

HISTO-MONS



La lettre de l'Association Historique de Mons-en-Barœul

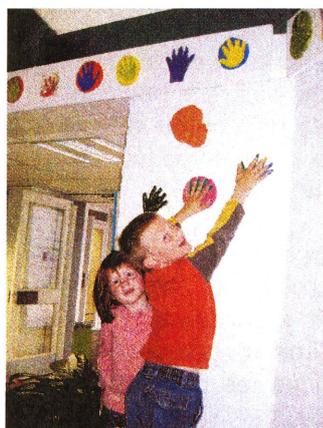
Correspondance : Association historique de Mons-en-Barœul - Fort de Mons-en-Barœul, rue de Normandie 59370 Mons-en-Barœul
Permanences au local le mercredi de 14h à 17h : Cour sud du Fort de Mons-en-Barœul - www.histo-mons.com - Tél : 06 11 61 38 48

ÉDITORIAL

LETTRE TRIMESTRIELLE - N°21 – JUILLET 2007

Gabriel Pagnerre, architecte de notre terre

Le samedi 9 juin est paru le livre de l'association historique consacré à l'architecte Gabriel Pagnerre, réservé exclusivement aux souscripteurs, comme annoncé, à maintes et maintes reprises. Nous n'avions malheureusement pas d'autre solution compte tenu de l'impossibilité de financer par avance des ouvrages. C'est désolant pour les nombreux acquéreurs potentiels qui nous contactent depuis. Que ceux qui ont eu la patience de nous faire confiance soient remerciés ici, en plus de la satisfaction de posséder un ouvrage tout aussi beau que rare, puisque chacun des 200 exemplaires a été numéroté et personnalisé, par l'imprimeur, au nom de l'acquéreur. Cette parution fut l'occasion d'organiser un nouvel événement autour de l'œuvre de Gabriel Pagnerre. Un succès, comme à l'accoutumée, avec deux circuits améliorés suite aux nouvelles découvertes, l'un cycliste et l'autre pédestre. Également au programme une exposition actualisée dans la salle Pagnerre et une balade contée dans le parc Pagnerre, avec l'appui des 4 Saisons.



Une autre belle manifestation fut, le samedi 26 mai, la découverte de la fresque « Des mains pour demain » réalisée par les enfants des écoles Reine Astrid, Anne Frank, Nicolas Poussin et Rollin sur une idée et avec le soutien de notre association. Merci à Anne-Marie Delpierre qui est à l'origine de cet émouvant témoignage.

Des mains pour demain



Les Soirées du Patrimoine au Fort, les 14 et 15 septembre 2007

Une autre satisfaction, pour l'association, c'est de pouvoir contribuer à la découverte du patrimoine monsois, comme ce bel ouvrage Séré de Rivières qu'est le Fort. Le 1^{er} avril, ce sont plus d'une centaine de personnes qui ont participé, à la visite mensuelle, mais là aussi nous savons depuis 2003 et les premières Journées du Patrimoine à Mons-en-Barœul, que les demandes sont considérables. C'est ainsi que nous organisons également plusieurs visites en semaine pour des groupes. Si l'association historique possède les moyens humains, grâce aux formidables bénévoles, elle n'a pas toujours malheureusement les possibilités de présenter comme souhaitée toutes ces richesses. Nous espérons que les prochaines Journées Européennes du Patrimoine, qui deviennent cette année à Mons, les **Soirées du Patrimoine**, seront néanmoins à la hauteur qu'un tel événement exige. Nous avons toutes les vacances pour continuer à y travailler, bénévolement !



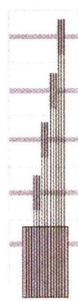
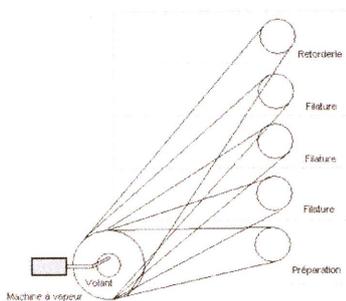
Bon été à tous.

Jacques Desbarbieux, président

Si l'usine Delebart-Mallet de Mons-en-Barœul m'était contée (3)

Voici la suite du texte que nous adresse Robert Taymans, un de nos fidèles lecteurs.

La filature de Mons-en-Barœul devait compter environ 30 000 broches ce qui représentait sans doute 145 000 cylindres à regarnir régulièrement. Ailleurs on regarnissait les peignes : il s'agissait de souder à l'étain des aiguilles d'acier d'un demi-millimètre de diamètre et d'une longueur de 10 millimètres. On en soudait environ 500 côte à côte sur une barrette. Un vrai travail de patience. Et il y avait la forge, autrement dit l'atelier de mécanique où à l'époque on forgeait encore certaines pièces, où l'on regarnissait de « régule » les paliers, les roulements à billes étant peu utilisés lors de la construction de l'usine. La forge était aussi le lieu de rencontre, le seul endroit où l'on pouvait en griller une en cachette car partout ailleurs le risque d'incendie était réel, notamment à cause du coton-poudre ce déchet qui se répandait partout. À l'époque pas de débat sur fumeurs ou non fumeurs sur le lieu de travail : on ne fumait pas. Point final.



Ce qui était également spectaculaire dans ce type d'usine, c'était bien la production et la transmission de la force motrice. La filature disposait d'une machine à vapeur : « La Machine ». Cette machine à vapeur était en fait l'âme de la filature : une panne et toute l'usine s'arrêtait. Elle comportait deux cylindres de deux mètres de diamètre extérieur recevant la vapeur d'une énorme chaudière alimentée au charbon. Depuis chaque cylindre, un piston actionnait une bielle qui transmettait le mouvement rectiligne et alternatif à un volant de 5 à 6 mètres de diamètre ce qui rendait le mouvement

circulaire et continu. De cet énorme volant partaient des câbles de coton qui transmettaient ce mouvement aux poulies installées à chaque niveau. Qu'elles soient situées au rez-de-chaussée ou dans les étages toutes les machines recevaient leur force motrice par tout un jeu de poulies et courroies disposées dans le couloir à câbles. Imaginez un couloir accolé au bâtiment principal sur toute sa longueur et sur toute la hauteur des cinq niveaux ! Cette installation permettait la transmission de la force motrice depuis la machine à vapeur.

La filature était aussi dotée d'une grande cheminée, le « Ballot » qui assurait à la fois le tirage et l'échappement pour la chaudière, ainsi que d'une bizarre pyramide tronquée, construite en bois : le réfrigérant. Cette tour recueillait la vapeur qui se condensait et redevenait : eau. Une eau que l'on utilisait pour alimenter la chaudière. Des installations identiques étaient utilisées dans les houillères pour descendre et monter les « cages » dans les puits de mine. Certaines atteignaient une puissance de plus de 2500 HP.

Tous les ans le 9 mai, jour de la Saint-Nicolas d'été, tout le personnel fêtait le *Broquelet*. Ce jour là, Mons-en-Barœul et la région connaissaient l'une de leurs plus grandes fêtes populaires. C'était initialement la fête patronale des dentellières (le nom de *Broquelet* vient de « broques », terme désignant les fuseaux avec lesquels la dentellière croisait et tordait les fils sur son carreau ou son coussin). C'était devenu la fête de tout le textile. Le lundi était chômé, mais pour la fin de la semaine précédente les machines avaient été nettoyées, enjolivées (certaines colonnes métalliques étaient poncées à la toile émeri de façon à dessiner des spirales). Chaque fileur voulait présenter le plus beau métier et des primes étaient distribuées. On remettait les médailles du travail. Sans doute que de nos jours ces pratiques seraient critiquées. Peut-être. Elles avaient le mérite de mettre en valeur la notion du travail bien fait et l'amour du métier. La fête a plus ou moins été maintenue jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle, puis elle a disparue : pourquoi fêter une industrie qui n'existe plus ?

Lors des deux conflits mondiaux, la filature fut occupée par l'armée allemande. En 1918 un officier occupait une chambre de la conciergerie. Entre 1942 et 1944 une batterie de flak était installée sur le toit.

À suivre ...

MONS AVANT – MONS APRÈS – MONS AVANT – MONS APRÈS

La rue Mirabeau (2)



Le comte Honoré Gabriel Riqueti de Mirabeau serait certainement surpris de voir la rue qui porte son nom telle qu'elle est actuellement. Nous-mêmes sommes étonnés en comparant les changements intervenus en quelques décades. La droguerie du « P'tit Nègre » de la famille Farinaux, a longtemps porté l'enseigne des peintures Dekeyn. Il est vrai qu'aussi bien le père Alexandre que Michel, le fils, ont tous deux peint avec cette marque de nombreux lieux monsois. Le cheval avait-il été ferré par Jules Castille, le maréchal-ferrant situé juste à côté ?



L'immeuble situé à l'angle de la rue Mirabeau et de la rue du Général de Gaulle, a remplacé l'ancienne demeure des Daubresse-Mauviez. La vue ci-dessus a été prise, lors de travaux dans la rue Mirabeau, le 3 février 1958, alors que le bâtiment n'était pas construit. La rue Daubresse-Mauviez était l'ancien nom de la rue du Général de Gaulle, qui elle-même avait succédé à la rue de Roubaix en 1907. Ernest Daubresse était un bienfaiteur de la commune. La tombe des familles Daubresse et Mauviez est au cimetière communal.



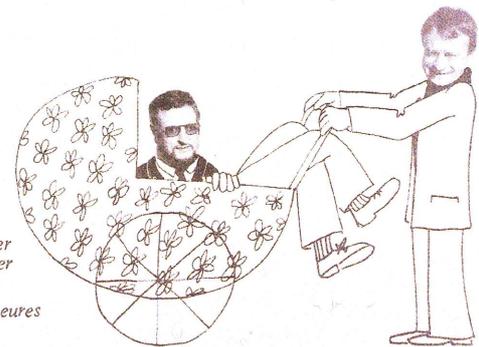
MONS AVANT – MONS APRÈS – MONS AVANT – MONS APRÈS

Boulangier, à l'angle des rues Voltaire-Lavoisier, devenu une mosquée

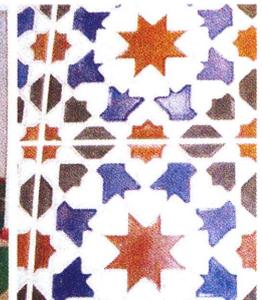
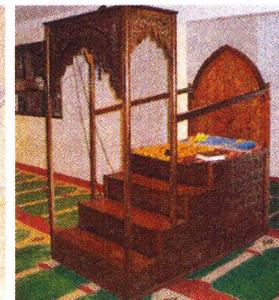


Bernard Boulanger
Jean Nys
et leurs collaborateurs

ont le plaisir de vous inviter
au baptême du petit dernier
né à Mons, 1, rue Voltaire
le vendredi 12 Mars à 20 heures



Les établissements Boulanger ont ouvert leur premier magasin d'électroménager, il y a trente ans, à Mons-en-Barœul au n°1 rue Voltaire, à l'angle avec la rue Lavoisier. C'était en 1976. Pleine d'humour, l'invitation envoyée pour la circonstance montre Bernard Boulanger et Jean Nys, le directeur, avec un landau. Le vendredi 12 mars lors de l'inauguration il y avait foule au milieu des laves linges et gazinières. Qu'il est étonnant de voir ces locaux transformés en lieu de culte. On parlait du « temple » de la consommation, et bizarrement, c'est une mosquée qui a succédé. La mosquée est gérée par l'association « Entente des Cultures », les trois magasins attenants, une boucherie, un magasin de vêtements et un bureau de téléphonie par internet appartiennent à la mosquée, leurs bénéficiaires étant une des ressources.



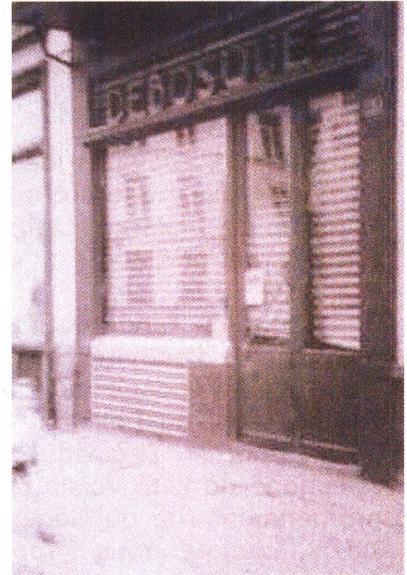
Quelques vues de l'intérieur de la mosquée, prises lors de l'une des visites organisées le week-end de la fête des mères, les 2 et 3 juin 2007, par le guide Monsieur Richet. La salle d'ablution, la salle de prière, l'accès à l'étage et sa terrasse, le hall d'entrée et le minbar d'où le khatib fait son sermon lors de la prière du vendredi.

La Société Debosque API (1)

Bien souvent de nombreux sujets traités dans Histo-Mons concernaient des entreprises qui ont cessé leurs activités sur le territoire de notre commune, elles font partie de notre histoire. Ici, c'est le contraire, c'est une société qui est, plus que jamais bien présente, très active, bien ancrée sur son sol, à Mons-en-Barœul, qui a son histoire toute à la fois ancienne et contemporaine. Voilà en préambule ce qu'il fallait signaler comme première caractéristique. D'autres viendront au fur et à mesure de nos découvertes. Rédiger un article sur cette entreprise de restauration avec le « père fondateur » pour narrateur, quoi de plus agréable. Il y a toujours un souvenir, une anecdote que nous allons nous efforcer de vous faire partager.

La dynamique de l'entreprise Debosque semble calquée sur le tempérament de son créateur, M. Jean Debosque. Le besoin de construire, d'innover, fut le souci permanent de cette maison, le tout mené et dirigé dans un climat familial, et pour tout dire, indépendant de dirigeants actionnaires extérieurs. Seul le savoir-faire fut la ligne directrice de cette société. Force est de constater que son cheminement mérite que nous nous y intéressions. La remise en question de certaines activités fut le lot quotidien de M. Debosque. En fait, son intuition et les risques calculés ont conduit cette société à être la troisième en France dans ce domaine. Avec ses 2500 collaborateurs répartis sur l'hexagone, nous prenons conscience de la vraie dimension de cette entreprise. La chronologie des cinquante dernières années confirme la suite de notre entretien.

Ci-contre le premier magasin des Debosque à Lille, et en bas de la page les Debosque devant la vitrine



Le savoir-faire dans le métier de la bouche, trouve son origine en 1956, date à laquelle M. et Mme Debosque reprennent l'activité boucherie et charcuterie familiale, rue Nationale à Lille. M. Debosque s'occupait de la fabrication et de la vente de spécialités aux restaurants lillois. Mme Debosque tenait le magasin de vente au détail, dans lequel, et c'était nouveau à l'époque, il était proposé tous les midis des repas chauds aux employés travaillant dans les bureaux environnants. Rappelons-nous : nous sommes en 1956, un peu plus de dix ans après la fin la guerre. La coutume voulait qu'une bonne maîtresse de maison confectionnât elle-même ses plats. L'audace de cet entrepreneur a eu pour effet de mettre en relief une activité nouvelle. Ce fut le départ de cette aventure.



Sans plus attendre, l'activité traiteur prit une orientation plus professionnelle, en fournissant des repas livrés à l'entreprise Degryse & Lesage ; débuts timides 25 repas chauds par jour, nous sommes en 1961 ; mais aussi, formidable prise de conscience des possibilités offertes dans ce cadre. Le bouche à oreille a si bien fonctionné que, sans démarche commerciale, un an plus tard c'est 400 repas par jour qui étaient livrés. En 1962, la société Massey-Fergusson de Marquette sollicitait M. Debosque pour qu'il prenne en main la gestion de son restaurant d'entreprise de 700 couverts cuisinés sur place. Nouvelle opportunité, nouveau challenge que cette activité de gestion de restaurant, et aussi point de départ d'un développement insoupçonné à l'époque. Pour y faire face, il a fallu recruter cuisiniers, chauffeurs ... dont en particulier MM. Vincent Antresini et Daniel Romanowsky, toujours monsois, et qui ont fait toute leur carrière, participant au développement de celle-ci, et accédant à des postes de Direction aux côtés du fondateur.

Pour répondre à la demande de repas livrés, notamment scolaires, l'entreprise reprend des locaux d'une usine de salaisons, rue du Général de Gaulle à Mons-en-Barœul, pour y transférer l'activité de cuisine collective. Dès l'installation à Mons-en-Barœul, l'activité dépasse les 1 000 repas par jour ; avec l'apport de la fourniture de repas aux cantines de la ville de Mons-en-Barœul. Pour mémoire, quinze repas en 1960, deux mille quatre ans après.



Entre-temps, quelques idées jaillissent dans l'esprit de Jean Debosque : pourquoi ne pas mettre en place une autre formule de paiement différente que du numéraire, et ce, sous la forme de tickets restaurant ? L'idée est simple, il fallait seulement y penser, c'est commode et pratique.

Une seule et grande société de restauration à l'époque l'appliquait. 1965, c'est aussi le transfert de l'activité charcuterie et salaison à Mons-en-Barœul. Peu de Monsois, sauf ceux qui à l'époque habitaient à proximité, en gardent un souvenir ; ils se rappellent certainement qu'il existait un élevage de porcs ; 150 pour être précis au plus fort de la production. M. Debosque se remémore qu'un dimanche matin, il reçut un coup de téléphone du café voisin pour l'informer que des porcs s'étaient « fait la belle » ; ils se promenaient rue du Général de Gaulle. L'enclos de cette porcherie, jouxtant la future Z.U.P. comme nous l'appelions naguère, condamna cette activité. L'idée, pourtant géniale, d'alimenter ces bêtes avec les excédents des repas ouvrait des perspectives de recyclage ; l'écologie n'était pas dans le vocabulaire de l'époque, pourtant c'est bien de cela qu'il s'agissait. Cet atelier, où l'on élaborait la charcuterie se dénommait SODEB.



Ensuite, pour faire face à cette augmentation de production dans des locaux non extensibles, il a fallu trouver du matériel performant. S'agissant d'une activité nouvelle, les fabricants ne proposaient pas de matériels adaptés. À l'époque, la pomme de terre était un élément essentiel dans les repas, et 30 tonnes étaient utilisées chaque semaine.

Ci-contre le bâtiment de Mons-en-Barœul lors de sa construction

Une chaîne de traitement de la pomme de terre a donc été installée, entièrement automatique qui, partant du stockage, assurait - sans intervention manuelle - l'épluchage, la coupe (cubes, rondelles, frites ...) la cuisson à l'eau, à la vapeur ou à l'huile (friteuse de 12 mètres de long).

Pour les besoins spécifiques, l'entreprise conçut et réalisa, entre autres, des armoires chauffantes au gaz, puis électriques, mit au point des camions bi-température avec un compartiment chauffant et un compartiment réfrigéré, des lignes de distribution des repas en self-service adaptés aux enfants ... et créa aussi un bureau d'études pour l'implantation ou la mise aux normes des cuisines de ses clients. À suivre.

ASSOCIATION HISTORIQUE DE MONS-EN-BARCEUL – JUILLET ET OCTOBRE 2007
 TEXTES DE GÉRARD PROUVOST
 ILLUSTRATIONS : COLLECTIONS PRIVÉES