

du haut d'un clocher



*Chef-lieu d'un canton de 10 600 habitants,
au cœur du quadrilatère Tours-Châtellerault-Loches-Chinon,
et à la limite de deux mondes agricoles d'économie et d'identités différentes,
la commune de Sainte-Maure a vu sa population pratiquement doubler en une vingtaine d'années.*

*De gros bourg essentiellement rural dans les années 60,
vivant essentiellement de l'activité de ses fermes, de son marché et du renom de ses fromages,
Sainte-Maure est devenue une petite ville d'usines, de constructions et d'aménagements divers.*

*A l'heure où sa vieille église s'équipe d'une nouvelle horloge à quartz,
la commune est plus que jamais tournée vers son avenir expansionniste.*

*« Nous devons crever le plafond des 5 000 habitants dans les cinq ans à venir »,
ambitionne Robert Guignard, le maire du pays, plébiscité en 1983 par 73% des électeurs !*

Un énergique « gouverneur » qui vous rappellera le dicton tombé en désuétude :

« Mieux vaut avoir deux femmes qu'une chèvre »...

*Une chèvre libertine qui a pourtant largement contribué à la renommée de la contrée.
Mais si Sainte-Maure est d'abord connue pour ce fameux « petit traversin de fromage »,
elle l'est aussi comme voie de communication, puisque traversée en ligne droite
par l'ancienne route d'Espagne, devenue la route nationale 10,
une nationale dont ne s'évadent guère les milliers de touristes
qui ne voient en Sainte-Maure qu'une ville-étape où remplir son estomac et vider sa fatigue.*

*Le vieux bourg a pourtant plus d'une vieille halle à montrer,
comme en témoigne cet « à côté de la route » du Magazine de la Touraine.*

SAINTE MAURE
DE TOURAINE

Anne de Rohan, dame de Sainte-Maure

par Jean Pontonnier

C'est à l'occasion du troisième centenaire de la fondation des halles par Anne de Rohan, en 1672, que l'abbé Jean Pontonnier, qui fut longtemps curé-doyen de Sainte-Maure, publia sous l'égide du syndicat d'initiative un opuscule fort documenté sur « Anne de Rohan, princesse de Guéméné et dame de Sainte-Maure ». Un remarquable travail de recherche sur lequel l'abbé Pontonnier plancha passionnément de longues années. Bien qu'exilé aujourd'hui à Yzeures-sur-Creuse, le savant ecclésiastique n'en continue pas moins d'être très attaché à la capitale du fromage de bique. Aussi était-il bien normal qu'il prenne à nouveau la plume pour nous conter dans ses grandes lignes la vie et l'œuvre de la belle Anne de Rohan qui « ne dédaignait pas d'user de ses charmes pour arriver à ses fins politiques ».



A Sainte-Maure, on ne peut parler des halles, monument historique, sans évoquer le souvenir d'Anne de Rohan, princesse de Guéméné, qui les fit reconstruire en 1672. Cependant, ni le nom de la princesse, ni celui de la ville, n'ont trouvé place dans le circuit des *Dames de Touraine*. C'est dommage !

La raison de cette omission ? Sans doute parce que Anne de Rohan ne fit à Sainte-Maure que de brefs séjours. Elle vivait habituellement en son domicile parisien, l'hôtel de Guéméné, devenu musée Victor-Hugo, situé au n° 6 de la place Royale, aujourd'hui place des Vosges, en la paroisse Saint-Paul. Ses relations mondaines et, pourquoï ne pas le dire, sentimentales ; ses activités politiques contre le cardinal de Richelieu et au sein de la Fronde ; ses convictions religieuses mêmes et son attachement à Port-Royal : tout l'incitait à ne pas s'éloigner trop de la capitale. Dame de Sainte-Maure, elle le fut et le revendiqua toute sa vie. Mais ce ne fut pas sans mal. On sait que les questions d'héritages occasionnent souvent bien des difficultés parfois inextricables.

Il faut se rappeler que, le 12 mai 1492, Louis III de Rohan, prince de Guéméné, ayant épousé Renée du Fou, l'unique héritière de Jean du Fou et de Jeanne de La Rochefoucauld, les comtés de Sainte-Maure et de Montbazou, ainsi que les baronnies de Nouâtre et de La Haye, étaient devenus l'apanage de la branche familiale des Rohan-Guéméné. Un siècle

plus tard, en 1577, son arrière-petit-fils, Louis VI de Rohan et son épouse Éléonore de Rohan-Gyé, comtesse de Rochefort (-en-Yvelines), avaient fait donation de ces seigneuries à Louis, leur fils aîné. A peine sorti de l'adolescence, ce dernier fut marié à Madeleine de Lenoncourt, une jeune épousée de six ans. Le malheur voulut que Louis mourût en 1589, avant que son épouse ait atteint l'âge nubile. Vierge et veuve, Madeleine de Lenoncourt devenait douairière des biens de son mari, mais se trouvait incapable de les gérer, vu son âge. Ce fut le point de départ de multiples intrigues.

Louis VI de Rohan vivait encore et il prétendait rester le chef de famille. Voyant en son troisième fils, Hercule, « un homme d'avenir », il résolut de lui donner les dites seigneuries. Cependant Madeleine de Lenoncourt, prenant conscience de ses droits, exhibait son contrat de mariage. Elle n'avait pas de descendance et, normalement, l'héritage devait revenir à Pierre, le deuxième fils, qui revendiquait son droit d'aînesse, après la mort de son frère aîné. Quelles pressions dut-il subir pour que l'on parvint à lui extorquer l'abandon des comtés de Sainte-Maure et de Montbazou et des baronnies de Nouâtre et de La Haye au profit de son frère Hercule, qui recevait en outre le comté de Rochefort, l'hôtel Guéméné à Paris et l'hôtel de la Masquière, rue de la Galère à Tours ? Se voyant dupé sur toute la ligne, Pierre de Rohan, qui ne conservait que le comté de Montauban, en Bretagne, et la baronnie de Mortiérolles, en Mayenne, voulut revenir sur son consentement. Il porta plainte, mais en vain, auprès de messire Bréquigny, sénéchal de Rennes, en faisant valoir que sa signature n'avait pas été libre et qu'il ne l'avait donnée que par obéissance à son père.

Pierre de Rohan vivait avec son épouse Madeleine de Rieux en son château de Mortiérolles, hérité de sa mère et construit par le maréchal de Gyé, lui-même fils de Louis I^{er} de Rohan-Guéméné. C'est là, au château de Mortiérolles, que le 20 avril 1606, naquit Anne de Rohan. Son acte de baptême qui fut célébré « le vingt-cinquième jour d'avril 1606, jour de la feste de saint Marc », est conservé précieusement en la paroisse Saint-Quentin-des-Anges. De son côté, Madeleine de Lenoncourt avait donné deux enfants à Hercule de Rohan : Louis, en 1598, que l'on appellera Monsieur de Guéméné, et Marie, en 1600, la future duchesse de Chevreuse.

Louis VI de Rohan était décédé en 1611. Les deux frères cherchaient un terrain d'entente et de réconciliation. Puisqu'un mariage avait dépossédé Pierre de ses prétentions sur la seigneurie de Sainte-Maure, pourquoi un autre mariage ne la rendrait-il pas à sa fille ? D'un commun accord celui-ci fut conclu et, en 1617, Anne de Rohan fut mariée, « contre son

gré » dit-on, à Louis de Rohan, son cousin germain. Anne avait 11 ans ; Louis en avait 19.

Deux ans plus tard, le 2 février 1619, nous trouvons la signature d'Anne de Rohan sur le registre paroissial de Sainte-Maure. Elle y est marraine de la petite Louise Le Breton, fille du notaire seigneurial René Le Breton et de son épouse Louise Estevou. Le sieur de la Vollière, Louis Estevou, « capitaine de la ville », est le parrain de l'enfant. Peut-être faut-il voir là une prise de possession de son fief.

Nous l'y retrouvons de nouveau le 11 octobre 1655. Cette fois, c'est « haut et puissant seigneur messire Louis de Rohan, prince de Guéméné, duc de Montbazou, pair et grand veneur de France », qui est parrain. La baptisée se prénomme Anne. Elle est la fille d'un bourgeois de la ville, le sieur Mathurin Meschineau ; son grand-père maternel n'est autre qu'« Etienne Poupelaud, notaire royal de la ville de Sainte-Maure ». Magnanime, Hercule de Rohan avait cédé l'hôtel parisien de Guéméné à son fils réservant l'hôtel tourangeau de la Masquière à Marie, duchesse de Chevreuse.

Place Royale, Anne de Rohan tenait salon, non pas tant pour parler de littérature ou de philosophie que de politique. Ce fut un des salons, et non des moindres, où, de 1626 à 1642, se tenaient les conciliabules et se tramaient les complots contre Richelieu, avec la complicité de la reine Anne d'Autriche. « Les mémoires du temps, a écrit Saint-Simon, dépeignent l'hôtel de Chevreuse et l'hôtel de Guéméné comme le centre de tous les conseils de la Fronde ».

Au dire de tous, Anne de Rohan était belle. Elle le savait et, à l'instar de sa non moins belle et intrigante cousine et belle-sœur la duchesse de Chevreuse, elle ne dédaignait pas d'user de ses charmes pour arriver à ses fins politiques. Peut-être même, fine comme elle l'était, ces aventures amoureuses qu'elle affichait au grand jour et qui défrayaient la chronique scandaleuse de la capitale lui servaient-elles de couverture pour masquer ce qui se tramait en son hôtel. Ce qui est certain, c'est que ses amants d'un jour furent tous démasqués, arrêtés et condamnés. La plupart furent exécutés ou périrent de mort violente : François de Montmorency, comte de Boutteville, en 1621 ; Henri de Montmorency, maréchal de France et fils de Louis de Rohan, décapité à huis clos dans sa prison en 1632 ; Louis de Bourbon, comte de Soissons, qui, grâcié par le roi, mourut à la tête d'une armée d'insurgés à la Marfée en 1641 ; François de Thou, maître des Requêtes, conseiller d'État et conseiller au Parlement, impliqué dans le complot de Cinq-Mars contre Richelieu, et qui fut exécuté pour non-dénonciation le 12 septembre 1642.

Les Rohan possédaient une fastueuse demeure à Coupvray-en-Brie, non loin de Paris. Anne de Rohan aimait s'y retirer : elle en avait fait sa résidence d'été. C'est là qu'au cours de l'été 1639 elle rencontra M. d'Andilly, le frère de la mère Angélique Arnauld, la célèbre abbesse de Port-

sainte-maure

du haut d'un clocher

Royal. Cette rencontre fut à l'origine d'une conversion retentissante. L'écu — c'était alors le futur cardinal de Retz Paul de Gondy — se vit bientôt contraint de constater que « *Monsieur d'Andilly la lui avoit enlevée... Elle ne mettoit plus de poudre, elle ne se frisoit plus et elle m'avoit donné congé dans toute la forme la plus authentique que l'ordre de la pénitence pouvoit demander* ».

Sous la conduite spirituelle de M. de Saint-Cyran et de M. Singlin, son confesseur, Anne de Rohan faisait de fréquentes retraites à Port-Royal en compagnie de la future reine de Pologne, Louise-Marie de Gonzague, et de la marquise de Sablé. Elle y recevait les conseils sages et empreints d'une haute spiritualité de la mère Angélique. Cependant, les premières ferveurs passées, Anne de Rohan revint au monde. Elle reparut à la cour, sans toutefois abandonner jamais Port-Royal. L'éducation de ses enfants lui donnaient du souci. Charles, l'aîné, « *n'avait pas la tête bien timbrée* ». Marié à Jeanne de Schomberg, dont il eut six enfants, il dut être interné à plusieurs reprises et mourut fou en exil. De Louis, son préféré, qui est connu sous le nom de « Chevalier de Rohan », elle rêvait de faire un « prince ». Elle le fit élever à la cour avec le jeune roi Louis XIV, ce qui ne l'empêcha pas de mener par la suite une vie de débauche et d'expédients. Il ruina sa mère et trahit le roi, jusqu'à ce qu'il fut arrêté après la découverte du complot de La Tréaumont. Il fut condamné pour crime de lèse-majesté et exécuté en 1674.

Ces problèmes familiaux n'empêchaient pas Anne de Rohan de s'occuper de ses affaires. « *Dame de Sainte-Maure* », elle l'était depuis son mariage. Cependant, soit par insouciance, soit par impécuniosité, Hercule de Rohan ne s'était jamais acquitté des dots de mariage de ses enfants. Aussi, lorsqu'avant de mourir, en 1654, il fit don des « *terres de Sainte-Maure, La Haye, Nouastre et autres lieux* » à la duchesse de Chevreuse, qui se trouvait dans une situation financière plus que précaire, Monsieur de Guéméné et Anne de Rohan s'insurgèrent. Ils intentèrent un procès à leur sœur et belle-sœur. Hercule de Rohan étant mort criblé de dettes, les créanciers réclamaient leur dû et les enfants issus de son mariage avec Marie de Bretagne exigeaient leur part. Il s'ensuivit d'inextricables contestations et d'interminables procès. Avec son mari d'abord, seule ensuite, Anne de Rohan se défendit avec opiniâtreté pour récupérer son bien. Quinze ans d'une lutte acharnée furent nécessaires pour qu'intervint une transaction aux termes de laquelle « *Marie de Rohan, duchesse de Chevreuse, céda et transporta à Madame la princesse de Guyménay, sa belle-sœur, les terres de Sainte-Maure, La Haye, Nouastre et autres lieux, pour la somme de trois cent cinquante mil livres* ».

Le mariage de Louis XIV et de l'infante Marie-Thérèse d'Autriche avait été célébré le 9 juin 1660 à Saint-Jean-de-Luz et, par petites étapes, le couple royal et sa

suite s'acheminaient vers la capitale, où, le 26 août, la jeune reine devait faire une entrée triomphale. Après avoir visité Poitiers et Richelieu, la cité du cardinal, le mercredi 7 juillet, ils arrivaient à Sainte-Maure.

Dom Housseau rapporte qu'« *à son entrée en ville, Louis XIV fit grâce aux prisonniers condamnés pour faux-sauvage par la juridiction royale du Grenier à sel de Sainte-Maure, qui avoit sa prison spéciale* ». Anne de Rohan était là pour accueillir ses hôtes royaux et leur faire l'honneur de son château. Celui-ci, d'origine très ancienne, avait été bâti par Foulques Nerra aux alentours de 990 sur les ruines d'une ancienne citadelle romaine. Au milieu du XV^e siècle, Aymar de La Rochefoucauld, alors seigneur de Sainte-Maure, l'avait fait reconstruire, vraisemblablement à la suite d'un incendie dont on voit encore les traces sur les murs à l'intérieur. Pour ce faire, il avait obtenu du roi, en 1447, « *l'apetissement, tant à Sainte-Maure qu'à Sainte-Catherine-de-Fierbois, de la dixième partie des droits de vin* ».



Anne de Rohan, bienfaitrice de Sainte-Maure.

Ce qu'il reste du château donne une bien faible idée de son état en 1660. La Révolution et ses utilisations successives (siège de la maréchaulsée, école publique de garçons) lui ont fait perdre son aspect primitif qui devait être grandiose, austère même. Et l'on comprend qu'Anne de Rohan n'en ait pas fait sa demeure. Plusieurs corps de logis ont disparu; de même une tour octogonale; les murs d'enceinte ont été rasés; une rue a été ouverte au XIX^e siècle à travers la cour intérieure...

La venue de Louis XIV à Sainte-Maure n'était pas la première visite royale dans la cité. Un siècle plus tôt déjà, le 15 mai 1560, le roi François II y avait fait une courte halte. Mais celle-ci revêtait un

caractère particulier. Madame de Motteville relate dans ses mémoires que partout, en cette marche triomphale, « *ce ne sont que cris publics du peuple, qui se mêlent au bruit des canons, au son des trompettes et de la musique* »... Les festivités furent grandioses et Anne de Rohan put déployer ses talents de maîtresse de maison accomplie. N'avait-elle pas écrit un jour à son amie la marquise de Sablé pour lui donner la recette pour faire l'hydromel, la sienne, à son avis la meilleure. Une tradition orale — jusqu'à présent aucun écrit n'a pu la justifier — prétend que le roi, s'étant sans doute délecté du fromage qu'on lui servit, aurait décrété que le dit fromage devrait être fabriqué toujours avec du pur lait de chèvre.

Il y eut fête également dans l'antique église qui possédait le cœur de Madeleine de Lenoncourt et où reposait le corps de Louis III de Rohan : « *Philippe de Bourbon, fils de France, frère unique du Roy et Olympe, comtesse de Soissons* » y furent parrain et marraine de l'enfant de « *René de la Gravière, vallet de garde-Robe de Monsieur, frère unique du Roy* ». Dans l'acte qui est conservé au musée du château, il est noté que « *le présent baptême a esté fait le Roy, la Reine régnante, la Reine-Mère présans avecq grande affluance de peuples de toutes parts* ».

Parmi les monuments dont la ville de Sainte-Maure peut s'enorgueillir, il faut citer les halles. Ce sont elles aussi qui rappellent davantage le souvenir d'Anne de Rohan. Très anciennes, elles sont mentionnées dans de nombreux actes des XV^e et XVI^e siècles. A la fin du XVII^e siècle, Anne de Rohan les fit reconstruire. C'est un vaste édifice à trois nefs, planté au centre d'une grande place, et qui devait avoir fière allure avant qu'on y adosse les constructions qui le déparent. Les deux portes monumentales, aujourd'hui à demi cachées, qui en permettaient l'entrée, sont surmontées d'un fronton orné de sculptures et portant les armoiries aux macles des Rohan. Les linteaux, bûchés à la Révolution, laissent deviner la teneur des inscriptions latines, qui en perpétuent le souvenir. A la porte ouest on lisait :

« *La très illustre Anne de Rohan, princesse de Guéméné, en vue des mauvaises saisons, a construit en entier les halles et les a décorées de sculptures, en l'an 1672. C. Estevou, chevalier de la Mérandière, gouverneur de la ville, en a dirigé les travaux.* »

A la porte sud :

« *En l'an 1672, la très illustre Anne de Rohan, princesse de Guéméné, a restaurée avec une magnificence remarquable ce lieu public qui avait été ruiné de fond en comble par la vieillesse et le défaut de réparations. C. Estevou, chevalier de la Mérandière, directeur de la ville et du château, en a été l'architecte.* »

Les halles étaient un centre commercial attractif. A l'intérieur s'opéraient les transactions céréalières, et sur le pourtour se vendaient les autres denrées. Froger de la Carlière signale qu'en 1696 « *il y avait*

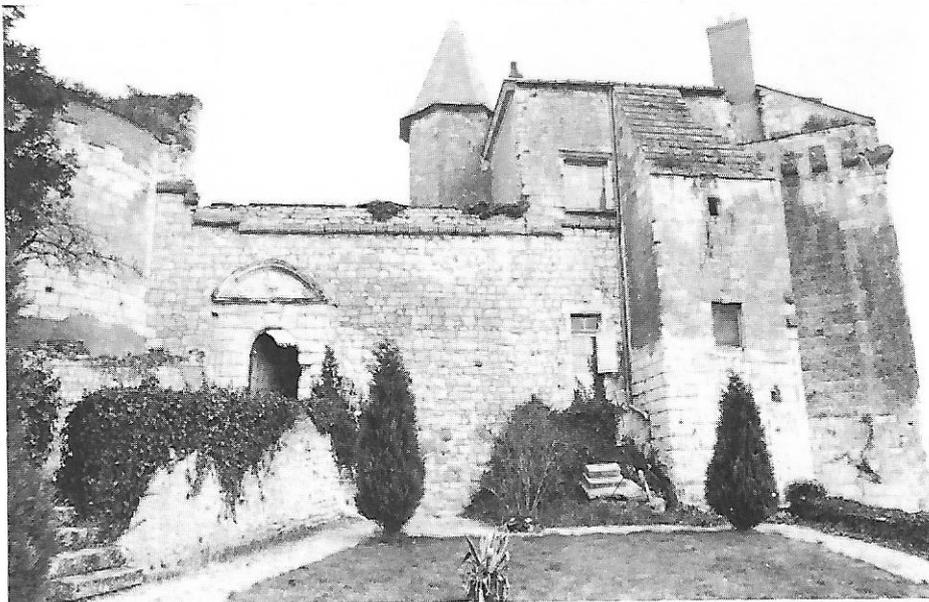
à Sainte-Maure neuf foires échelonnées dans l'année et trois marchés chaque semaine». Vendues comme bien national à la Révolution, les halles furent laissées à l'abandon pendant plus d'un demi-siècle. En 1850, le maire de l'époque, M. Martin-Tiffeneau, les tira de l'oubli et les « rendit à leur destination première, en fournissant au commerce des grains un abri vaste, commode et éclairé ». En 1874, un autre maire, M. Auguste Chevallier, écrivait au préfet qu'on « pourrait loger sous la halle couverte du marché aux grains, un autre jour que le vendredi, sur la paille, un bataillon de cinq à six cents hommes ».

En 1940, les halles furent réquisitionnées par les troupes d'occupation qui y installèrent un atelier de mécanique-autos. En 1955, la nef médiane était transformée en une magnifique salle des fêtes par les soins de M. Marc Desaché et de sa municipalité. Enfin une dernière restauration digne de l'œuvre d'Anne de Rohan eut lieu récemment sous l'égide de M. Robert Guignard, celle des nefs latérales. Un beau travail réalisé par l'entreprise Dallay, d'Yzeures-sur-Creuse.

En 1674, Anne de Rohan, meurtrie par la trahison et l'exécution de son fils préféré, se retira pour finir ses jours à Roche-

fort-en-Yvelines dans un manoir appelé « La Cense ». Retraite dans laquelle elle s'adonna à la dévotion, tout en continuant cependant à gérer ses biens et à faire valoir ses droits. Un manuscrit de l'époque rapporte cette anecdote savoureuse : René Mariau et René Voyer, boulangers à Sainte-Maure, « prétendoient n'estre point sujets à aller cuire le pain de leur ménage et subsistance au four banal dudit lieu, ny en payer le droit de cuisson, attendu qu'ils étoient boulangers publics, ayans fours et vendans pain à tous particuliers qui en avoient besoin ». Anne de Rohan les assigna en justice. Chacun de son côté arguait de son droit et ne voulait rien entendre. De procès en procès, rien n'était encore réglé au bout de quatre ans. Finalement Anne de Rohan fit appel au Parlement de Paris qui trancha la question : Mariau ne serait pas tenu d'aller faire cuire au four banal « le pain qu'il consomme pour sa subsistance néanmoins il devra payer à ladite dame de Rohan ou à ses fermiers du four banal de Sainte-Maure telle somme pour chacun an qu'il sera arbitré par les experts ». Là encore Anne de Rohan avait lutté et elle avait gagné.

Jean Pontonnier, 1984.



Le château de Sainte-Maure, qui abrite aujourd'hui un attrayant musée d'intérêt cantonal, fut construit vers 990 par Foulques Nerra, comte d'Anjou, en même temps que les châteaux de Langeais, Semblançay, Montbazou et Montrésor. Situé à mi-distance de Loches et Loudun, il était d'un grand secours au Faucon Noir, allié du seigneur de Nouâtre.

En 1050, les troupes de Henri 1^{er} y soutinrent un siège contre Geoffroy, fils de Foulques. Le jeune roi François II y fera halte le 15 mai 1560, tandis que, dans la nuit du 26 au 27 mars 1589, Pierre de Mornay et son frère Philippe y établiront les préliminaires de la paix entre Henri III et Henri de Navarre, le futur Henri IV. Le 5 septembre 1619, Marie de Médicis, accompagnée d'Hercule de Rohan, y rencontrèrent plusieurs prélats venus au-devant d'elle pour la conduire à Couzières, où elle se réconcilia avec son fils, Louis XIII. Le 7 juillet 1660, Louis XIV s'y arrêta à son tour, avec la reine Marie-Thérèse. Le Roi-Soleil ne se contenta pas d'un sommeil réparateur, puisqu'il assista à un baptême dans l'église paroissiale. Enfin les troupes allemandes y séjournèrent en 1871 et en 1940. De nombreux remaniements n'ont hélas pratiquement rien laissé subsister du château primitif, reconstruit aux XIV^e et XV^e siècles sur les ruines de la forteresse.

Le musée de Sainte-Maure

Reconstruit aux XIV^e et XV^e siècles sur les ruines de la forteresse de Foulques Nerra, le château de Sainte-Maure subit de nombreuses mutilations pendant et après la Révolution. Vendu comme bien national, il devint tour à tour gendarmerie et école publique de garçons. C'est grâce à l'action du syndicat d'initiative, dynamisé par son dévoué président, René Racoupeau, que plusieurs salles ont été restaurées afin d'y abriter un attrayant musée d'histoire locale, ouvert depuis 1976, où s'arrêtent chaque année près d'un millier de visiteurs. Un nouveau local pour un musée pourtant vieux de plus d'un siècle. Auguste Chevallier, qui fut maire de Sainte-Maure avant d'être maire de Tours, l'avait en effet créé en janvier 1879 dans le hall de la mairie. Ce musée cantonal était alors « destiné à instruire les populations à travers des collections d'objets intéressant l'agriculture, l'industrie, les monuments et l'histoire du canton ». Histoire géologique, traditions populaires, témoignages historiques... constituent aujourd'hui encore la trame de cette exposition proposée à travers trois salles, dont la célèbre « chambre du roi » qui abrita l'illustre sommeil du Roi-Soleil. Outre une brillante évocation de l'histoire des Rohan, qui furent pendant trois siècles les seigneurs de Sainte-Maure, et de Mgr Baudichon, originaire de Sainte-Maure, devenu évêque et vice-roi des îles Marquises, on remarquera notamment un superbe ensemble de clés, dont l'une vieille de mille ans, et une précieuse collection de sceaux tourangeaux. Les Saints-Mauriens découvriront encore la première pompe à incendie de leurs pompiers (1885) ainsi que la première bannière de leur fanfare (1886) et une meule de deux tonnes, de 1,30 m de diamètre, utilisée au début du siècle par un huilier du village de Vaux pour la fabrication de l'huile de noix.

« Notre ambition est de créer une salle spécifique au fromage de chèvre, en collaboration avec le syndicat caprin », souligne le président du syndicat d'initiative, qui aimerait en outre créer une promenade touristique permettant de relier le château à l'église qui, bien que reconstruite en 1866 dans le style néogothique, possède encore quelques parties du XV^e siècle et une belle et vaste crypte à trois nefs des XI^e et XII^e siècles.



Visites commentées du 1^{er} juillet au 1^{er} septembre de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h, et sur rendez-vous hors saison. Renseignements au (47) 65.66.35 et pendant l'été au (47) 65.66.20.

Éloge de la bique

par Charles Gay

La légende rapporte que ce sont les Sarrasins qui, après leur défaite de l'an 732, auraient laissé aux indigènes du plateau de Sainte-Maure de nombreuses chèvres en échange des Tourangelles qu'ils avaient enlevées. Ce seraient donc des descendantes de ces "chieuves" arabes qui aujourd'hui continuent de nous fournir un lait incomparable, à l'origine du fameux fromage de Sainte-Maure dont se régalaient partout en France les plus fins gourmets. Nos libertines "chieuves" méritaient bien le chaleureux hommage que leur rendit autrefois Charles Gay, organisateur de la grande manifestation gastronomique tourangelle qui eut lieu à Vouvray en 1936. Un savoureux «éloge de la bique» que nous publions ici en hommage à ces ferventes amoureuses d'une liberté qui, à l'époque de l'élevage en stabulation, ... va de mal en pis !

Par la pensée, voulez-vous que nous nous transportions en plein cœur de l'été ? Nous sommes sur la levée de la Loire. A l'horizon, pas de grandes fermes, pas de champs immenses où les épis mûrs s'inclinent sous la caresse du vent. Suivons

le cours du fleuve majestueux dont la surface opale et sans rides est seulement tachetée des bouillées de mûriers sauvages et de saules hydrocéphales.

Au milieu de cette nature paisible et indolente où l'œil n'est arrêté par aucune élévation de terrain, doivent certainement vivre des humains que nous supposons aimables, mais qu'il nous est peu facile d'entrevoir. Personne dans les maisons blanches aux grâces Renaissance que la levée est venue envelopper de son ruban de bitume. Personne au long des fosses anémiques où quelques flaques d'eau, vestiges des crues du printemps dernier, stagnent encore.

Cependant, sur la route, trottant menu sur la berme, tricot en mains, voilà une bonne grand-mère de Touraine, le nez chaussé de besicles, la tête enfoncée dans les épaules. Vue de dos, le fond de sa coiffe tourangelle marque un point de blancheur sur une silhouette noirâtre et ramassée. La bonne grand-mère n'est pas seule. Une de ses mains, tout en maniant agilement l'aiguille, retient une solide corde de chanvre à l'autre bout de laquelle est attachée une biquette têtue et volontaire. Jamais vous ne verrez cet animal fantasque livré à lui-même. Si notre bique n'était pas tenue en laisse comme un

roquet, elle serait attachée à un solide piquet autour duquel, surprise par vous, elle tournerait éperduement, nerveuse et effarée.

Chère bique tourangelle, «vache du pauvre», ta place est marquée avec joie à chaque foyer. Ton prix d'acquisition modeste te met à la portée des petites bourses. Ton entretien n'est guère dispendieux. L'herbe que tu broutes sur les talus des routes ne demande que l'eau du ciel pour foisonner. Ta toilette est toujours irréprochable ; tu t'en charges toi-même. Si l'on n'est guère attiré vers toi, car tes cornes sont quelquefois menaçantes, la main prend un plaisir certain à caresser ton poil luisant, peu agréable au toucher, mais franc d'aspect et net de toute souillure.

Pourquoi n'es-tu guère attirante, bique de Touraine ? A quoi attribuerons-nous cette sorte de retenue que l'on éprouve en ta présence ? Serait-ce le souvenir de l'invasion des Sarrasins, lorsqu'ils se firent battre à plate couture, à Sainte-Maure, en l'an de grâce 732 ? Serait-ce parce qu'ils enlevèrent dans le Véron les Tourangelles de l'époque et laissèrent leurs chèvres en échange, qu'une certaine méfiance reste inexprimée dans l'âme des Tourangeaux ? Peut-être serait-ce aussi à cause du petit



La verdoyante vallée de Courtineau, longue de six kilomètres, arrosée par la Manse de Souvres (qui délimite les communes de Sainte-Maure et de Saint-Epain), mérite vraiment le détour. En suivant la route longeant les rochers, le visiteur découvrira de remarquables habitations troglodytiques, une pittoresque chapelle du XV^e siècle, creusée dans le roc, et quelques gardiennes de chèvres accaparées par des travaux de couture pendant que paissent tranquillement les biques surveillées par un chien vigilant.

grain de paganisme qui veille encore dans le cœur des humains de nos jours? Serait-ce en souvenir des traditions celtes et de celles plus éloignées encore de la mythologie, que ton apparition seule évoque immédiatement sous un ciel toujours bleu, les processions des druides, les chants et les cortèges accompagnant Bacchus, le plus beau et le plus cynique des immortels?

Bacchus, ses fêtes, ses cortèges? Nous voici en Touraine! Nous comprenons alors, chère biquette, pourquoi tu es utile aux pampres qui mûrissent lentement au lourd soleil d'été. Mais tu évoques Silène, l'épais et joyeux ivrogne monté sur son âne. Tu rappelles le dieu Pan et sa flûte aux sept roseaux, ses jambes arquées et velues, les deux cornes qui se dressent sur son front chauve.

Nous sommes bien en Touraine... Les voici, les animateurs des vendanges. Lorsque la grappe trop mûre s'écrase dans la seille, ils sont là, derrière la cueilleuse qui, ne sachant pourquoi, rit à la belle après-midi d'automne. Invisibles, nous les retrouvons à la nuit tombante, quand les filles agacées par les vapeurs qui s'exhalent des poinçons, provoquent les gars arc-boutés sur le levier du pressoir et leur promettent en une cascade de roucou-lades la récompense prochaine de leur effort.

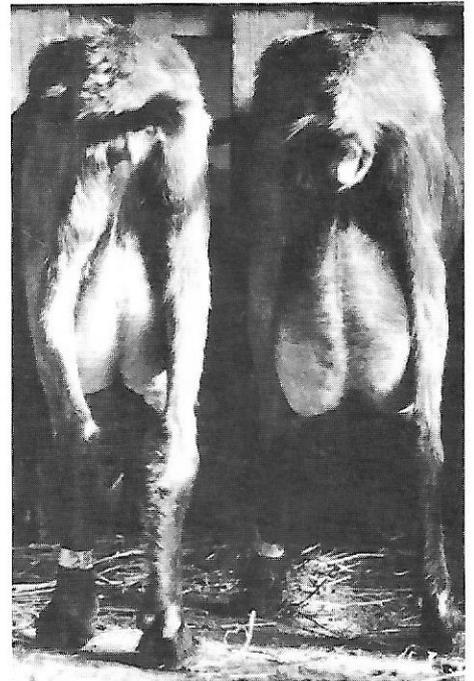
Mais ces compagnons préférés de Bacchus apparaissent encore lorsqu'il s'agit d'organiser la fête des vendanges qui s'appelle de nos jours « foire aux vins ». Les voici là, personnifiés par des Tourangeaux de poids, infatigables, souriants, la face largement épanouie. Nous ne dirons pas que ces gais lurons vont le soir, près de la Loire ou de la Vienne, mener une ronde joyeuse et enlacer, vainqueurs, nymphes et naïades au corps doré, à la

blonde chevelure, au teint pétri au lait de mille chèvres... Non, les joyeux vigneron, sans cesser de rendre à Vénus l'hommage légitime dû à la véritable reine de l'Olympe, se penchent davantage sur les présents de Cérès, la déesse nourricière. C'est pourquoi ils mettent le « fromage de bique » à l'honneur.

De tout temps, la bique a fait partie intégrante du décor tourangeau. N'oublions pas que chèvre, en grec, se dit « aga ». Le mot répété par la bonne grand-mère qui crie éperduement en pourchassant sa bête : « Aga! a la ga! ». A moins que plus prosaïquement elle ne s'exclame : « Ah la garce! Ah la garce! C'te chieuve a l'gniabie dans le corps! »

Comme le piment rehausse la fade saveur d'un coulis, la chèvre donne au paysage de Touraine une note tonique et nerveuse qui fait davantage ressortir la dominante du paysage, tout empreint de grâce et de nonchalant abandon. Bonne chèvre! Ta présence est utile dans la petite ferme. Ton lait qui, paraît-il, ne contient jamais de bacilles indésirables nous donne des petits Tourangeaux robustes et délurés. Si nous voulons bien en croire certains dires, il paraîtrait que, pendant neuf mois de l'année, tu peux donner par jour deux fromages sans en souffrir, et quels fromages! Ne nous étendons pas sur l'art d'accommoder le lait de chèvre pour le transformer en cette délicieuse merveille qui s'appelle sainte-maure. Rappelons que le doux Virgile, parlant de la chèvre capricieuse qui se suspend aux narcisses en fleurs, a révélé dans ses « Géorgiques » ce secret qui est tout naturellement perpétué en Val de Loire :

« Aimes-tu le laitage? Porte toi-même aux chèvres le cytise et le lotus en abondance. Assaisonne de sel les gerbes que tu leur présenteras. Le sel aiguise leur



Riche de quelque 60 000 têtes avant la dernière guerre, le cheptel caprin d'Indre-et-Loire ne compte guère plus de 20 000 têtes aujourd'hui, à en croire les chiffres du syndicat caprin de Touraine, qui a notamment pour vocation d'assurer la représentation des fromages fermiers auprès des pouvoirs publics et d'améliorer leur commercialisation. Par ailleurs, le syndicat caprin a pour ambition de limiter à la région l'appellation sainte-maure, dont profitent actuellement bon nombre de laiteries aux quatre coins de France.

soif, les mamelles se remplissent davantage et leur lait en garde une saveur plus délicate. Le lait qu'on a tiré, soit au matin, soit à midi, on le met à la présure la nuit venue. Celui que la chèvre a donné le soir, le berger va, dès la pointe du jour, le porter à la ville dans des casorettes d'osier ou bien, l'assaisonnant d'un peu de sel, on le garde en réserve pour l'hiver. »

Le délicieux fromage que nous dispense cet animal sacré est le complément nécessaire et tout désigné de la dégustation de la « purée septembrale » chère à notre grand Rabelais. En effet, que nous dit le délicieux écrivain gastronome Maurice des Ombiaux :

« Le fromage est le frère du vin. Grâce à une merveilleuse chimie, il a, lui aussi, transformé les sucres de la terre par l'intermédiaire des herbages odoriférants, de l'estomac de la chèvre, avec la collaboration des ferments qui flottent dans l'atmosphère, en une matière de haut goût qui charme le palais et dont les variations ont une aussi étonnante subtilité que celle du jus de la treille. »

Et citons d'erechef avec lui le bon poète Victor Musy :

Fromage! Ô poésie!
Bouquet de nos repas,
Que sentirait la vie
Si l'on ne t'avait pas!

Charles Gay, 1936.



« On est obligé d'avoir deux boucs, car il arrive pendant l'été que cinq ou six chèvres soient en chaleur en même temps. Un seul n'arriverait pas à fournir », explique Julien Robin, le petit éleveur de « La Chaumette », qui montre ici le plus âgé de ses boucs auquel sont personnellement confiées les meilleures chèvres du troupeau. Le bénéfice de l'âge!

sainte-maure

du haut d'un clocher

La fabrication du « vrai sainte-maure »

Ce seraient, rapporte la légende, les Arabes refoulés à partir de Joué-lès-Tours par Charles Martel qui auraient enseigné la fabrication du fromage de chèvre aux femmes de Sainte-Maure en échange de leurs bons et loyaux services. Le sainte-maure est en tout cas un fromage dont la fabrication remonte aux temps lointains du premier millénaire si l'on en croit la littérature.

Le « vrai sainte-maure » est exclusivement fabriqué au lait de chèvre (deux à trois litres par fromage selon la saison). Il est de forme cylindrique, légèrement conique ; sa pâte est onctueuse et pleine, sans trous ; sa texture est fine et sa coupe nette ; sa croûte est adhérente. Il est encore parfois traversé d'une paille de seigle ou de blé ; celle-ci avait autrefois pour rôle de maintenir sa cohésion, mais pour des raisons de simplification du travail et d'hygiène, cette paille qui passait pour être une attestation d'origine fermière, disparaît peu à peu.

Caillage

Le lait pur entier est emprésuré à la température de 15 à 20° (au-dessous de 15°, le caillage est plus lent, ce qui donne une pâte de texture plus fine). Pour respecter ces températures, il faut souvent refroidir le lait en été, en le mettant dans une pièce fraîche exposée au nord, en plaçant les seaux ou pots dans des récipients (bacs ou bassines) d'eau froide, qu'il faut renouveler afin de maintenir la température convenable. En hiver il faut emprésurer en chambre tempérée, parfois placer le lait à proximité d'une source de chaleur.

Le caillage doit se faire lentement, entre 18 et 24 heures. Pour cela, en plus du maintien à température convenable, il faut mettre très peu de présure : une à deux gouttes par litre (présure du commerce à 1/2500°) et réduire s'il le faut en été et augmenter en hiver si le caillage est trop lent.

Égouttage

Les moules utilisés, appelés faisselles ou faissines, sont des cylindres de fer étamé à parois perforées, un peu coniques, d'une longueur de 24 et 30 cm, normalisés aujourd'hui à 30 cm.

Pour mettre en faisselle (placée verticalement), on utilise une louche en prenant des précautions pour ne pas briser le caillé.

L'égouttage à la température de 15° dure une journée environ, puis on retourne la faisselle sur une planche ou une claie de préférence pour terminer l'écoulement du sérum.

Ressuyage... Salage... Affinage

Deux jours se sont écoulés : un pour le caillage, un pour l'égouttage ; le troisième jour, le fromage est sorti de la faisselle ; il doit être suffisamment ferme, pas trop humide. Il est alors saupoudré régulièrement d'un mélange de sel et de poudre de charbon de bois (à 1 %). Il est ensuite allongé sur de la paille et placé dans un lieu aéré, à 15° environ. A la ferme, il faut chercher l'endroit favorable, soit à la cave, au cellier ou dans un couloir de la maison ; les fromages sont placés sur des clayettes en bois (garnies de paille de blé ou autre), suspendues au plafond.

Il faut retourner le fromage chaque jour pour que le séchage, la maturation et l'affinage soient uniformes et homogènes. La moisissure commencera à se former au bout de huit à dix jours, moisissure provoquée par un pénicillium et d'autres procédés (... dont seules les fermières ont le secret). Le fromage sera prêt à être consommé environ trois semaines après l'emprésurage. Suivant les goûts, il pourra être consommé plus tôt (plus frais) ou plus tard (plus sec).

« Ce petit traversin de fromage »

Qui ne connaît le Sainte-Maure, ce petit traversin de fromage, ce blanc cylindre issu du lait très crémeux de la chèvre ? Et qui ne sait qu'au temps de la mythologie le fromage des chèvres du Parnasse était un régal des Dieux ? Les habitants des coteaux de Touraine sont aussi raffinés dans leurs goûts que les Dieux de la Grèce, et ils font leur régal d'un quignon de pain épaississement enduit de Sainte-Maure et fraîchement arrosé de vin blanc. Plaisir simple, mais plaisir de très haute qualité. Qu'importent les grands menus des repas de mariage où les plats se succèdent en allure de cortège ! Il est peu de plaisirs de la bouche qui valent celui que donne un verre de vin de coteau solidement accompagné de trois ou quatre rondelles de sainte-maure.

Maurice Bedel, 1949.



*C'est le fromage de Sainte-Maure que par-dessus tout j'adore ;
Quand on l'arrose d'un p'tit verre de breton, du cru d'Bourgueil ou de celui de Chinon ;
Il vous met le cœur en fête, la joie nous monte à la tête ;
Il vous suffit d'y goûter une fois pour vous en lécher les doigts !*

Le goût de la Touraine

Pas même midi, mais Kléber et Alphonse n'en sont pas moins à leur troisième tournée. Rassurez-vous, Kléber et Alphonse ils ont la soif solide. Pas le genre de gars à qui il suffit de renifler l'odeur d'un bouchon pour avoir la tête qui tourne. Et puis après tout, ce n'est pas tous les jours vendredi! Et le vendredi, Marius, il a l'alsace facile. Derrière son comptoir, les «bouteilles au cou de cigogne» s'accumulent à vive allure. C'est vrai qu'il parfume bien l'haleine, ce gewürztraminer rituellement servi au café du Cycle, en ce jour béni du marché hebdomadaire. Et quel marché! Probablement le plus dense de la Touraine du Sud. Même que Robert y trouve encore «un boudin comme nulle part ailleurs», qu'il n'hésite pas à consommer sur place, baptisé d'un petit verre de breton : une vraie tranche



Le vendredi, un jour béni pour Marius Burlot, tenancier du café du Cycle, place du Maréchal-Leclerc, où se tient le plus gros marché de la Touraine du Sud.

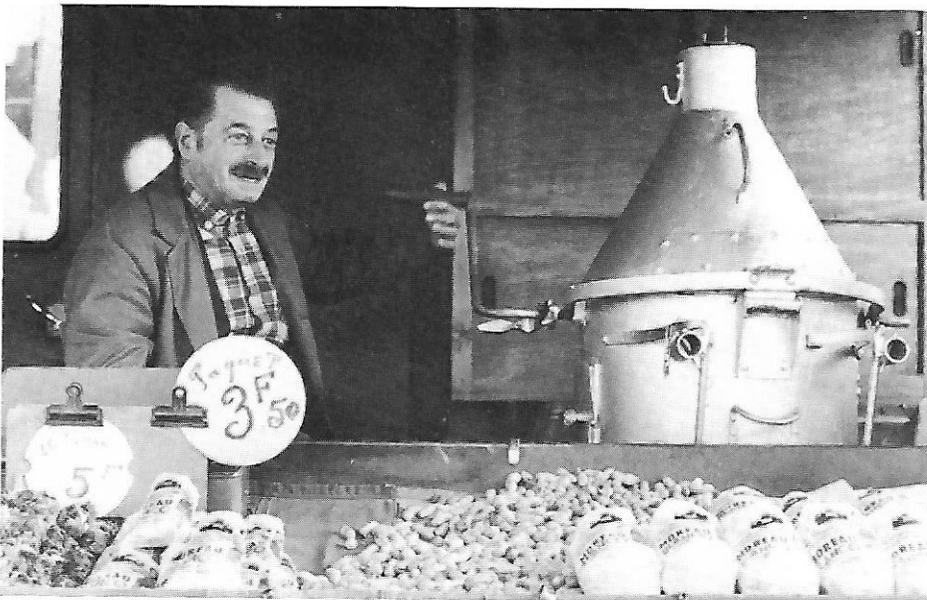


Le café du Cycle où Marius a l'alsace facile le vendredi!

de bonheur! Un beau marché qui n'est pourtant plus ce qu'il était. Tout le monde vous le dira : «Il a bien chuté en quelques années.» «Il y a deux ans encore, je vendais mes vingt canards à chaque fois. Maintenant j'en suis loin», témoigne Olivier Nivet, l'un des nombreux agriculteurs-éleveurs qui ont «l'habitude de faire le marché de Sainte-Maure». Des canards élevés au grain, probablement aussi bons que ceux du «père». Car chez les Nivet, voilà plus d'un demi-siècle qu'on la fréquente, cette fameuse place du Marché aux volailles. «Les gens ne veulent plus les plumer ou préfèrent les acheter à un prix moindre dans des élevages industriels», déplore encore l'agriculteur lochois dont les canards ont été élevés à la ferme. De bons canards quoi! Tout comme les lapins d'Émilienne sont de bons lapins. «Je les donne pas, mais croyez-moi, vous n'en trouverez pas de meilleurs», prétend Émilienne Legrand, de Saint-Épain. Une

autre habituée du forum où, depuis l'éternité (ou presque), s'installent chaque vendredi de très bonne heure «paisans» et «paisannes» des «commeunes» avoisinantes. «Autrefois, ils arrivaient parfois la veille au soir avec leurs carrioles. Le midi, ils se retrouvaient autour de la table d'hôte. On y servait plus de 80 couverts», raconte Maurice Élineau, tenancier du vieil hôtel-restaurant du Croissant, dans la cour duquel les loges à chevaux attestent d'un passé plus proche qu'on ne l'imagine. Les affaires ne sont guère plus florissantes pour Maurice Moreau, mais «le marché de Sainte-Maure est encore un de ceux qui ont le moins baissé», constate le seul torréfacteur tourangeau de caca-

huètes, domicilié à Pouzay. Un passionné de l'arachide qui, depuis plus de vingt ans, torréfie ses graines sur les marchés de Saumur, Mirebeau, Richelieu, Chinon, L'Île-Bouchard et Sainte-Maure. La conjoncture est difficile (d'autant plus que l'achat de la cacahuète est lié au dollar), mais Maurice Moreau n'en vend pas moins plus de six tonnes par an, contre douze autrefois il est vrai. «Elles viennent d'Israël, c'est déjà un bon point. Mais ce qui compte surtout, c'est la torréfaction. Pour qu'elles soient épatantes, il leur faut une heure et demie de cuisson. Goûtez ça!» Il n'a pas tort, l'ancien coiffeur de Pouzay reconverti dans la cacahuète, «les Parisiens n'en mangent pas des comme ça».



«Les Parisiens n'en mangent pas des comme ça», avertit Maurice Moreau, le seul torréfacteur de cacahuètes de Touraine, un abonné du marché de Sainte-Maure.



La commune de Sainte-Maure a bénéficié de 1976 à 1979 d'un contrat Ville Moyenne Régionale lancé et financé en partie par l'Établissement régional du Centre. L'occasion pour la localité de s'offrir un peu de superflu en améliorant le cadre de vie. Trois lignes de force figuraient au programme : restaurer et animer le patrimoine naturel et bâti, décongestionner la circulation et le stationnement automobile, animer la vie sociale ; la complémentarité des principales opérations étant évidente : l'aménagement des halles entraînant celui de la place du Maréchal-Leclerc où s'installent les forains. Une double opération qui devait impliquer un nouveau schéma de circulation établi et la création de parkings.

Si la plupart des ambitions du contrat V.M.R. se sont en effet concrétisées, il en est une qui devait toutefois être reléguée aux oubliettes d'un futur plus fortuné. La réhabilitation de l'îlot central d'habitations, situé entre les halles et l'église, constituait pourtant la plus originale de toutes les opérations prévues par le contrat. Au cœur de la ville, se trouve en effet un îlot d'habitations dont les vieux Saints-Mauriens se souviennent qu'il était autrefois un centre animé où les voituriers locaux et les gens de passage à Sainte-Maure trouvaient le gîte et le couvert pour eux-mêmes et leurs chevaux. Aujourd'hui ses façades et ses portails fermés en font un obstacle qu'il faut contourner, bien que l'intérieur de l'îlot ait été en partie déserté par ses habitants.

L'étude approfondie de la situation foncière, de l'occupation et de l'état du bâti, de la disposition de l'îlot devait montrer la possibilité de l'ouvrir à nouveau au public en créant des liaisons piétonnes et en y suscitant une animation par l'aménagement de jardins, d'aires de jeux et de placettes. Un beau projet hélas reporté aux calendes grecques. « Je ne serai peut-être plus là pour le voir se réaliser », déplore Maria Badaire, qui a 81 ans, n'en continue pas moins à tenir vaillamment le café de la Belle Image, l'ancienne hôtellerie des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle, en bordure de cet îlot central aux ruelles désertes.

Une expansion peu commune

Sainte-Maure... Un marché encore pittoresque, mais d'abord un fromage. Connus de tous les gastronomes. L'un de ces noms qui, comme Époisses ou Camembert, ne sont guère cités qu'autour d'un plateau. Pourtant, une visite à Sainte-Maure vaut bien un fromage. Le bourg est assurément plaisant. Encore faut-il quitter la rectiligne percée de la nationale et s'aventurer dans ces rues et ruelles aux noms souvent étonnants : rue de la Basse-Cour et du Couvent, ruelle du Poulailleur, rue du Bon-Valet, rue du Ha-Ha... et dans toutes ces voies encore ponctuées de multiples bornes qui vous conduisent au cœur de la localité, où trônent majestueu-

sement les vieilles halles, édifiées en 1672 par Anne de Rohan, et remarquablement restaurées ces dernières années. Un bel exemple de sauvegarde du patrimoine.

Tout en haut du bourg, on peut encore flâner autour des fortifications du château que fit construire Foulques Nerra, comte d'Anjou, vers 990. Un vieux château dont il reste aujourd'hui quatre pièces épaulées d'un énorme contrefort et une tourelle polygonale contenant une vis de pierre de soixante marches donnant accès au grenier et à la terrasse d'une tourelle carrée du XIV^e siècle. Le centre de l'édifice est formé quant à lui de deux très grandes pièces, bâties vraisemblablement au XV^e siècle, et dont l'une d'elles est connue sous

le nom de « chambre du roi », en souvenir du passage du roi Louis XIV et de la reine, par une nuit de juillet 1661, à leur retour de Saint-Jean-de-Luz.

Mais combien sont-ils vraiment ces touristes aventureux à s'écarter du droit chemin de la nationale 10 ? Trois siècles après l'escalade du Roi-Soleil, Sainte-Maure reste toujours une ville-étape. Une étape hélas circonscrite aux abords de la grand-route d'Espagne tracée dans la seconde moitié du XVIII^e siècle.

« La plupart des gens qui s'arrêtent ici ne montent pas dans le bourg. A 3 heures de Paris et à 2 h 30 de Bordeaux, ils ne se permettent à Sainte-Maure qu'un court entracte, histoire de se dégourdir les jambes et de se remplir l'estomac. Lors des



Les « biquiaux » du vendredi. Sainte-Maure a toujours été un bourg d'échange entre deux secteurs agricoles d'économies et d'identités différentes : le pays « haut » (les plateaux), tourné vers l'élevage, et le pays « bas » (la vallée de la Vienne), tourné vers la culture.

départs en vacances, ils prennent le temps de faire un repas complet, mais lors des retours, ils se contentent le plus souvent d'un sandwich. Pas le temps ou plus d'argent ! », explique la « directrice » du restaurant Le Sammaura, Yvette Goier, qui n'aime pas qu'on l'appelle « patronne ». Sainte-Maure, dont le « touristus vulgaris » ne connaît guère que son aire de repos pour caravanes ou l'une de ses enseignes hôtelières bordant la route du Sud. « On travaille quand même six mois de l'année, mais il est certain qu'il n'y a guère que l'été que nous affichons complet. Les Hollandais, les Belges et les

Allemands ont depuis longtemps l'habitude de s'arrêter chez nous », rapporte Daniel Autissier, patron de La Gueulardière, un hôtel-restaurant où travaillent neuf employés durant la belle saison et où l'on peut déguster quelques bonnes spécialités locales (salade rabelaisienne au fumet de chèvre, huîtres chaudes au sainte-maure, tartelettes au fromage de chèvre...). Une quinzaine de chambres où les visiteurs d'une nuit ne font que passer. Il faudrait presque remonter jusqu'à Maurice Utrillo, qui séjourna là pendant l'Occupation, pour trouver un voyageur moins pressé.



L'échangeur autoroutier de Sainte-Maure aura été largement bénéfique à la commune, accessible de Tours en moins de vingt minutes. Pas moins de 1200 poids-lourds et de 5000 voitures transitent chaque jour sur la départementale 760 reliant l'échangeur à la nationale 10, autre axe vital de communication.

Une ville-étape que les adeptes de la toile de tente étaient bien parmi les seuls à ne pas connaître. Une communauté migrante qui, dès cet été, sera à son tour invitée à goûter un clair de lune à Sainte-Maure. Cerné d'une haute clôture d'arbustes, le camping du parc de Marans, ouvert dans un premier temps à une centaine de familles, sera dit-on l'un des mieux équipés du secteur. Réussira-t-il pour autant à sédentariser quelques jours de plus les nomades de type « congés payés » ? On annonce pourtant gardons, tanches, carpes, goujons et brochets à profusion dans le plan



Émilienne Legrand (à droite) est une habituée de la place du marché aux volailles, où agriculteurs et éleveurs sont nombreux à vendre directement leurs produits, le vendredi : « Vous ne trouverez pas d'aussi bons lapins. » On est sûr, Emilienne !

d'eau voisin, dont l'ouverture officielle est prévue en juin. Car le terrain de camping ne sera que l'une des multiples facettes de ce parc de onze hectares, aménagé à la limite de l'agglomération, près de la route de Loches. Le plan d'eau, qui ravira à lui seul deux hectares et demi, doit être bordé d'un collier de levées, elles-mêmes brodées de sentiers pédestres. Près de trois kilomètres de promenades, mais aussi huit terrains de boules, quatre courts de tennis, un théâtre de plein air et un jardin d'enfants. Le tout dans une jungle de chlorophylle : 1800 arbres d'espèces différentes doivent être plantés avant l'hiver prochain. Un véritable pôle d'attraction qui, à en croire la municipalité, vaudra à la commune « des visiteurs de plusieurs régions ».

sainte-maure

du haut d'un clocher



Issu d'une famille ouvrière vivant à Tours quartier Blanqui, ancien camarade d'école normale de Jean Royer, Robert Guignard, maire de Sainte-Maure depuis 1968, est aujourd'hui vice-président du conseil général d'Indre-et-Loire. Assurément l'un de ces « gouverneurs » parlant à la première personne.



Conseiller municipal de Sainte-Maure, Fernand Andréani, décoré en février de la rosette de la Légion d'honneur, est aussi une tête d'affiche du monde aéronautique. Le nom d'Andréani restera en effet associé à l'épopée du Concorde. Entré à Air-France en 1946, commandant de bord pendant 23 ans, le Tourangeau de Sainte-Maure a effectué 23 000 heures de vol et conserve à ce jour le record de vitesse pour avions commerciaux sur Paris-New York avec 3 h 30' 11", à la vitesse moyenne de 1669 km/h. En retraite depuis plusieurs mois, Fernand Andréani devra désormais se déplacer sur terre à une vitesse plus raisonnable. « Il va vite s'ennuyer sans ses hôtesse de l'air ! », plaisante Marcel Bourgueil, le marchand de journaux de la place du Maréchal-Leclerc.

Le parc de Marans : une réalisation d'envergure qui rappelle bien que Sainte-Maure n'est plus un gros village, mais une petite ville. Chef-lieu d'un canton de 10600 habitants, la commune s'est en effet offert en moins de vingt ans un important boom démographique, sa population ayant pratiquement doublé dans ce laps de temps. De commune essentiellement rurale en 1960, vivant de l'activité de ses fermes, du renom de son fromage et de l'animation de son marché, Sainte-Maure est devenue une ville d'usines, de constructions et d'aménagements de tous ordres. Des équipements publics parmi lesquels un C.E.S. ouvert en 1967, classé en établissement expérimental et comptant plus de 500 élèves, un hôpital de 300 lits, une maison de retraite de 80 places, mais encore une piscine, un stade, un gymnase...



Henri Grangé a fêté ses 100 ans le 26 août dernier. Le doyen des Saints-Mauriens, dont le père fut cantonnier à Sainte-Maure, a longtemps vécu route de Sepmes. L'ancien cultivateur se souvient des grandes manœuvres : « J'ai parlé avec le président Fallières et le grand duc Nicolas de Russie lors de leur passage à Sainte-Maure en 1912 »... et du marché aux veaux : « Le vendredi, plus de 200 veaux étaient alignés devant la mairie. De belles bêtes qu'on expédiait à La Villette. » Depuis huit ans, le « père Granger » vit à la maison de retraite des Sablonnières, où sa copine Germaine Bureau souligne qu'il est « l'un des plus vigoureux pensionnaires ». Un centenaire encore contestataire : « Depuis deux ans, ça ne va plus ! On ne sert plus de fromage qu'un soir sur deux. »

Un développement exceptionnel qu'il n'est pas question d'arrêter là, même si les temps sont difficiles. « Ce n'est pas un mince succès que d'y voir se multiplier les emplois en cette période. Il est vrai que depuis 1959, la politique locale n'a connu aucun sursaut, conduite par une équipe municipale fortement majoritaire, bénéficiant d'une saine gestion financière », se félicite Robert Guignard, maire de Sainte-Maure et vice-président du conseil général d'Indre-et-Loire, possible successeur du président Voisin. Un homme pressé, toujours entre deux dossiers. « Et entre deux étiquettes », précise Philippe Grison, son rival socialiste, aux côtés duquel il s'était pourtant présenté en 1959 pour « dégommer » le sénateur-maire Marc Desaché, avant que ce dernier n'en fasse son « dauphin ». « Un retour-

nement de veste » que Philippe Grison ne pardonne pas à son ancien collègue de la S.F.I.O., aujourd'hui « dans l'ombre non avouée du R.P.R. ». Le candidat du P.S. n'en reconnaît pas moins des qualités de « bon gestionnaire et grand travailleur » à celui qu'il n'hésite pas à qualifier de « dictateur à l'échelle de sa commune ». « C'est vrai qu'il a du talent, mais il a aussi la grosse tête et un sens du pouvoir un peu trop exacerbé. C'est lui qui décide et personne d'autre. Il est même parfois méprisant avec ses adjoints », confirme Agnès Parmentier, la nouvelle tête de liste



Henri Page et Jean-Pierre Julienne « en plein boulot ». Les deux employés communaux ne sont pas les seuls à travailler pour la ville : treize autres personnes sont chargées des nombreux travaux de plomberie, maçonnerie, électricité, signalisation (entre autres) qu'une commune de 4200 habitants se doit d'effectuer.

d'Union de la gauche aux dernières municipales, qui ne tolère pas à M. le maire d'avoir écarté les trois élus de gauche des commissions de l'aide sociale et des finances. « Simple ! Tous les Saints-Mauriens qui ne votent pas pour lui sont des pestiférés », renchérit Michel Benoist, secrétaire de la section locale du Parti Socialiste. « Prenez mon exemple, enchaîne le jeune Thierry Tamé. Pendant l'été 82, j'étais guide au musée de Sainte-Maure. Ça s'était bien passé et on m'avait promis de me reprendre l'année suivante. Mais quand Guignard a vu que je figurais dans la liste de gauche aux municipales, il m'a fait savoir que je ne pourrai être repris, en prétextant des raisons tout à fait déplacées. »

« Je vais vous dire. Un maire comme Guignard, ça se garde ! » Louis Millour, un retraité de l'armée qu'on voit souvent chez Marius devant un verre de rosé, est catégorique : « C'est un homme de qua-



De gros bourg essentiellement rural dans les années 60, Sainte-Maure est aujourd'hui une petite ville en pleine expansion... d'où les H.L.M. ne sont pas absentes.

Si le cœur du bourg a été épargné par les nouvelles constructions, en revanche les abords de la commune ont vu se construire ces vingt dernières années plusieurs centaines de pavillons dont l'esthétisme reste discutable. Une dizaine de gros lotissements ceinturent aujourd'hui la vieille ville, de moins en moins peuplée.

lité qui fait du bon boulot ; tenez, sur cette place, on a eu longtemps les pieds dans l'eau avant que Guignard la fasse goudronner. »

« Ça se garde ! »... Louis Millour n'est pas le seul à vanter « les hautes capacités » de Robert Guignard. A tel point que le

maire de Sainte-Maure s'est octroyé 73% des suffrages aux dernières municipales. Un véritable plébiscite qui montre bien l'attachement de la plupart des Saints-Mauriens à l'homme qui a transformé leur commune.

Une expansion rondement menée. Au



Sur les bords de la Manse, quatre moulins à eau témoignent de l'importance de la meunerie à eau d'autrefois. Le moulin du Pré est l'un d'entre eux. C'est là qu'avaient lieu jadis les réjouissances populaires ; c'est dans la « pré » du moulin que « chaque an, au jour de Quasimodo, chacun homme nouvellement marié devait 3 esteufs blancs de rente au seigneur de Sainte-Maure et chaque mariée une chanson sous peine de 60 sols d'amende. C'est encore dans la dite « pré » qu'eut lieu, le 14 juillet 1790, la fête de la Fédération et que fut dressé l'autel de la Patrie.

Depuis sept ans, Pierre et Christine Renault restaurent « par amour des vieilles pierres » ce moulin bénéficiant d'un cadre privilégié. Un environnement verdoyant dont profite aussi Pompon, un âne de 15 ans, avec lequel s'amuse leur fille Emilie.

niveau de l'emploi d'abord. Grâce à l'action de Marc Desaché, les établissements Fouasse (tringles et stores) sont les premiers à s'installer, en 1964. Une première vague d'emplois précédant l'implantation, quatre ans plus tard, de la maison Garbolino, devenue aujourd'hui leader sur le marché de la canne à pêche (576 ablettes prises en une heure par un champion de pêche italien : c'est le record officiel du monde, réalisé par une canne à pêche Garbolino longue de deux mètres et lourde de quarante grammes). En 1972, la fabrique de vêtements Allaire prenait son essor, qui la conduira à employer plus de 300 personnes. S'installeront encore les entreprises Sectaric (matériel électronique) en 1980 et Seram (travaux aluminium) en 1983. Et ce n'est pas fini ! D'autres contacts concernant des marchés porteurs ont été pris par la municipalité. « Mais la vitesse limite d'expansion ne doit pas être dépassée. Ces 900 emplois en entreprise, auxquels s'ajoutent une autre centaine à l'actif des artisans, doivent nous conduire à une politique d'accueil : il faut construire et construire, sur des hectares, des logements adaptés qui retiendront chez nous les ouvriers et employés qui, chaque jour, doivent effectuer de longs et coûteux déplacements pour se rendre au travail », avertit Robert Guignard, qui précise en outre sa « volonté de construire 300 logements dans les cinq ans à venir ». « Nous devons crever le plafond des 5 000 habitants », continue-t-il en insistant sur les trois idées directrices de son nouveau plan quinquennal : augmenter l'emploi, maîtriser l'urbanisme et équiper la ville.

Un plan qui coûte cher ! Mais des promesses de prêts ont été obtenues pour l'aide à la création d'emplois, pour les réfections de voirie, pour le programme d'adduction d'eau, pour la constitution de réserves foncières et pour l'acquisition de matériels en particulier, le tout pour un montant de 4 millions de francs environ. Les impôts locaux ne devraient pas pour autant être augmentés, leur faiblesse ne manquant pas d'être évoquée par le maire : « D'après les statistiques financières, et par référence à 25 communes d'importance sensiblement égale, Sainte-Maure occupe le 23^e rang quant à l'impôt-ménage par habitant, mais le 11^e quant à la dette. »

Une dette nécessaire pour que le développement continue, mais si les atouts de la réussite sont indéniables, les obstacles existent : « Coupée pratiquement des deux sous-préfectures, Sainte-Maure ne risque-t-elle pas d'être aspirée par les couloirs de l'autoroute de la R.N.10 ? Consciente de ses avantages naturels, la population va-t-elle s'abandonner à l'action des responsables et manquer de volonté collective ? », écrivait Robert Guignard dans un récent bulletin municipal. Car le maire de Sainte-Maure entend bien lutter contre « la démobilité de la population » peut-être trop léthargique devant une équipe municipale qui s'occupe de tout ou presque. « On ne fait rien sans le support direct de la population », estimait



C'est une véritable ménagerie qu'abrite, dans sa modeste maison du hameau de Vaux, Ginette Pousin, mécanicienne en confection aux établissements Allaire. De la girafe au singe et de la chèvre au crocodile, l'habile sainte-maurienne travaille avec passion autour de multiples silhouettes animales, revues et corrigées à sa façon. Une création textile fort étonnante, réalisée à partir de coupons de tissus, de mousse, de fourrure et d'une bonne dose de patience : pas moins de trente heures pour habiller l'une de ces marottes. Mais la célébrité au bout ! car Ginette, que l'on voit ici avec la famille Lapin au grand complet, expose non seulement à la foire aux fromages de Sainte-Maure, mais aussi à la kermesse de Nouâtre et à la fête de Verneuil.

encore le vice-président du conseil général qui, dans le même bulletin, s'indignait « du stationnement anarchique et de l'excessive vitesse des voitures dans les rues, des pétarades de motos en pleine séance de rodéo, à minuit ». « Et si nous parlions seulement des chiens ? Des chiens qui traversent les rues, qui s'oublent devant les portes, qui courent après les enfants et les apeurent. Des chiens qui aboient à longueur de jour et de nuit sans que leurs maîtres en soient déran-

gés. » C'est que Sainte-Maure n'est plus un village, mais une ville ! Indigné encore, l'ancien compagnon de Jean Royer à l'École normale, par le manquement de certains citoyens aux règles élémentaires de la vie en société : « On nous a par exemple volé des ampoules sur la place à l'occasion de Noël. Ce n'est pas leur prix, mais c'est le geste qui m'inquiète », déplore M. le maire qui souhaite ardemment que « cette ville pense à

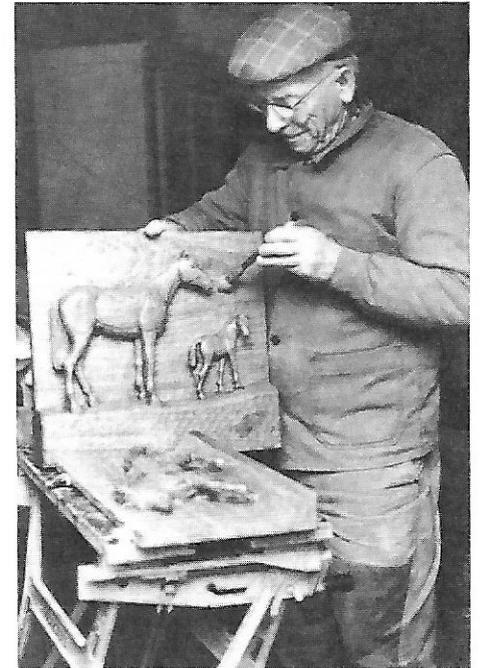


« Regardez mes biquiaux : ils ont de la viande sur le dos », entend prouver Raymonde Robin, dans sa ferme de « La Chaumette », près de la route de Maillé. Mais Rapide, le très vif berger allemand, n'est pas vraiment d'accord pour que cette exhibition caprine aie lieu.

son avenir ». « Sinon, que la gendarmerie intervienne. Qu'elle sanctionne et resanctionne. Je m'engage là-dessus à donner les consignes les plus dures. Tant il est vrai que la décourageante absurdité de certains finit par nous rendre méchants. »

A chacun ses recettes

A « La Sauneraye », très loin des agitations du bourg, les chiens n'en sont pas moins très calmes. Achille Courson, il est vrai, est un homme discipliné. Une tête d'affiche, l'Achille ! Administrateur de la Mutualité sociale agricole et vice-président départemental de la F.F.A. entre autres titres. Un agriculteur du « bas » qui vous expliquera les caractéristiques de l'agriculture du « haut », sur le plateau, et du « bas », dans la vallée ; Sainte-Maure ayant toujours été une commune d'échanges



A 79 ans, Louis Grangjean, demeurant rue des Douves, reste un homme très occupé. L'ancien agriculteur consacre en effet l'essentiel de ses journées à la réalisation de sculptures sur bois honorant surtout le monde animal. Des chevaux ou des bœufs au labour, mais aussi de belles déesses fort dénudées ! « Elles ne sont qu'en bois, pas vraiment dangereuses », précise sa femme Juliette.

entre ces deux secteurs d'identité et d'économie différentes : « Le revenu brut d'un agriculteur est pratiquement le même en « haut » qu'en « bas », mais sur le plateau, ils font plus de travail. Leurs terres étant humides et argileuses, il n'est pas vraiment facile de faire les ensemencements de printemps au bon moment. Alors, il y a presque obligation de faire de l'élevage et de mettre les terrains en prairies permanentes. »

Alors que fait le laboureur du « bas » quand l'éleveur du « haut » est encore au labour ? « Je vais vous répondre. Mon temps libre, je le passe à rechercher mes aïeux. » La généalogie, une vraie passion pour Achille Courson qui, depuis quinze

ans, laboure le passé de ses ancêtres avec une belle conviction : « J'ai eu la chance de pouvoir fouiller dans les archives d'une quinzaine de mairies qui n'ont souffert d'aucun dommage de guerre ou de révolution. Il suffit d'être patient. » Une patience qui a déjà permis au généalogiste de découvrir près de 1 200 ancêtres. Pas loin de quarante générations depuis la fin du premier millénaire ! Aussi l'arbre généalogique qui orne un large pan de mur de sa salle à manger commence-t-il à être envahissant. Il n'y aura bientôt plus de place pour le calendrier des postes, la poupée ramenée de Normandie et la cigogne ramenée d'Alsace, car au fil des saisons, ce sont de nouvelles branches qui naissent ici et là. Aux dernières nouvelles, Achille Courson aurait même détecté deux illustres aïeux : Hugues de Bourgogne, inventeur du vin jaune du Jura, et Louise de Ronsard, la sœur du poète !

Ce sont des origines plus modestes que Marcel Bourgueil, marchand de journaux sur la place principale, s'est découvert : « Je serais l'un des descendants d'un bébé qu'on aurait jadis trouvé abandonné sur les marches de l'église de Bourgueil. Mais ce n'est peut-être qu'une légende. » Légende ou pas, Marcel Bourgueil est bien un homme du cru, encore qu'à la différence de nombreux Saints-Mauriens, il préfère baptiser son fromage de bique d'un verre de bourgueil plutôt que d'un verre de chinon. On le comprend, et puis peu importe ! c'est toujours le succulent mariage de « Dame Caprine » avec le « Sieur Breton ». Mais attention ! le libraire saint-maurien tient à faire sécher lui-même son fromage et lui donner à sa façon « une onctuosité sans pareille » : « J'achète mon sainte-maure à huit jours, je le fais vieillir une semaine à l'air libre et je le mets ensuite trois semaines au frais, emballé dans du papier aluminium. C'est alors qu'il a tout son goût. »

A chacun ses recettes... ou ses adresses. Car beaucoup de gens d'ici vous le diront, trouver un bon sainte-maure n'est plus chose facile. « Moi, je le prends toujours chez Colin. Dans le bourg, c'est le seul qui en ait du bon », affirme Maurice André, dit Bouju, un des fidèles clients de l'épicerie centrale, rue Auguste-Chevallier, où Roger Colin vend effectivement un sainte-maure de qualité. « C'est vrai qu'autrefois, il était meilleur. Peut-être parce que les chèvres broutaient alors sur le long des talus », avance l'un des deux derniers épiciers de la commune. « Et puis vous savez, le meilleur sainte-maure ne se fait pas à Sainte-Maure, mais à Sepmes et Draché. »

« Pas d'accord ! Le secret d'un bon sainte-maure, c'est d'abord sa fabrication », réplique Raymonde Robin qui, à « La Chaumette », élabore un fromage de bique « dont vous me direz des nouvelles ». Assurément un pur régal ! Régal auquel le jury du concours de la foire au fromage n'est pas resté insensible, Dame Robin s'étant octroyé ces trois dernières années le diplôme d'honneur de ladite compétition. « C'est le caillé qui est important, continue-t-elle. Mais le vieillissement

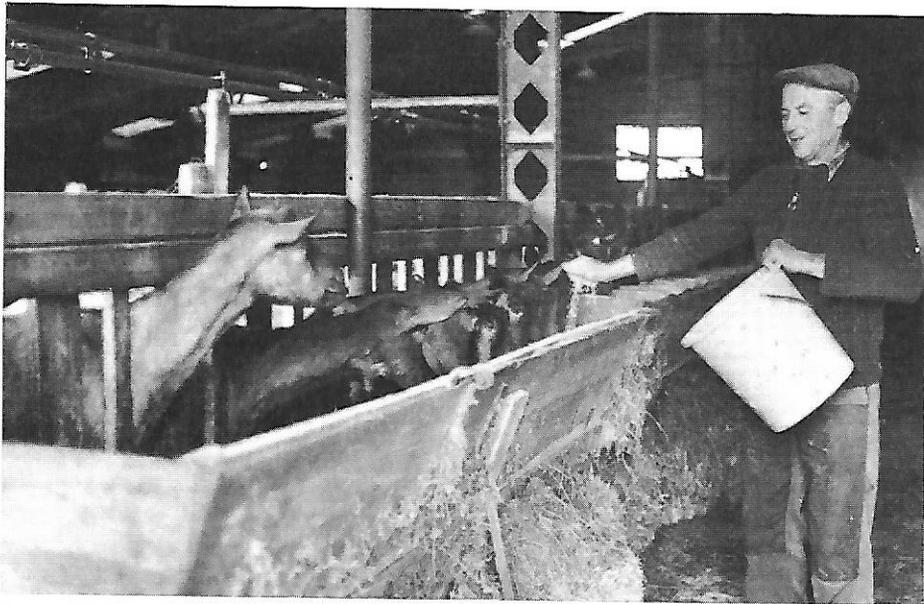
est aussi capital dans la qualité d'un sainte-maure. Et puis, je travaille comme autrefois, avec les mêmes méthodes ! Mes chèvres donnent moins de lait que dans un gros élevage, mais il est bien meilleur. C'est qu'elles sont au champ tout le temps aux beaux jours. Pendant l'hiver, on les sort même tous les mercredis. »

Et c'est vrai qu'elle les cajole, Mme Robin, ses trente biques éprises de liberté, grâce auxquelles quelques sous sont venus s'ajouter aux revenus fournis par l'exploitation agricole d'une quinzaine d'hectares : « On a élevé quatre filles. Si on n'avait pas fait de fromages, on ne s'en serait pas tiré. » Une rentrée d'argent complémentaire que la vente de fromages n'est pas seule à offrir, la vente des chevreaux apportant chaque hiver un apport financier non négligeable. De beaux biquets bien gras, « qui ont vraiment un beau rein » et que Mme Robin s'en va vendre sur le marché le vendredi. Il faut la voir déambuler avec ses vifs chevreaux près des vieilles halles : « Les biquiaux me traînent plus que je ne les traîne », reconnaît-elle, désolée que depuis plus d'un an les « biquiaux » en question ne peuvent plus être attachés par les pattes, suite aux revendications de la S.P.A. : « Ce n'est pas facile de les manier lorsqu'ils sont attachés par le cou et qu'ils tirent leur ficelle chacun de leur côté. Ça leur ligue la gorge et c'est sûrement pire que de leur lier les pattes. » Un domptage forcé qui ne dure il est vrai pas bien longtemps : « Mes biquiaux n'y restent

pas longtemps sur le marché. Croyez-moi, c'est pas de l'élevage industriel. Je leur donne même le biberon. »

L'élevage caprin de grande envergure, il faut aller sur le plateau pour le rencontrer. C'est à la ferme des Louasses qu'Armand Lebœuf et son fils Dominique, 24 ans, installés en G.A.E.C., alimentent un troupeau d'une centaine de chèvres, écornées à l'âge de quinze jours, élevées selon le principe de la stabulation. On est assurément loin de l'élevage à l'ancienne. « On a maintenant des chevreaux quand on veut. Pour amener une chèvre à être en chaleur, on lui introduit dans le vagin une éponge qui a pour but de bloquer son cycle. Dix-sept jours après, on lui fait une piqûre hormonale de P.M.S. Et pour favoriser l'ovulation, juste 48 heures après, on lui retire l'éponge. Le lendemain, la voilà en chaleur, prête à subir les assauts du bouc. Cinq mois de gestation... et on peut ainsi avoir des petits tout au long de l'année, mais en fait, on se sert surtout de cette pratique pour que les premiers biquets naissent en novembre », explique Armand Lebœuf, l'un des deux gros éleveurs caprins de Sainte-Maure, qui regrette par ailleurs que « les lactations ne progressent pas autant pour les chèvres que pour les vaches ; l'I.N.R.A. ne pousse pas assez ses études sur la chèvre : aucun croisement de races performant n'a été proposé ».

Au G.A.E.C. des Louasses, chaque chèvre n'en a pas moins son pedigree et les lactations de chacune d'entre elles sont soigneusement notées par Domi-



Armand Lebœuf, aujourd'hui installé en G.A.E.C. avec son fils Dominique, a été le premier du canton à se lancer, dès 1960, dans l'élevage caprin d'importance. Pas moins de 30 000 sainte-maure bénéficiant du label fermier sont commercialisés chaque année par le G.A.E.C. des Louasses. Ce label, créé en 1980 pour renforcer la protection de l'appellation, n'est employé que par une minorité des producteurs, et davantage par les laiteries (étiquette rouge) que par les fermiers (étiquette verte). Chaque étiquette labellisée coûte en effet 35 centimes. En outre, l'obtention de ce label nécessite au producteur de répondre, ou d'être en mesure de répondre, à une série de contrôles aux stades de la production, de la transformation et de la commercialisation. Ainsi, une commission de dégustation, composée de représentants des professionnels, des services vétérinaires, de la répression des fraudes et de la consommation, juge périodiquement la qualité gustative du produit. En achetant un fromage de chèvre sous label, l'acheteur s'entoure donc de garanties non négligeables, moyennant une dépense supplémentaire.

sainte-maure

du haut d'un clocher

rique qui connaît par cœur les prénoms de ses 104 biques. Simca, Rosette et Tabagie sont de loin les meilleures : plus de cinq litres d'un lait très riche.

Du côté de la chambre froide, c'est Marie-Madeleine qui s'active autour de ses fromages. Chez les Lebœuf, tout le monde met la main à la pâte, mais la maîtresse de maison n'en est pas moins spécialisée dans la fabrication de ces sainte-maure qui, chaque semaine, sont exilés aux quatre coins de France. Car de Nantes à Toulouse et du Havre à Paris, restaurateurs et fromagers réclament ce « petit traversin de fromage » avec insistance. « On a quand même perdu beaucoup de petits marchands ces dernières années à cause du prix des transports », regrette la fermière qui commercialise toutefois ses fromages avec une certaine facilité. Difficile de fournir à certains moments de l'année ! Mais, si les nouvelles techniques d'insémination permettent la fabrication du sainte-maure tout au long des quatre saisons, il reste vrai que c'est en août et septembre, quand le lait est le plus crémeux, qu'on déguste les meilleurs fromages. La science n'a pas encore totalement contrarié la nature. « Une science dont il faut savoir tirer parti, lorsqu'elle est bénéfique », juge Armand Lebœuf, visiblement persuadé que les techniques modernes d'élevage caprin et de fabrication des fromages n'altèrent en rien la qualité de ses sainte-maure fermiers.

« On peut faire de l'industriel tout en assurant une haute qualité », confirme Jean-Claude Charaudeau, patron de la fabrique de rillettes Charaudeau, qui emploie quinze employés dans ses locaux de la route de Courtineau. Pas de crise dans la rilette de Tours : « Nous commercialisons actuellement 400 tonnes par an, auprès des hypermarchés et des centrales d'achat (autour de 22 F le kilo), mais nous ambitionnons 500 tonnes afin de rentabiliser nos nouvelles machines », précise le digne ambassadeur des rillettes tourangelles, qu'il fabrique depuis un quart de



400 tonnes de rillettes, cuites à l'ancienne dans des marmites de fonte.

siècle « de façon artisanale, la cuisson dans une marmite de fonte étant le secret d'une bonne rilette ». Des objectifs qui devraient être tenus, la concurrence n'étant pas trop vive et le marché en constante expansion.

Du fromage et des rillettes. Et le vin dans tout ça ? « Le vin, mais nous l'avons. Et du bon ! », clame Jean Ligeard de sa ferme de « La Métairie ». L'agriculteur est formel : « Il nous faut ressusciter le terroir viticole de Sainte-Maure, car notre pinard n'a pas d'égal. Notre cépage est le même qu'à Chinon, c'est un cabernet franc, mais le goût du touraine sainte-maure est très particulier. Même Puisais a été étonné par son arôme qui rappelle un peu la cerise. » Le vin de Sainte-Maure... Tout le monde le croyait bel et bien digéré, depuis l'arrachage quasi intégral du vignoble, tant avant-guerre qu'après-guerre. Pas une grande perte pour la majeure partie du terroir, le vin produit n'étant qu'un banal

vin de table, mais un dommage injustifié pour une trentaine d'hectares bénéficiant de l'aire d'appellation touraine. Trois bons coins (« Les Archambaults », « Vaux » et « Picadère ») toujours inscrits au cadastre viticole et que Jean Ligeard et Jean-François Dehelly entendent bien réhabiliter. « Il s'agit de relancer un terroir tombé en désuétude et de replanter en misant sur la qualité, non sur la quantité », s'accordent à dire les deux viticulteurs qui commercialisent déjà une partie de leur production auprès de restaurants parisiens.

On connaissait depuis longtemps Sainte-Maure pour son fameux fromage. Il faudra désormais ajouter à sa notoriété ses rillettes à l'ancienne et son vin rouge gouléyant. Trois spécialités du cru qui font que la petite ville de la route d'Espagne mérite plus que jamais son véritable nom de Sainte-Maure-de-Touraine. Une appellation très contrôlée !



Depuis ce vénérable comice agricole de 1972, Sainte-Maure est devenu, le dernier vendredi de novembre, le haut-lieu des amoureux du fromage de bique. C'est le jour du grand chapitre tenu par la commanderie des fromages de Sainte-Maure-de-Touraine. Plus de 500 gentes dames et loyaux chevaliers ont déjà prêté serment de « ne jamais terminer grandes ripailles sans fromage de chèvre de Sainte-Maure et sans inviter ses commensaux à déguster ce mets délicieux en l'accompagnant d'un réputé vin de Touraine, qui en relève le goût et l'onctuosité ».

Issu du mariage heureux de « Dame Caprine » avec le « Sieur Breton » (traduisez : de ce cépage cabernet franc dont proviennent bourgeuil et chinon), la commanderie animée par un grand conseil de l'ordre travaille en étroite collaboration avec la chambre d'agriculture. C'est grâce à son action qu'un label spécifique aux fromages produits dans la région de Sainte-Maure a pu être obtenu. Label obligeant les fermiers et les laiteries voulant en profiter à respecter certaines normes de fabrication (le lait utilisé doit par exemple être collecté dans un terroir correspondant à l'ancienne province de Touraine).