en éventail dite aussi, au XVIII^e siècle, « forme à la Montreuil ». L'opération suivante est celle de l'ébourgeonnement. Il s'agit d'ôter aux arbres les rameaux surnuméraires et de « discerner ceux qu'il est essentiel de conserver pour tenir l'arbre toujours plein et garni partout de branches fructueuses, de ravalier, de concentrer, pour ainsi dire, un arbre, afin de déterminer la sève à ne point s'emporter : or c'est là *ars artium*. » (Schabol, 1785). Avant la maturation complète des fruits a lieu l'effeuillage, généralement à deux reprises, pour découvrir le fruit et permettre au soleil de terminer progressivement son œuvre. Enfin, la cueillette est une opération délicate, qui ne peut avoir lieu que lorsque la rosée a séché et que les fruits sont encore à l'ombre. C'est l'affaire des femmes et les ouvriers agricoles en sont exclus. Ces techniques dont les secrets sont jalousement gardés ne cessent de se perfectionner et atteignent un grand degré de sophistication avec le succès international des pêches de Montreuil. Le XIX^e siècle voit se généraliser le tatouage des pêches : on fixe sur les fruits (avec de la bave d'escargot!) des dessins découpés dans du papier qui sert de cache et empêche le soleil de colorer le fruit au moment de sa maturation.

Palissage « à la loque ».

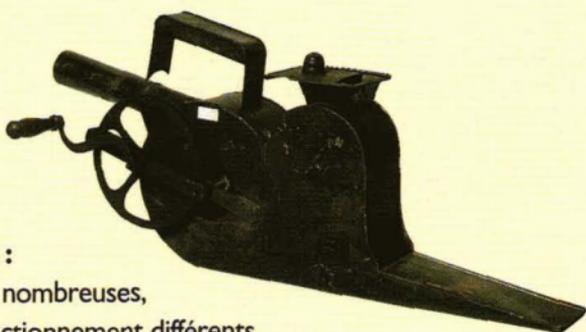


LES OUTILS

Le panier à palisser : en osier ou en bois; une sangle le maintient autour du ventre du jardinier dont il épouse la forme. Il contient tous les instruments nécessaires au palissage : le marteau dont la partie fourchue sert à arracher **les clous**, de taille différente, forgés à Charleville et **les loques**, morceaux d'étoffe de laine.



La serpette, utilisée pour le nettoyage et pour l'effeuillage. Pour le nettoyage qui consiste avant la taille à débarrasser l'arbre de ses parties mortes ou inutiles, on peut utiliser **l'égoïne**.



Les sulfateuses :

on en connaît de nombreuses, de taille et de fonctionnement différents.

Le noguet : panier ovale en osier (0,65 m de long, 0,48 de large, 0,25 de hauteur) dans lequel on dépose les pêches lors de la cueillette.



On ne les superpose que sur trois rangs pour ne pas les meurtrir, chaque pêche étant enveloppée dans une feuille de vigne.

Les femmes transportent ensuite le noguet sur leur tête au moyen d'**un bourrelet**

jusqu'au **fruitier** où les fruits sont déposés sur une table couverte de feuilles ou de mousse sèche où ils achèvent de mûrir.



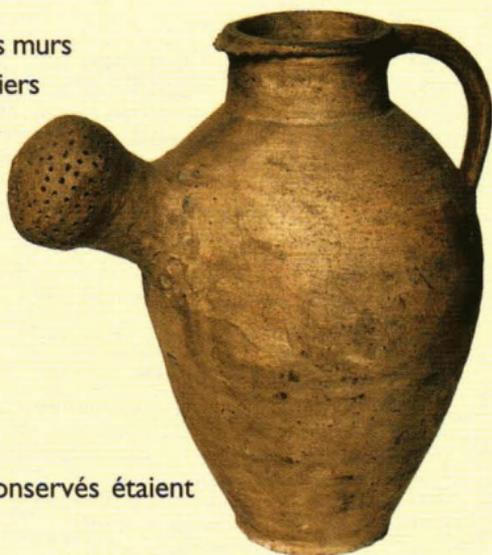
La brosse ou le pinceau en paille de riz, permet de débarrasser la pêche de son duvet. On inventa même une **machine à broser les pêches** pour accélérer l'opération!

Les gardes-messiers qui surveillaient les clos protégeaient avec leur **pique** les groupes de femmes qui allaient vendre les fruits aux Halles.

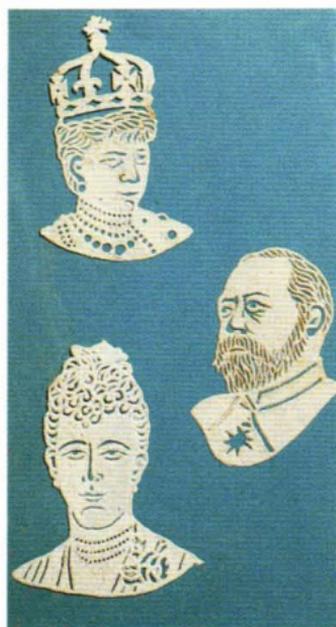


Des **revolvers** placés sur les murs protégeaient les arbres fruitiers contre les voleurs grâce à une ficelle reliée à la porte de l'enclos qui déclenchait le tir en cas d'intrusion.

Les premiers **arrosoirs** conservés étaient en grès (1680).



Ainsi peut-on fixer sur le fruit des figurines, des armoiries de souverains, voire leur portrait. Ces dessins se trouvent dans le commerce et l'on a même tenté de fixer des photographies sur fruit avec des clichés négatifs que l'on faisait adhérer avec la gélatine même de la pellicule. La culture des pommes et des poires, à partir des années 1880, donne lieu à la pratique de l'ensachage, qui a pour but de préserver les fruits des insectes et des maladies, ainsi que des coups de soleil, tout en favorisant leur maturation et en rendant leur chair plus fine. La qualité du papier, le volume des sachets employés sont l'objet de nombreuses études. L'ensachage se pratique de la mi-mai à la mi-juin et demande beaucoup de précautions pour ne pas blesser le fruit, et le laisser « respirer », une personne habile pouvant placer 100 sacs à l'heure.



Vignettes « tatouées » sur les pêches. Musée du Jardin-école.

L'importante production et sa commercialisation

En 1750, Schabol affirme que sur les 800 ménages de la communes 600 s'adonnent à la culture du pêcher. L'arboriculture ne cessera de décroître par la suite, quels que soient les critères retenus. Vers 1825, la récolte atteint 15 millions de pêches pour 600 km de murs. En 1880, Carrière dans *Montreuil-les-pêches*, estime la surface cultivée à 320 hectares comportant chacun 1 800 m d'espaliers, et la production à 17 280 000 fruits. La culture des pêches atteint alors son apogée et on ne construit plus de murs après cette date, à partir de laquelle la production décline. *L'état des communes de la Seine*, de F. Bournon, dénombre encore, en 1906, 150 à 200 arboriculteurs qui cultivent pêchers, pommiers et poiriers et fournissent 2 500 quintaux de pêches et 500 quintaux de pommes et de poires. En 1942, la production de fruits, considérée comme exceptionnelle, s'élève à 272 tonnes, mais pommes et poires (200 tonnes) l'emportent de beaucoup sur les pêches. Les activités agricoles perdurent longtemps dans la commune : en 1951,

l'Annuaire Général de la Fédération des Groupements Syndicaux de la Seine recense encore 118 arboriculteurs, 19 horticulteurs, 4 maraîchers et 1 champignoniste.

Les fruits sont vendus aux Halles où les Montreuillois disposent d'un emplacement réservé, le « carreau de Montreuil ». Longtemps, les femmes apportent les fruits, dans des paniers, sur leur tête. Les convois partent de nuit, accompagnés de gardes-messiers armés de piques pour les protéger. Une route est ensuite ouverte pour que la production puisse être transportée dans des charrettes tirées par un âne, puis par des chevaux, ce commerce n'en continuant pas moins à être l'affaire des femmes. À la fin du XIX^e siècle, cependant, des sociétés spécialisées se créent, qui passent chaque soir prendre les paniers contenant la récolte à vendre. De tout temps aussi, les cultivateurs ont reçu la visite de marchands qui recherchent et achètent sur place les plus belles pièces, souvent à l'unité. Il faut dire que les jardins de Montreuil produisent des pêches qui peuvent atteindre 400 à 500 grammes ! Les plus nombreuses pèsent 140 à 150 grammes et les moins belles sont vendues aux pâtisseries, aux confiseurs et à ceux qui préparent des fruits à l'eau-de-vie. Avant la Première Guerre mondiale, un syndicat de vente s'est créé pour assurer l'exportation de fruits, notamment de pommes, vers l'Allemagne et la Russie. Après la guerre, l'évolution politique et la multiplication des barrières douanières obligent les producteurs à se replier sur le marché national où ils sont, d'ailleurs, de plus en plus concurrencés par les produits venus d'Europe du sud. Nous ne possédons évidemment que peu de statistiques sur la structure économique et sociale de cette production horticole. En 1890, Elie-Abel Carrière recense quatre catégories de cultivateurs : 10 cultivent 5 arpents, 40 cultivent 4 arpents, 60 cultivent 3 arpents, 138 cultivent 2 arpents, et 141, 1 arpent, sans pouvoir préciser s'ils en sont propriétaires, en totalité ou en partie, ou simples exploitants.

Carte postale ancienne :
La cueillette des pêches.
Début XX^e siècle. Musée
d'Histoire vivante. Montreuil.



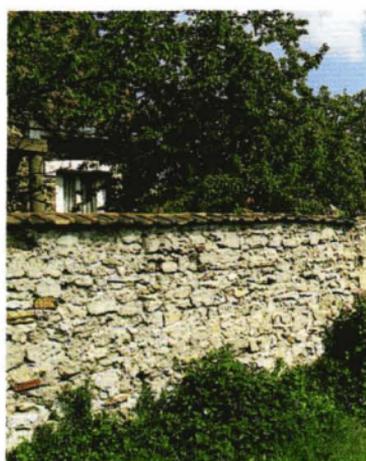


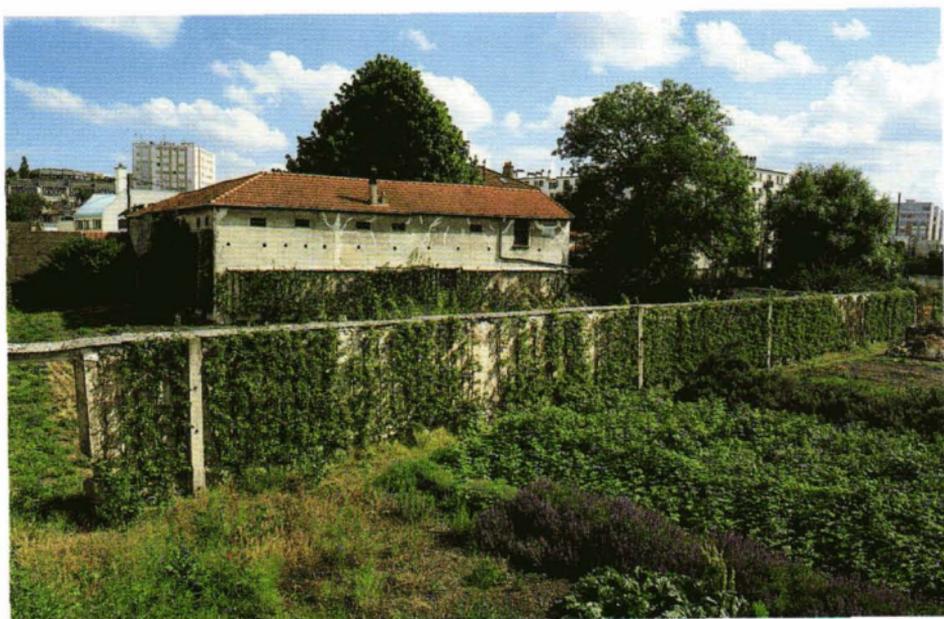
16. - Une Visite aux Halles Centrales

Les produits de la région de Montreuil
Chaque Marché vient vendre sa récolte
à Journalière J. H.

On sait aussi que la culture des fruits demande beaucoup de main d'œuvre, et nous avons déjà parlé du rôle des femmes dans la cueillette et la commercialisation. Les ouvriers agricoles sont nombreux, pour la plupart saisonniers. L'enquête agricole de 1942 indique que sur 118 exploitants, la main-d'œuvre familiale représente 55,6 % du total soit 303 personnes et les salariés étrangers à la famille, 44,6 % soit 335 personnes. Jusque vers 1870, un marché du travail se tient le lundi, place de l'église, au moment des grands travaux. Les femmes s'embauchent surtout pour le liage de la vigne, les hommes pour tous les types de travaux. Originaires d'abord de la Brie, de la Picardie et du Valois, les ouvriers viennent ensuite quasi exclusivement de Bourgogne, s'embauchant souvent de père en fils chez les mêmes familles de propriétaires, certains finissant par s'établir à Montreuil et y faire souche. Jusque vers 1850 et la construction des chemins de fer, ils font à pied les 200 km nécessaires. Ils sont ensuite logés et nourris chez leurs employeurs. Ceux qui s'établissent louent une petite maison possédant une cave de façon à compléter leurs maigres revenus par la culture de la barbe de capucin. Vers 1880, leur salaire moyen est de 60 à 80 francs par mois, plus la nourriture ; à la journée, les femmes gagnent 2,50 F et les hommes, 4 à 5 F.

Carte postale ancienne :
Le « carreau de Montreuil » aux Halles. Début XX^e siècle. Musée d'Histoire vivante. Montreuil.





Cultures actuelles dans les clos.
Rue Émile Beauvils.

L'afflux des Bourguignons cesse avec la Grande Guerre, ceux qui s'étaient installés voyant leur progressive intégration économique et sociale couronnée par l'élection d'un maire d'origine bourguignonne, M. Savreau, de 1929 à 1935.

Les murs à pêches aujourd'hui

Cette longue histoire horticole a, bien sûr, laissé des traces dans la mémoire montreuilloise.

On les retrouve dans le langage : les jardiniers ont mis au point leur propre vocabulaire dont les expressions et les mots s'entendent encore : un arbre peut « jeter son feu » lorsqu'il pousse vigoureusement d'abord, puis dégénère, mais on peut aussi lui « faire jeter son feu » quand on lui laisse beaucoup de bourgeons surnuméraires. Cette opération s'appelle aussi « amuser la sève ». Lorsqu'après ces opérations, l'arbre pousse modérément et seulement des branches fructueuses on dit qu'il est devenu « sage ». C'est qu'il est important d'éliminer les « branches folles », ou « chiffonnes », qui ne sont d'aucune valeur. D'ailleurs, suivant la position des branches, leur forme, et la quantité de bourgeons portés, elles prennent des noms variés :

Un mur dans la ville :
impasse de la Boissière.



branches tirantes, montantes, descendantes, branches-crochet, brindelles, lambourdes. Tous ces termes montrent une proximité, une familiarité avec les arbres : ainsi, on « habille un arbre », ou on le « rafraîchit » en enlevant ou raccourcissant les racines abîmées.

La tradition agricole de la ville se retrouve aussi dans les noms de ses rues ou de ses quartiers. La Glaisière, dont il ne reste plus qu'une impasse, désignait une carrière d'argile au sud de l'actuelle rue de Rosny et les grands jardiniers montreuillois ont laissé leur nom à diverses voies de la ville, rues Pépin, Mériel, Alexis-Pesnon, Malot, Alexis-Lepère, Désiré-Chevallier. Sans oublier le quartier des Grands-Pêchers.

L'activité horticole qui, pendant près de trois siècles, a occupé une large partie de la population montreuilloise en s'inscrivant dans un site dont elle a su exploiter tous les atouts a, en même temps, contribué à donner à la ville son visage actuel : la trame des murs à pêches a marqué l'urbanisation qui s'est glissée dans un parcellaire manifestement hérité de la culture maraîchère et horticole. Ces bandes longues et étroites ont ordonné le système d'urbanisation, même si un processus de remembrement a été à l'œuvre ici et là. Au Bas-Montreuil, les ateliers et usines du XIX^e siècle se sont installés dans cette structure sans la faire disparaître. Seules, les grandes constructions des années 1960 et 1970 échappent



Un cognassier en fleurs dans un clos. Détail.

Dans la ville, un mur abandonné.



LES DIVERSES VARIÉTÉS DE PÊCHES

<p>Les EARLY</p>	<ul style="list-style-type: none"> • diverses variétés anglaises • pêches précoces
<p>La GROSSE MIGNONNE HÂTIVE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • c'est elle qui ouvre la saison. • remarquable par sa petitesse : 24 à 25 cm de circonférence. • maturité : premiers jours d'août
<p>La GROSSE MIGNONNE ORDINAIRE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • une des pêches classiques de Montreuil. • le fruit a de 25 à 26 cm de circonférence • la chair est un peu plus blanche que la mignonne hâtive et en a toute la finesse et la succulence • elle entre en scène sur le marché parisien du 10 au 15 août
<p>La GROSSE NOIRE DE MONTREUIL</p> <p>La GALANDE</p> <p>La BELLEGARDE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • plus de volume que la grosse mignonne • mûrit dans la dernière quinzaine d'août • il existe une galande « mamelonnée » ou galande Dormeau. Elle porte son mamelon, comme le tétou de Vénus et la Bourdine, à son sommet.
<p>La MADELEINE de COURSON</p> <p>La MADELEINE ROUGE</p> <p>La BELLE BEAUSSE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • mûrit fin août • grande finesse de goût et de jus sucré • c'est l'arbre de la grosse mignonne hâtive, modifié • le fruit est sensiblement plus allongé • pêche un peu tardive, mûrit dans la première quinzaine de septembre
<p>Sans oublier la BLONDEAU, la BELLE IMPÉRIALE, la ALEXIS LEPÈRE, et bien sûr, la TÉTON DE VÉNUS et beaucoup d'autres.</p>	



à la continuité de ce système établi. Ainsi s'expliquent les étroites façades sur rue s'élevant sur plusieurs étages, et les discontinuités du bâti. De même, les multiples passages, le long desquels flotte encore comme un parfum de la campagne, sont un lointain souvenir des voies d'accès aux clos.

Par-delà le temps ce sont là des témoignages de la valeur patrimoniale et d'identité locale de cette longue histoire des pêches de Montreuil.



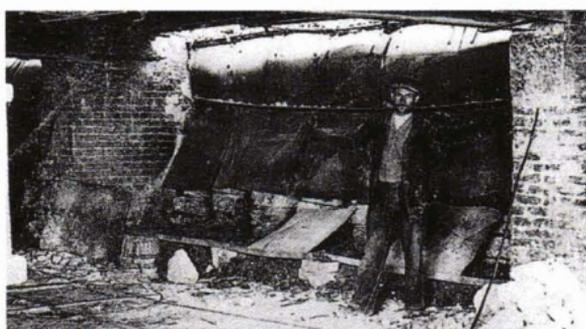
Le passé horticole et la ville d'aujourd'hui

Les parcs et les carrières

L'existence des carrières de gypse à Montreuil est attestée dès le début du XVII^e siècle.

C'est à l'emplacement des parcs des Beaumonts et des Guilands que se situaient ces carrières dont l'exploitation a permis la construction des murs à pêches. Sur le site des Guilands se trouvaient les plus anciennes, à la frontière avec Bagnolet au lieu-dit « la butte à Morel ». En 1906, la plus importante s'étendait sur 130 000 m² et était annexée à une briqueterie fondée en 1866. Elle fournissait 25 tonnes de plâtre pour la province et 35 tonnes pour Paris grâce à 4 moulins à broyer le plâtre, 2 malaxieuses et 1 tailleuse à briques. Elle produisait aussi 20 000 à 25 000 briques et 3 000 à 4 000 poteries et employait 250 ouvriers. Aujourd'hui, le parc des Guilands est propriété du Conseil Général de Seine-Saint-Denis. À l'ouest du parc, un quartier d'habitation s'est progressivement et librement constitué. Des venelles étroites et sinueuses desservent les maisons et contribuent à créer un lieu original.

Aux Beaumonts, en 1866, les carrières Gallet et Leclair s'étendaient sur 12 et 13 ha. La première employait de 12 à 50 ouvriers et possédait 6 moulins à plâtre. Ces carrières étaient étagées sur trois niveaux, le dernier situé à moins de 40 m sous la rue Paul-Doumer. Le parc est devenu propriété communale,





9. MONTREUIL, sous BOIS. - Vue générale des Carrières

il est aménagé en parc « à l'anglaise ». On retrouve dans le quartier né à l'ouest du parc la même liberté dans l'expression architecturale.

Dans ces carrières des galeries avaient été réservées pour la culture des champignons ou de la barbe de capucin

Les passages

Les villas, les impasses, les passages permettent de desservir des groupes de pavillons dans des îlots profonds. Le long de voies étroites, voire de véritables ruelles au tracé sinueux (le « Sentier tortueux »), les maisons non alignées, le sol, souvent pavé, sans trottoir, maintiennent un paysage villageois au cœur de la ville. On les retrouve sur l'ensemble du territoire communal, héritage des chemins ruraux et des voies d'accès aux parcelles agricoles anciennes. Dans le Bas-Montreuil, on peut signaler la villa Souchet, le sentier du Tourniquet, la villa Arago, l'impasse de la Fosse Pinson ; au centre de la ville, la villa de la Seigneurie ; sur le plateau, le sentier des Sureaux, le sentier des Jasmins, celui de la Ferme, l'impasse de la Boissière, et bien d'autres.

Les maisons d'horticulteurs

Quelques maisons traditionnelles subsistent encore dans le « vieux Montreuil ». Si, au XVII^e siècle, les inventaires après décès nous décrivent des maisons en rez-

Carte postale ancienne :
vue générale des carrières.
Début XX^e siècle. Musée d'Histoire
vivante. Montreuil.

Pages précédentes :

Vue générale du parc,
50, avenue de la Résistance.

Carte postale ancienne :
le four à plâtre des usines Morel.
Début XX^e siècle. Musée
d'Histoire vivante. Montreuil.

Le sentier des Sureaux.





Maisons
55-61, bis rue Victor-Hugo.

de-chaussée ou à un étage (voir le 29, rue Rochebrune), dès le siècle suivant l'enrichissement dû à la culture des pêches permet d'édifier des bâtiments de deux étages. Construites en moellons et recouvertes d'un enduit de plâtre, ces maisons ont une cuisine et une salle au rez-de-chaussée, des chambres au premier étage, alors que le deuxième étage est utilisé pour les récoltes. Le grenier, éclairé par une lucarne, abrite le fruitier. Les fenêtres sont habillées de persiennes en bois. Certaines présentent encore sur la lucarne une poulie à gorge. Les toits étaient recouverts de tuile plate de couleur brune. Peu nombreuses sont ces maisons qui ont échappé aux démolisseurs : ainsi,

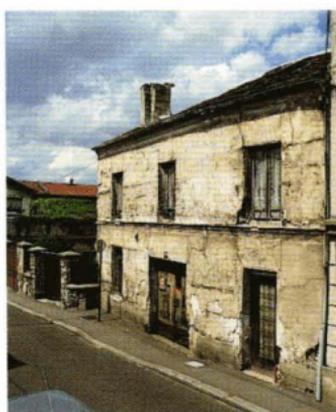


Maisons 66-72, rue de Rosny.



Ferme 23, rue Émile-Beaufils.

Maison 29, rue Rochebrune.



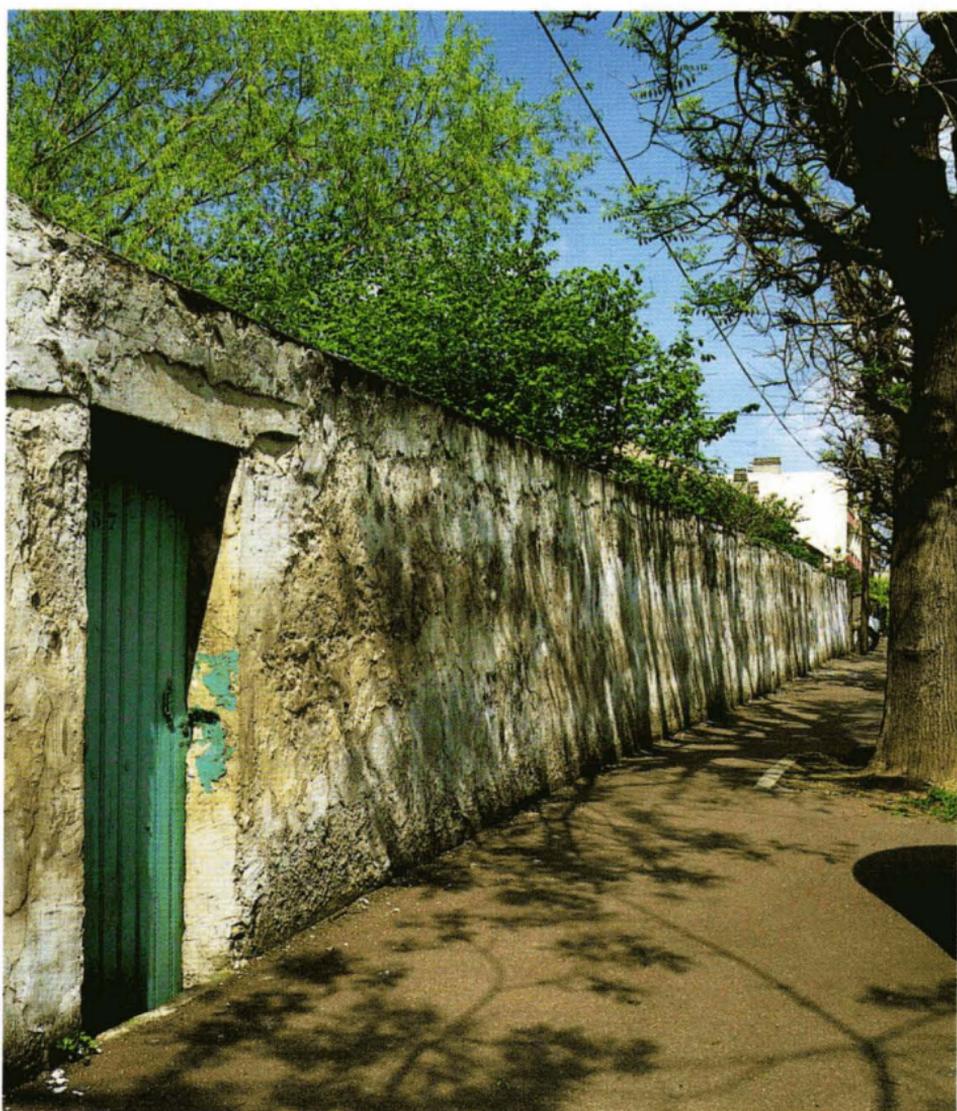
les n° 55 à 61bis de la rue Victor-Hugo, le n° 1, rue Buffon ou les n° 66 à 72 de la rue de Rosny. Dans la rue Pépin, berceau de la culture des pêches, seuls les n° 11 à 15 ont conservé quelques traces de leur passé horticole. Au XVII^e siècle, cette zone constituait la propriété des Pépin qui s'étendait en gagnant le plateau jusqu'aux terrains de Saint-Antoine, où l'un d'entre eux possédait un jardin. Il s'agissait alors d'une des plus importantes familles de la ville. On peut s'attarder aussi sur

les n° 24 à 26 de la rue Danton ou le 32 de la rue Dombasle, ancienne maison Dalibon, cultivateur bourguignon qui après avoir épousé la veuve de l'ancien propriétaire, l'occupa à partir de 1820. D'autres maisons peuvent être vues rue Mériel (n° 13), rue de Romainville (n° 4), rue Hoche (n° 3), rue Alexis-Lepère (n° 3).

Les murs

Ils se sont étendus sur la majeure partie de la superficie de la commune à la fin du XIX^e siècle (500 ha sur les 900 de la ville), avant de disparaître sous la poussée de l'urbanisation. Pourtant des témoins subsistent partout, au hasard des rues, isolés (dans toutes les rues du vieux Montreuil), comme fossilisés, servant d'appui à des constructions (rue de Rosny notamment), de limite à des rues (rues des Néfliers,

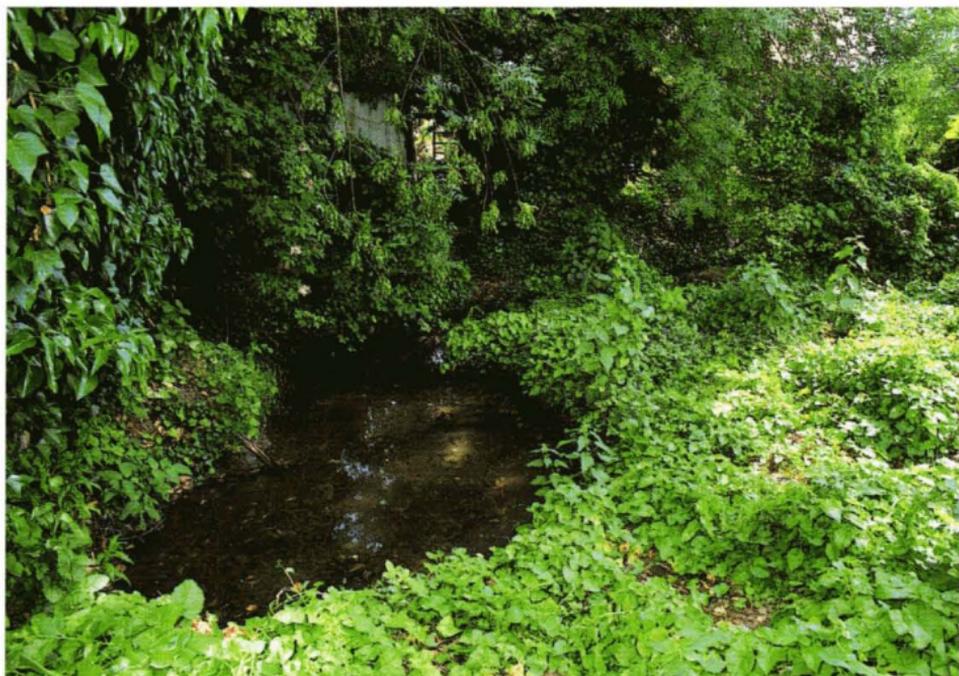
Mur en bordure de rue,
rue Salvador-Allende.





Un coin de campagne en ville,
sentier de la Ferme.

Émile-Beaufils, Ernest-Savart), ou encore utilisés pour palisser des arbres dans des jardins privés (rue Salvador-Allende ou des Néfliers). Résistants aux transformations urbaines, ils sont la marque du parcellaire qui subsiste et continue d'organiser le bâti de la ville. Dans certains squares, ils ont été confiés à la créativité des artistes en herbe de la ville (square 50, avenue de la Résistance). Cette présence, signe de la permanence du « système montreuillois » dans la structure urbaine actuelle, traduit aussi le passage du rural à l'urbain, sans discontinuité, avec une intégration souple des éléments anciens dans la construction de la ville moderne. Ces témoignages sont parfois suffisamment prégnants pour nous permettre de retrouver les anciens grands quartiers horticoles, au Marais de Villiers, rue des Caillots et des Eperons, à la Boissière,



sur le plateau qui domine l'église (rues de l'Ermitage, Danton, Rochebrune, des Néfliers). Il arrive même parfois que l'urbanisation ait oublié de vrais morceaux de campagne au fond d'un sentier ou d'une impasse : au sentier des Jasmins et surtout au sentier de la Ferme, sur l'ancien domaine de l'Ermitage.

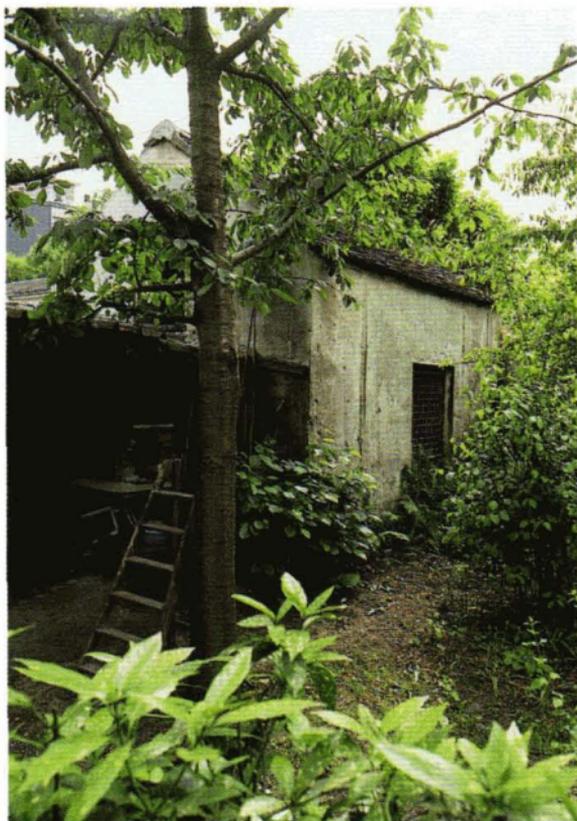
La source du rû Gobétue.

Dans le quartier Saint-Antoine, malheureusement coupé en deux par l'autoroute B86, subsiste cependant une zone d'environ 37 ha de murs, dernier vestige de la grande époque des vergers. Dès 1940, la zone dite des murs à pêches est classée en zone

Puits et porte traditionnelle, quartier Saint-Antoine.



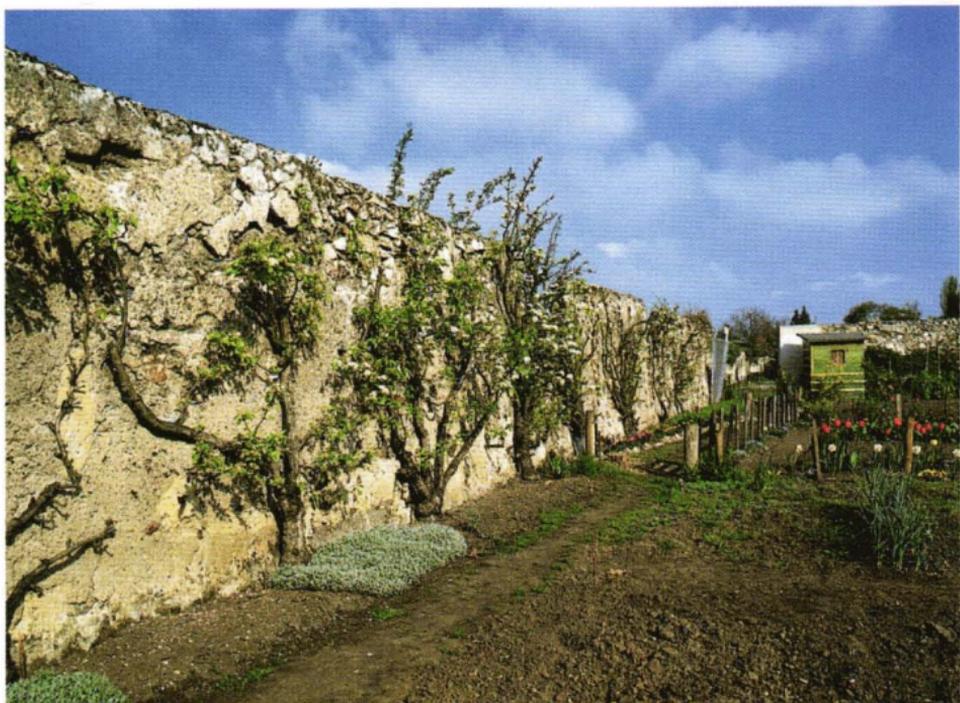
Ancienne cabane de jardinier
à l'extrémité d'un clos,
quartier Saint-Antoine.



horticole protégée, elle comptait alors 52 ha. Le site a connu depuis différentes qualifications urbaines au POS, s'est pratiquement vidé de ses cultivateurs et s'est inexorablement dégradé.

Si certains clos sont encore cultivés par les derniers horticulteurs (fleurs, pommes surtout), beaucoup de murs, n'ayant plus leur chaperon protecteur, se dégradent rapidement. Ayant perdu valeur et sens liés à des pratiques disparues, ils sont réparés avec des matériaux exogènes ou abandonnés. Ils constituent néanmoins une véritable zone rurale au cœur de la ville. Il est possible de les apercevoir le long de l'impasse Gobétue, des rues Saint-Antoine, Pierre-de-Montreuil ou Nouvelle-France, même si les parcelles cultivées sont fermées et donc difficiles d'accès. Au hasard de la promenade, on verra un puits, une ancienne cabane de jardinier ou encore on aura la chance d'apercevoir la source du rû Gobétue.

De nombreux clos ont été acquis par la municipalité et transformés en **jardins familiaux**. La création des jardins ouvriers à Paris et en banlieue est due à la Ligue du Coin de terre et du Foyer, créée en 1896



par l'abbé Lemire, qui voyait dans ces jardins un moyen d'épanouissement et de rééducation pour la famille ouvrière menacée dans sa santé et sa moralité par l'industrialisation. D'abord nombreux sur les terrains de la zone, des fortifications et des forts, ils ont reculé sous la poussée de l'urbanisation. Aujourd'hui, loin des préoccupations morales et hygiénistes des origines, les jardins devenus « familiaux » rendent la vie à des clos abandonnés du quartier Saint-Antoine ou aux abords de la percée de l'autoroute B86.

Les jardins familiaux dans le quartier Saint-Antoine.

Les décors

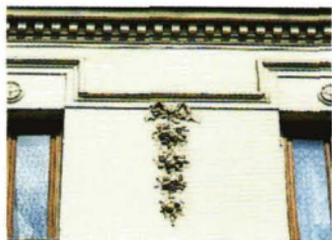
L'agriculture a si profondément marqué l'histoire de la ville et l'imaginaire de ses habitants qu'on la retrouve dans de nombreux décors, comme un rappel régulier et devenu quelque peu nostalgique. Quelques exemples peuvent être sélectionnés :

Maison, 39, rue de Romainville :
elle présente sur sa façade un décor de fruits en guirlandes.

Chapiteau de l'église Saint-Pierre-Saint-Paul :
nous avons souligné l'importance de la vigne à Montreuil, jusqu'au XIX^e siècle. Ce chapiteau du XV^e siècle dans la nef de l'église Saint-Pierre-Saint-Paul représente des sarments de vigne avec leurs raisins.



« L'Agriculture » devant la mairie, connue à Montreuil comme « La Jardinière ».



Décor, 39, rue de Romainville.
Détail.

On y trouvera des statues de saint Vincent, patron des vignerons.

Mairie. Salle des mariages :

Deux tableaux évoquent la culture des pêches : *Montreuil aux pêches*, *Les carrières en hiver*, auxquels s'ajoutent *Le printemps*, et *L'automne*. Ils sont l'œuvre de Claude Charles Bourgonnier, élève de Cabanel et de Falguière. Ils ont été commandés par le département de la Seine, à l'issue d'un concours en 1891, et mis en place en 1893. Le Conseil général de la Seine assura les trois quarts du financement, la municipalité finança le reste. Il s'agit d'huiles sur toile marouflées, primitivement prévues pour le décor de l'ancienne mairie édiflée en 1858.

Devant la nouvelle mairie, construite en 1935, se dressent deux statues qui symbolisent l'identité montreuilloise, « l'Ouvrier » et la « Jardinière ».

Pour autant, ce passé horticole ne subsiste pas seulement comme un souvenir, il a donné naissance à des institutions toujours bien vivantes. Ce n'est pas par hasard que s'est installé ici un lycée horticole qui s'emploie à restaurer quelques murs et qui travaille avec le Jardin-école, toujours actif. Ce dernier a été créé en 1921 par la Société régionale d'horticulture de Montreuil (fondée en 1878, après le triomphe des horticulteurs montreuillois à l'Exposition Universelle), en accord avec le syndicat des cultivateurs, dans le but

Claude Charles Bourgonnier,
Montreuil aux pêches, 1891, salle
de mariages, mairie de Montreuil.

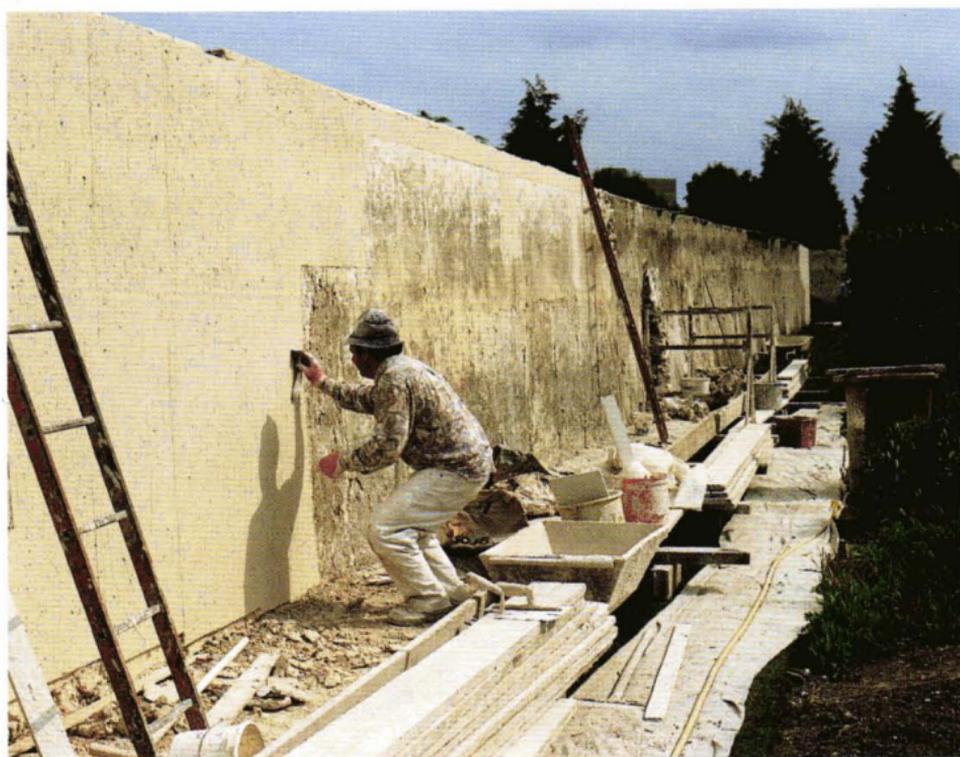




d'améliorer la formation théorique et pratique des horticulteurs. Il dispose de murs en espaliers, de parcelles de plein champ et bientôt d'une roseraie. Il continue de donner des cours, notamment aux jardiniers amateurs, et à accueillir les élèves du lycée horticole voisin. Depuis 1992, il a aménagé dans ses locaux un petit musée de l'horticulture montreuilloise, intéressant pour sa collection d'outils et pour ses documents iconographiques.

Murs restaurés et nouvelles cultures au lycée horticole.

Restauration des murs au lycée horticole.



Bibliographie

Revue horticole, 1840-1886.

Journal d'agriculture pratique, 1838-1843.

Bulletin de la Société des Amis du Vieux-Montreuil, nouvelle série.

Carrière (E.A), *Montreuil aux pêches, historique et pratique*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1890.

Karman (Marcel), *Montreuil-sous-bois, étude d'évolution urbaine*, Institut d'urbanisme de l'Université de Paris, 1939.

La Quintinie, *Instructions pour les jardins, fruitiers et potagers, avec un traité des orangers et des réflexions sur l'agriculture*, Paris, 1761.

Langlois (Hippolyte), *Le livre de Montreuil-aux-pêches, théorie et pratique de la culture de ses arbres*, Paris, 1875.

Philipponneau (Michel), *La vie rurale de la banlieue parisienne, étude de géographie humaine*, Paris, 1956.

Schabol (abbé), *La pratique du jardinage*, Paris, 1782.

Simoni-Aurembou (Marie-Rose), *Parlers et jardins de la banlieue de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, 1982.

Remerciements

à Mme Agnès Magnien, directrice des Archives départementales de Seine-Saint-Denis et M. Dendour, photographe,

M. Jean-Jacques Péru, conservateur au musée des cultures légumières de La Courneuve.

A Montreuil, M. Yves Morin, directeur de l'Action culturelle,

M. Dominique Dervillez, directeur de l'Urbanisme et Mme Emmanuelle Traullé, chargée de mission,

Mme Brigitte Conan, attachée de conservation

et Mme Françoise Malconiantz, documentaliste aux archives municipales,

Mme Marie Boyer, conservateur à la bibliothèque municipale, M. Gérard Lefèvre, conservateur

et M. Eric Laffont, documentaliste au musée d'histoire vivante,

M. André Patureau, président de la société régionale d'horticulture et responsable du Jardin-Ecole,

M. Gilbert Schoon, secrétaire de la Société des amis du Vieux Montreuil,

M. Pascal Mage, président de l'association Murs à Pêches,

ainsi que tous les horticulteurs qui ont bien voulu nous confier leurs souvenirs

et enrichir notre enquête de leur expérience,

M. Denis Woronoff, président de l'Association pour le Patrimoine de l'Île-de-France

et enfin Monsieur Jean-Pierre Brard, Député-maire de Montreuil pour la confiance qu'il nous a accordée.

Crédits photographiques

© Inventaire général, J. B. Vialles (ADAGP)

sauf

Mairie de Montreuil, Direction de l'Urbanisme, d'après Chrétien : p. 14

et l'Image contemporaine : p. 15

Conception graphique : L'Atelier, ADIG, Nantes

Maquette : Marc Brugier

Photocomposition : Valérie Vial

Photogravure : Scann ouest, Saint-Aignan-de-Grand-Lieu

Impression : Val-de-Loire, Saint-Aignan-de-Grand-Lieu

Déjà parus sur la Région Île-de-France dans les collections du Patrimoine

« Itinéraires du patrimoine »

n° 227 *Marcoussis (Essonne)*. 2000. 48 p., ill.

n° 238 *Le château de Montlhéry, l'enceinte urbaine, l'hôtel-Dieu, la prison de la prévôté (Essonne)*. 2001, 40 p., ill.

n° 246 *L'hôtel de la Préfecture et du Conseil général des Yvelines (Versailles)*. 2001, 48 p., ill.

n° 277 *Montreuil d'ateliers en usines (Seine Saint Denis)*. 2003, 40 p., ill.

« Images du patrimoine »

n° 20 *Canton de Rambouillet (Yvelines)*

n° 37 *Les communes du Parc naturel régional de la Haute vallée de Chevreuse (Yvelines)*

n° 77 *Canton de Bièvres (Essonne)*

n° 107 *Vallée du Sausseron, Auvers-sur-Oise (Val d'Oise)*

n° 111 *Canton de Saint-Arnoult-en-Yvelines (Yvelines)*

n° 120 *Noisiel, la chocolaterie Menier (Seine-et-Marne)*

n° 137 *Val de Gally, Saint-Nom-la-Bretèche (Yvelines)*

n° 154 *De la vallée de la Seine à la forêt de Marly : Le Pecq-sur-Seine, Fourqueux, Mareil-Marly (Yvelines)*

n° 159 *Saint-Germain-en-Laye, le passé recomposé, 1800-1940 (Yvelines)*

n° 163 *Cent ans de patrimoine industriel (Hauts-de-Seine), 1860-1960*

n° 164 *Clamart, une ville à l'orée du bois (Hauts-de-Seine)*

n° 166 *Boulogne-Billancourt, ville d'art et d'essai, 1800-2000 (Hauts-de-Seine)*

n° 173 *En pays de France, cantons de Luzarches, Gonesse et Goussainville (Val d'Oise)*

n° 191 *D'Ombre, de bronze et de marbre, sculptures en Val-de-Marne, 1800-1940, 1999, 120 p., ill., couleur.*

n° 200 *Autour d'Orgeval, de la boucle de Poissy au pays de Cruye (Yvelines)*. 2000, 95 p., ill., couleur

n° 210 *Au sud de Versailles, Buc, Jouy-en-Josas, Les Loges-en-Josas, Toussus-le-Noble (Yvelines)*. 2001, 88 p., ill., couleur

n° 212 *En Val de Bièvre. Val-de-Marne (Val-de-Marne)*. 2002, 144p., ill., couleur

« Cahiers du patrimoine »

n° 17 *Le Vésinet, modèle français d'urbanisme paysager (1858-1930)*

n° 23 *Architectures du sport (1870-1940)*

n° 51 *Le faubourg Saint-Antoine, un double visage*

n° 53 *Maisons-Laffitte, parc, paysage et villégiature, 1630-1930*



Les jardins familiaux, quartier Saint-Antoine.

A voir à Montreuil :

Église Saint-Pierre-Saint-Paul, XIII^e siècle - XIX^e siècle,
classée Monument Historique
Visites sur rendez-vous

Église Saint-André, XIX^e siècle, 34, rue Robespierre
Visites sur rendez-vous

Mairie, escalier d'honneur, Paul Signac, *Au temps d'harmonie*
S'adresser à la mairie
Tél. : 01 48 70 60 00

Musée d'histoire vivante, 31, boulevard Théophile-Sueur,
dans le parc de Montreau
mercredi et vendredi : 14h-17h
samedi et dimanche : 14h-18h

Musée du jardin-école, 15, rue du jardin-école
S'adresser à la mairie

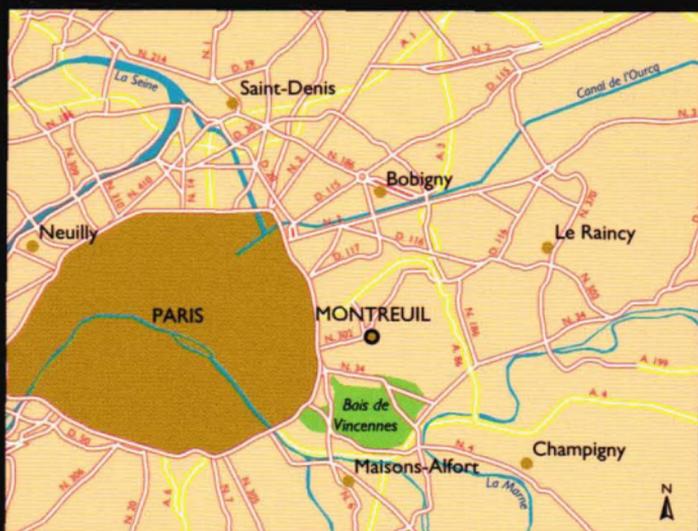
« Murs à pêches »
Impasse Gobétue, rue St.-Just
Visite des clos, tous les dimanches, 10h30 à 12h30
Tél. : 01 48 78 23 80

Montreuil, ville horticole ? Voilà qui peut surprendre...

Pourtant la ville a longtemps tiré sa richesse d'une activité rurale, viticole et maraîchère, alimentant le marché parisien. Dès le XVII^e siècle, l'horticulture spécialisée dans la pêche constitue une branche essentielle de l'économie montreuilloise. Sa renommée s'étend, au XIX^e siècle, jusqu'aux tables des grandes cours européennes.

Ce livre fait découvrir une organisation du paysage bien particulière : les « murs à pêches » nécessaires à la culture en espaliers, omniprésents sur le territoire, qui ont façonné l'image de la ville tandis que les traces encore perceptibles d'un savoir-faire ancestral permettent de reconstituer ce qu'on appelait le système « à la Montreuil ».

C'est à leur découverte mais aussi à celle du riche passé horticole et jardinier de Montreuil que nous convie cet itinéraire.



La collection « Itinéraires du patrimoine », conçue comme un outil de tourisme culturel, convie à la découverte des chemins du patrimoine.



ISSN 1159-1722
ISBN 2-911330-25-0

Prix: 32,79 FF

5 €



Direction régionale
des affaires culturelles
Ile-de-France