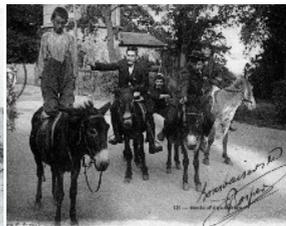




La fête à La Barre

les « Serrures »



www.deuillabarre.fr

Ville de **Deuil-La Barre**



Édito

Les Serrures : une spécialité purement deuilloise

Évoquer la Fête des Serrures auprès de personnes qui ne connaissent pas notre histoire locale entraîne inmanquablement des regards interrogateurs. Quelle est donc cette fête ? Y célèbre-t-on la spécialité artisanale qui fit le bonheur privé de ce bon roi Louis XVI ? Rien de tout cela !

La serrure est une spécialité culinaire spécifique de notre commune dont l'origine se perd dans la nuit des temps. Mieux, elle est devenue, au fil des âges, un symbole lié exclusivement au quartier de la Barre du fait de sa proximité avec le domaine de La Chevrette, lieu phare du secteur au XVIII^e siècle. Ce document vous en détaille toute l'histoire.

Si la fête qui se tenait encore sur la place de la Barre dans les années cinquante « a vécu », comme le soulignait Michel Bourlet, l'auteur du texte contenu dans cette plaquette, elle a pu renaître sous une autre forme en septembre 2006. Elle a établi ses quartiers dans l'enceinte du Parc de La Chevrette, selon un rythme bisannuel. Pour autant, pendant le demi-siècle d'interruption de la fête, les boulangers successifs de la Barre se sont transmis la recette des serrures et ont continué de les fabriquer et de les vendre chaque mois de septembre. Signe que les Deuillois étaient attachés à cette tradition.

Aujourd'hui, la manifestation a repris des allures de « fête au village », répondant parfaitement aux vœux de ses fondateurs. Elle attire un public nombreux et intergénérationnel venu se distraire dans une ambiance joyeuse et bon enfant. Il ne reste plus à espérer que ce patrimoine culturel, mêlant histoire et détente, ait encore de beaux jours devant lui !



Alain CHABANEL

Président de l'Association Pour l'Histoire et le Patrimoine de Deuil-La Barre

La fête à La Barre

les « Serrures »

UN TÉMOIN ATTENTIF ÉCRIVAIT EN 1910 : « de toutes les fêtes qui ont lieu aux environs de Paris, celle de La Barre qui se tient à la mi-septembre, est certainement la plus curieuse, voire la plus originale. Il n'y a plus ni saltimbanques, ni feu d'artifice. On y va exclusivement pour manger des serrures à bosse. Inutile d'en demander à une autre époque, ni autre part, vous n'en trouverez pas. C'est une spécialité purement deuilloise ».



Les « serrures » sont, à l'origine, de petits pâtés, genre « friands », mais non frits puisque cuits au four, plus ou moins carrés, contenant de la chair à saucisse et affectant la forme de serrures bombées dites « à bosse », que l'on voit encore

parfois, bien que de plus en plus rarement, aux portes des greniers de la région. Elles aussi sont devenues articles de brocante... La forme de nos pâtés a évolué avec le temps jusqu'à devenir, à la fin du XIX^e siècle, carrément celle d'un « trou » de serrure traditionnel, soit dit sans voyeurisme. C'est plus typique encore ! Si la forme semblait avoir généré le nom à l'origine, le nom a maintenant généré la forme...

Certains prétendent d'ailleurs que ce nom de « serrure » ne provient pas de là ! Les vieux du pays expliquaient autrefois l'origine du nom de « serrure » d'une autre façon plus « digestive ». Ils affirmaient que lorsque l'on avait mangé un de ces pâtés, on n'avait plus du tout d'appétit, l'estomac se trouvait fermé, comme bouclé avec une serrure... L'explication vaut ce qu'elle vaut, mais est bien plaisante et plus imagée que le terme de serrurerie dont on ignore d'ailleurs quand il est apparu ! Invention de journaliste ? D'autant que pour déverrouiller tout cela, il suffisait d'arroser l'ensemble d'un bon pichet de vin local, du Clos Diva par exemple qui passait pour le meilleur cru deuillois, ou autre « Picolo de Deuil »



**Dans le milieu du XX^e siècle,
la fête à La Barre était bien plus animée
qu'en 1910.**

puisque notre commune avait son « Picolo » personnel, à l'instar d'Argenteuil où l'on « picolait » aussi.

Gageons que les estomacs de septembre avaient à fournir alors de gros efforts pour faire couler le tord-boyaux, mais heureusement, la « tisane du Curé de Deuil », ce brave abbé Hurel, était là pour remettre le tout en place. Une tradition bien ancrée veut que le Deuillois d'origine soit souvent montré traditionnellement bon mangeur, bon buveur, amateur de réjouissances auxquelles il savait faire honneur. Ne ditons pas que les repas de noces y étaient célèbres dans toute la région ? Bon vivant, quoi... Et c'est plutôt sympathique ! La fête se déroulait alors sur la place de La Barre, beaucoup plus vaste à cette époque que de nos jours, composée d'une part, d'une langue de terre triangulaire plantée d'arbres



située entre la route de Saint-Leu et le boulevard de Montmorency, et d'autre part d'une placette à l'angle du boulevard de Montmorency et de la rue du Château.

Les forains trouvaient assez d'espace sur la place pour monter leurs stands : de tir à la carabine, de lancer de balles de chiffons sur des empilements de vieilles boîtes de conserves, de baraque de confiseur où l'on fabriquait les pralines, le sucre d'orge, la guimauve et autre barbe à papa (dans un mélange d'odeurs à mettre l'eau à la bouche de n'importe quel gamin normalement constitué), les manèges de chevaux de bois et petits cochons roses, et un étal réservé, bien sûr, à la vente de serrures...



Cependant que la placette, où une charcuterie confectionnait ses propres serrures, s'ouvrait plutôt aux audacieux avec un mât de cocagne enduit de savon noir où pendaient d'alléchants jambons et sau-



ciissons qu'il fallait aller décrocher à la force des poignets au risque de chuter, lui-même surplombant un manège de « tape-cul » parfois bien périlleux et générateur de plaies et de bosses.

Il y avait un bal traditionnel qui attirait une foule bigarrée, joyeuse et bon enfant, et, comme la circulation était alors fort rare, on n'hésitait pas à danser sur la chaussée jusque devant le cinéma « Le Celtic ». Et la fête durait ainsi près de deux semaines, à la grande joie des gamins.

Au XVIII^e siècle pourtant la fête à La Barre connaissait encore d'avantage d'ampleur bien qu'elle durât moins longtemps. Elle se tenait à cette époque non seulement sur la place, mais également dans l'immense et majestueuse allée alors bordée de quatre rangs d'ormes qui limitait d'un côté le parc du château de La Barre et menait de l'autre, du carrefour jusqu'à l'entrée du grand château de La Chevrette.

De nos jours, la place de La Barre a rétréci comme peau de chagrin, sacrifiée à la sacro-sainte déesse automobile. La placette elle-même est devenue parking et plus aucun manège n'y trouverait à s'installer...
La fête a vécu...



À l'occasion de la fête du seigneur des lieux, le 15 septembre au temps de Monsieur et Madame d'Épinay, on dressait alors de grandes toiles sous les frondaisons et les marchands, baladins et autres musiciens s'y établissaient, car on y dansait, au son des violons, on jouait, on mangeait, des fruits deuillois, des pains d'épices et les fameuses serrures qui ne portaient pas encore ce nom, on buvait, encore plus que de coutume... Et les châtelains du lieu venaient s'encanailler, se mêler aux réjouissances populaires et à la foule bruyante. Le seigneur de La Chevrette offrait même, le dimanche soir, un feu d'artifice.

Deux précieux témoins, deux grands noms de notre littérature, deux hôtes illustres du château de La Chevrette, assistèrent, à deux années d'intervalle, à cette fête de renom à laquelle on venait des paroisses avoisinantes.

Jean-Jacques Rousseau y était présent en septembre 1758 et Denis Diderot en septembre 1760. Et nous avons, de leurs plumes agiles, deux descriptions étonnamment divergentes correspondant à leur

philosophie. Belles pages pour l'histoire locale qu'elles enrichissent... Comment résister au plaisir de leur laisser la parole en donnant des extraits de leurs narrations ?

De Jean-Jacques Rousseau :

« C'était dans le malheureux temps où, faufile parmi les riches et les gens de lettres, j'étais quelquefois réduit à partager leurs tristes plaisirs. J'étais à La Chevrette au temps de la fête du maître de maison : toute la famille s'était réunie pour la célébrer, et tout l'éclat des plaisirs bruyants fut mis en oeuvre pour cet effet. Spectacles, festins, feux d'artifice, rien ne fut épargné. L'on n'avait pas le temps de prendre haleine, et l'on s'étourdissait au lieu de s'amuser.

Après le dîner on alla prendre l'air dans l'avenue, où se tenait une espèce de foire. On dansait ; les messieurs daignèrent danser avec les paysannes, mais les danses gardèrent leur dignité. On vendait là des pains d'épices. Un jeune homme de la compagnie s'avisait d'en acheter, pour les lancer l'un après l'autre au milieu de la foule ; et l'on prit tant de plaisir à voir tous ces manants se précipiter, se battre, se renverser pour en avoir, que tout le monde voulut se donner le même plaisir. Et pains d'épices de voler à droite et à gauche, et filles et garçons de courir, de s'entasser et s'estropier. Cela paraissait charmant à tout le monde. Je fis comme tout le monde par mauvaise honte, quoique en dedans je ne m'amusasse pas autant qu'eux. Mais bientôt ennuyé de vider ma bourse pour faire écraser les gens, je laissai là la bonne compagnie et je fus me promener seul dans la foire. La variété des objets m'amusa longtemps... »



Sous le premier Empire, la fête à La

Barre avait beaucoup de vogue. On formait alors avec les serrures des pyramides (sans rapport avec l'expédition d'Égypte) hautes comme un homme, et, suivant le dire des anciens du pays, « ces tas ne faisaient pas long feu ».

Vers 1878, un ancien écrivait :

« Le marchand de vin du coin de la rue du Château débitait de 2000 à 2200 serrures pendant la durée de la fête et force rasades de vin pour les faire couler... ».

Un article du journal local de 1880 confirme, et nous apprend que cette année-là plus de 2200 serrures furent ainsi englouties. Deuil, à cette époque, comptait à peine 2000 habitants...

De Denis Diderot - extrait d'une lettre écrite de La Chevrette à Sophie Volland, en date du 15 septembre 1760 :

« ...C'était hier la fête à La Chevrette. Je crains la cohue. J'avais résolu d'aller à Paris passer la journée : mais Grimm et Madame d'Épinay m'arrêtèrent. Lorsque je vois les yeux de mes amis se couvrir et leurs visages s'allonger, il n'y a répugnance qui tienne et l'on fait de moi ce que l'on veut...

Dès le samedi soir, les marchands s'étaient établis dans l'avenue, sous de grandes toiles, tendues d'arbre en arbre. Le matin, les habitants des environs s'y étaient rassemblés ; on entendait des violons ; l'après-midi, on jouait, on buvait, on dansait ; c'était une foule mêlée de jeunes paysannes proprement accoutrées et de grandes dames de la ville, avec du rouge et des mouches, la canne de roseau à la main, le chapeau de paille sur la tête et l'écuyer sous le bras. Sur les dix heures, les hommes du château étaient montés en calèche, et s'en étaient allés dans la plaine... ».



La grande allée ombragée n'est plus que souvenir. Les arbres ont depuis longtemps disparu, la chaussée s'est rétrécie jusqu'à devenir notre actuelle rue du Château, tout juste assez large pour laisser se croiser avec difficulté deux autobus. Des pavillons ont, de part et d'autre, grignoté l'espace festif où Rousseau et Diderot se sont promenés.



À la fin du XIX^e siècle, beaucoup de ces serrures étaient faites à Montmorency par le pâtissier Charpentier, qui tenait l'auberge du « Veau qui Tette », depuis bien longtemps disparue. Il en fabriquait 1200 que l'on vendait quarante centimes d'alors.

Avant la grande guerre, la consommation était tombée à environ 400 alors que la population était en pleine expansion. Il est bien difficile, de nos jours, de trouver des serrures en septembre bien que certains boulangers de La Barre aient tenté d'en relancer la mode malgré la disparition de la fête elle-même. Mais le goût, la texture, en ont changé, la forme même, jusqu'à devenir triangulaire... Il est bien délicat d'arriver à savoir combien s'en vendent encore chaque année...

Et pourtant...

Une tradition de six siècles...

La fête à La Barre, les pains d'épices et les « serrures » que l'on y dégustait sont une tradition remontant à bientôt six siècles...

Au temps où Deuil possédait un prieuré bénédictin dit de Saint-Eugène, à

l'époque où les seigneurs de Montmorency étaient suzerains de notre village et comblaient de bienfaits ledit prieuré, les moines et leur Prieur devaient en contrepartie une curieuse et bien modeste redevance à leur bienfaiteur dont un manuscrit de 1461 nous apprend la teneur.

Jean II de Montmorency (mort en 1477), Chambellan du Dauphin Charles devenu Charles VII par la grâce de Jeanne d'Arc, puis de son fils Louis XI, était alors seigneur du lieu. Après lui, son successeur, le baron Guillaume de Montmorency (1461-1531), à son tour Chambellan des rois Charles VIII, Louis XII et François I^{er}, reçut le même hommage : « *Aux quatre Festes solennelles en l'an, certain den (don) nomme Roissolles (rissoles*) avecques gastiaux d'épices, et au cas que faute y auroit de payement tantost que le dit Jehan est servi de rost (rôti), le dit Prieur est en amende d'un muid(**) de bled (blé) pour chaque fois...* »

Certainement les rissoles et pains d'épices n'étaient-ils pas préparés seulement pour le seigneur du lieu... Les habitants du pays en voulaient assurément goûter...



Là se trouve peut-être l'origine de la fête et la tradition des « serrures »

qui depuis s'est perpétuée jusqu'à nos jours. Rien n'indique d'ailleurs que cette tradition ne fut pas antérieure à Je(h)an de Montmorency ni à la date de 1461.

Je vous livre la recette gourmande élaborée voilà plus de 40 ans par l'un des derniers boulangers à cuire au feu de bois, Monsieur Vandandaële, 31 route de Saint-Leu (avenue de la Division Leclerc).

Voici la clef de sa « serrure » : « *L'ingrédient principal est la chair à saucisse, mais... ajoutez donc du bœuf haché à cette chair à saucisse, afin qu'elle soit moins grasse ; ainsi que de l'échalote, du persil, de la noix de muscade et du poivre. Pas de sel surtout, la chair étant déjà salée. Malaxez. Puis arrosez le hachis ainsi obtenu avec... du calvados. Insérez le tout dans une pâte feuilletée au beurre, bien travaillée, artistiquement découpée à la forme définie et dorée au jaune d'œuf. Mettez au four et surveillez la cuisson...* »

Bon appétit !

**petit pâté de viande
ou de poisson cuit
dans la friture
**très gros
tonneau*



Textes : Michel Bourlet (sept 2006)

Réalisation : Service Communication - Imp. municipale Juillet 2016