

LA MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT

AVANT-PROPOS

Au cours de l'année 1932, M. Maurice Béguin, ancien archiviste du département des Deux-Sèvres, notre maître et ami, jovial et spirituel, excellent gastronome, a publié un volume fort apprécié sur la cuisine en Poitou.

L'auteur démontre que certains plats ne sont réellement bien présentés que s'ils sont accommodés d'assaisonnements appropriés et choisis. Parmi ces condiments très estimés autrefois dans la vieille cuisine française, se trouvait la moutarde de Saint-Maixent dont l'origine remonte eu moins au Moyen-Age. Cette moutarde n'est connue que par quelques plaisantes anecdotes publiées çà et là dans diverses études locales. Aussi avons-nous pensé qu'une étude sur la « Moutarde de Saint-Maixent » pouvait intéresser les amis du temps passé ; nous la livrons donc aux lecteurs.



LA MOUTARDE, SA CULTURE, SON UTILISATION

La moutarde est une plante de la famille des crucifères.

Il y a plusieurs moutardes.

La moutarde blanche est cultivée surtout comme fourrage vert. Elle arrive en fleurs en quelques semaines, ce qui fait qu'elle peut se semer d'avril à septembre.

Il lui faut une bonne fumure bien mélangée à une terre très meuble. Sa semence ne coûte pas cher et il n'en faut que 15 kilos environ à l'hectare. La graine s'enterre par un léger hersage.

La moutarde blanche est une plante précieuse pour les années de disette fourragère. Son fourrage, quoique n'étant pas de première qualité, a une certaine influence sur les vaches laitières au point de vue du rendement beurrier.

Enfouie dans le sol, elle constitue un excellent engrais vert.

Le rendement moyen en graine est de 25 hectolitres à l'hectare.

Le battage est facile ; on coupe sur le vert et on laisse sécher en *mogettes*, pour que les siliques ne perdent pas leurs graines.

La moutarde noire est cultivée pour ses graines d'une saveur particulière et à action vésicante. On la cultive comme une plante sarclée à rapide croissance. Préparation d'un terrain bien fumé, semis en lignes à 0 m. 40 de distance, éclairci de façon à laisser un plant tous les 15 centimètres. La durée de végétation est d'environ quatre mois.

Il faut couper sur le vert, car les siliques éclatent facilement et perdraient leurs graines.

La graine de moutarde est employée en thérapeutique pour la confection de cataplasmes. Avec la farine de moutarde, on prépare les bains de pieds dits sinapisés.

La farine de moutarde noire préparée avec du jus de raisin vert, du vin blanc ou du vinaigre et des épices, du sel, etc..., donne un assaisonnement d'un goût très vif.

La moutarde douce se fabrique avec des produits non blutés.

La moutarde violette est diluée avec du moût de raisin rouge.

Les diverses moutardes aromatisées sont fabriquées avec des produits non blutés et additionnés d'aromates (fines herbes, estragon, etc...).

La moutarde de Dijon est faite avec des graines presque dépouillées de leur tégument. La moutarde de Meaux est grise et fabriquée avec les graines encore pourvues de leur épiderme.

Les recettes de préparation de moutarde de table sont extrêmement variées, chaque fabricant faisant intervenir les épices qui plaisent à sa clientèle.

LA MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT **Comment on la préparait**

On fabriquait autrefois à Saint-Maixent une moutarde d'un goût particulier qui faisait la renommée de cette petite ville poitevine.

Le dernier moutardier de Saint-Maixent, M. Pierre Sergent-Deschaumes, décédé en l'année 1939, a transmis à l'un de nous, avec lequel il entretenait de bonnes relations, les renseignements suivants sur la préparation de la moutarde de Saint-Maixent.

Cette petite industrie n immobilisait pas de nombreux capitaux. Le matériel nécessaire était des plus sommaires, il se composait d'un moulin en granit et d'une meule en granit tournant intérieurement à plat par le moyen d'un pivot central ;

D'une presse pour presser les raisins cuits ;

D'un bassin en pierre blanche destiné à recevoir le jus sortant de la presse ;

Et de vases en terre cuite dans lesquels on conservait le jus toute l'année.

A la saison, on achetait du raisin noir que l'on faisait cuire, après l'avoir égrené et trié, dans une chaudière en cuivre chauffée par un bon feu.

Quand le raisin était bien cuit, on le mettait dans des poches de grosse toile, lesquelles étaient placées sous la presse d'où sortait un jus qui était alors remis dans une autre chaudière et recuit à grand feu. On écumait avec soin au moment de l'ébullition.

Cette opération terminée, ce jus ou moût de raisin était conservé dans les vases en terre cuite qui devaient être placés dans un appartement sec

Il fallait en visiter fréquemment le contenu afin de s'assurer qu'il ne fermentait pas.

Lorsqu'une fermentation se produisait, on faisait rebouillir après avoir enlevé la croûte qui se formait à la surface du vase.

On prenait ensuite du sénevé venant des marais poile-vins (moutarde à sinapisme). Après avoir bien nettoyé les graines, on les mêlait avec le jus de raisin déjà obtenu. Ce mélange était versé dans le trou central de la meule qui était actionnée à bras. De temps en temps, on ajoutait quelques cuillerées de jus de raisin pour faciliter l'écoulement sous la meule, ainsi que des épices destinées à donner la saveur. L'opération se continuait ainsi jusqu'à ce que l'on ait obtenu la quantité nécessaire. La moutarde sortait par un trémie et tombait dans un bol. La moutarde aussitôt faite avait un goût amer, mais, vingt-cinq heures après, elle était agréable au goût, mielleuse et très piquante à la fois. Les principales épices employées dans la fabrication de cette moutarde étaient le clou de girofle, la cannelle, la noix de muscade, le poivre doux, le poivre fort.

LA MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT DANS L'HISTOIRE

La moutarde de Saint-Maixent était un produit local, dont la cuisine ancienne faisait grand usage et dont la fabrication, quoique moins importante, s'est conservée dans cette ville jusqu'à la fin du siècle dernier. On en offrait à tous les grands personnages pour les honorer et à tous les puissants pour s'attirer leur faveur. Elle est même parfois donnée en quantité vraiment considérable. Ainsi, en 1492, on envoie aux élus de Poitiers 14 pintes de moutarde qui coûtèrent 35 sous, renfermées dans 14 barils du prix de 2 sous 8 deniers ; en 1665, on en donne neuf douzaines de pots aux trésoriers de France à Poitiers occupés à examiner le compte du dernier receveur (1).

Michel Le Riche, l'avocat-annaliste de Saint-Maixent, noté dans son journal que, le mardi 18 septembre 1576, il alla à La Mothe-Saint-Héraye « avec Messieurs le Maire (2), l'enquêteur Mauvissière (3) et autres échevins de cette ville, où fîmes la révérence à Monsieur de Lansac (4) et lui présentâmes des carquelins, de l'hypocras et de la moutarde ; il nous y accueillit et fit bonne chère, de cœur ouvert, avec promesse de nous faire plaisir, en général et en particulier». Le 12 août 1578, Michel Le Riche, dans son journal, a encore relaté ceci : « Le lieutenant (5), le maire (6) et aucuns des échevins de cette ville et moi, fûmes à La Mothe-Saint-Héraye, saluer Monsieur de Lansac et lui présentâmes de la moutarde. »

Le 20 octobre 1659, l'échevinage de Saint-Maixent fait à Monsieur et Madame de la Meilleraie (7) un présent de moutarde. Sous le règne de Louis XII, nous relevons dans les dépenses des comptes des receveurs des deniers de la ville, les frais d'un voyage à Châteauneuf Charente) pour porter de la moutarde à Monsieur (8).

Le 24 décembre 1788, Pierre Picoron, avocat au Parlement et au siège royal de Saint-Maixent, écrivait à son beau-frère, le maire de Niort, Rouget de Gourcey : « Je vous souhaite ou, comme il te plaira, je te souhaite bonne fête de Noël, bonne fin d'année et bonne nouvelle année à toi et à toute ta sacrée famille et je t'envoie pour ta conservation et celle de ta bougre de famille un pot de moutarde » (9). Comme on le voit, la moutarde de Saint-Maixent figurait aussi, avant la Révolution, parmi les cadeaux de jour de l'an. Enfin, le chartrier de la Barre (Ménigoute) renferme une lettre écrite le 14 septembre 1603 par Jean Texier, sieur de la Caillerie, Procureur à Saint-Maixent, au sujet d'un procès criminel contre Antoine Savarit (10) et dans laquelle la moutarde de Saint-Maixent est encore mise en avant : « J'ai vu Savarit hier soir, qui est tout pensif, mais il dit qu'il luy tarde qu'il ne soit à Paris au cachot, et expédié à tort ou à droit ; il dict que la moutarde de Saint-Maixent est fine et l'a pris au nez. »

Notes du paragraphe *LA MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT DANS L'HISTOIRE*

(1) *Arch. de Saint-Maixent, C.C. 2.*

(2) *François GERBIER, sieur de Crezesse, avocat.*

(3) *Olivier de COURE, écuyer, seigneur de la Manissière et de la Rivière, homme d'armes de la Compagnie du Comte du Lude.*

(4) *Louis de Saint-Gelais, chevalier de l'Ordre du Roi, seigneur de Lansac. Il avait acquis la Baronnie de La Mothe-Saint-Héraye, le 25 février 1576.*

(5) *Joseph Le Bascle, écuyer, sieur des Défens, docteur ès-droit, lieutenant au Siège Royal.*

(6) *Jacques Douhet, sieur de la Berlière, docteur ès-droit, Conseiller au Siège Royal.*

(7) *Charles de la Porte, alors marquis de la Meilleraie, baron de Saint-Maixent et Maréchal de France, et son épouse, Marie de Cosse-Brissac.*

(8) *Arch. de Saint-Maixent.*

(9) « *Bulletin de la Société Historique et Scientifique des Deux-Sèvres, 1924.*

(10) *Antoine SAVARIT, époux de Jacqueline du Chilleau, était alors emprisonné à la Conciergerie de Saint-Maixent. Il avait assassiné Daniel du Chilleau, écuyer, seigneur de Lourcerie, son beau-frère.*

L'INDUSTRIE ET LE COMMERCE DE LA MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT au XIXe siècle

Jusqu'à présent, nos investigations ne nous ont pas révélé les noms des moutardiers de Saint-Maixent sous l'ancien régime. Nous avons seulement eu la satisfaction de rencontrer dans les archives notariales du xve siècle un acte du 16 janvier 1522, établi par Gilles Bonizeau pour authentifier une cession par Jean Jourdainet, bonnetier, à Guillaume Barinot, marchand, tous deux demeurant à Saint-Maixent, de deux « meulles à faire moutarde ».

Aussi, cela semblerait-il indiquer que le métier de moutardier n'était pas la profession principale de celui qui l'exerçait, mais pour lui une source secondaire de revenu. Si bien que nous aurions là l'explication de la rareté des documents mentionnant des noms de moutardiers de Saint-Maixent.

Après avoir connu une longue période de prospérité, l'industrie de la moutarde de Saint-Maixent périclitait bien avant la Révolution. Le préfet Dupin, qui administrait le département des Deux-Sèvres sous le Premier Empire, écrivait dans un rapport statistique, à propos de la fabrication de ce produit : « Le nombre des moutardiers n'est que de deux, n'employant ni ouvrier ni apprenti » (11). Le même auteur écrivait l'année suivante au sujet de la vente : « Saint-Maixent n'est pas moins célèbre pour sa moutarde ; cependant, ce commerce est absolument tombé. Les produits ne se sont élevés, en l'an IX, qu'à 600 francs » (12).

Néanmoins, la fabrication de la moutarde de Saint-Maixent dura encore près d'un siècle.

C'est en effet vers 1890 que la dernière fabrique, dirigée par M. Clémence Sergent-Deschaumes et située place de l'Abbaye, ferma ses portes. D'après docteur Rondeau, médecin à Saint-Maixent, cette moutarde était très saine ; il disait « qu'elle débarrassait l'estomac de tous les mauvais graillons. »

Notes du paragraphe *L'INDUSTRIE ET LE COMMERCE DE LA MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT
au XIXe siècle*

(11) Dupin. *Statist. de l'an IX.*

(12) Dupin. *Statist. de l'an X.*

ANECDOTES SUR LA MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT

La moutarde de Saint-Maixent suscita de nombreuses anecdotes. Nous en avons recueilli quelques-unes. Le fait suivant serait, paraît-il, historique. Le roi Henri IV visita Saint-Maixent quelque temps après l'établissement de la paix religieuse. Le Conseil de ville, pour lui montrer sa joie de la tranquillité enfin revenue, lui fit don d'un fort joli pot en argent finement ciselé ayant la forme d'un baril et garni de ce produit qui faisait alors la gloire de la ville la moutarde. Quelque temps après, l'enthousiasme s'étant refroidi, le Conseil regretta ses dépenses et avisa au moyen de rentrer dans ses frais. Il écrivit alors au roi : « Sire, si vous avez trouvé la moutarde bonne, renvoyez le baril ». Les conseillers espéraient ainsi amorcer Sa Majesté et, le baril une fois revenu, ne plus le renvoyer. Mais Henri IV, plus malin qu'eux, déclara la moutarde exquise... et garda le joli pot.

On raconte aussi à Saint-Maixent que l'Évêque de Poitiers étant venu donner la confirmation, Mme Sergent-Deschaumes, née Pourret, lui remit deux pots de sa moutarde pour être transmis au Souverain Pontife, avec prière, pour ce dernier, de renvoyer les pots lorsqu'ils seraient vides. Les pots n'étant jamais revenus, les Saint-Maixentais ont été considérés comme les premiers moutardiers du Pape.

A cela nous ajoutons cette historiette publiée dans *Le Mellois* du 23 décembre 1860 par Pierre de L..., qui était un ami de M. René-François Rondier, alors juge au Tribunal de Melle, mais originaire de Saint-Maixent (13).

« Un jour, après un dîner de bonne compagnie, alors que la moutarde et le champagne faisaient leur effet, une dissertation savante, piquante et pleine de montant s'engagea sur le célèbre produit de l'industrie saint-maixentaise. Un prédicateur célèbre de l'époque qui assistait à cet intéressant débat proposa un pari en ces termes :

- Messieurs, à l'entrain chaleureux et patriotique de votre discussion, il est évident que la moutarde vous est chère ; eh, bien ! pour la satisfaction de l'orgueil légitime de votre cité, je parie cent pistoles contre dix que je commencerai mon sermon par crier trois fois moutarde.

Le pari fut accepté avec empressement.

Le dimanche suivant, le prédicateur débuta par ces mots : Moutarde ! Moutarde !! Moutarde !!! à chacun desquels il fit une légère pause, puis reprend crescendo : moult tardent les pécheurs à se repentir, etc., etc...

Le spirituel prédicateur avait joué sur le mot moult (prononcez mou), très employé autrefois dans le Poitou. »

Note du paragraphe *ANECDOTES SUR LA MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT*

(13) M. Rondier, mort à Melle le 29 mars 1872, après y avoir, pendant près de trente ans, dignement rempli les fonctions de Juge au Tribunal, était né à Saint-Maixent, rue de la Croix, le 1er mars 1788. Son père, François Rondier, était alors notaire royal à Saint-Maixent, il fut l'un des nombreux Saint-Maixentais qui partirent, le 29 juin 1793, avec Westermann pour aller combattre les Vendéens, mais y trouvèrent la mort le 5 juillet suivant, lors de la déroute de Châtillon.

Archéologue et numismate averti, ainsi que fureteur émérite en paperasserie, M. Rondier a laissé une collection de médailles des plus remarquables que ses héritiers ont offert généreusement à l'ancienne Société de statistique des Deux-Sèvres et qui se trouve aujourd'hui dans l'un des musées de Niort ; il fut l'un des collaborateurs du « *Mellois* », qui a publié plusieurs de ses articles d'histoire locale.

SAINTE-MAIXENT SANS MOUTARDE
ou la vengeance d'un notaire.

On lit dans *Les Affiches du Poitou* du 23 février 1775 le récit suivant qui ne manque pas de piquant :

« On sait combien la ville de Saint-Maixent est célèbre par sa moutarde. Un voyageur s'y étant arrêté il y a peu de jours pour dîner, étonné de ce qu'on ne lui en servait pas, en demanda : l'aubergiste répond qu'il n'en a pas dans ce moment. J'en veux absolument, dit l'étranger, qu'on m'en cherche. On court chez tous les faiseurs : point de moutarde ; le voyageur, qui était un plaisant, va chez un notaire, après son repas, et lui demande acte comme quoi, dans une pareille saison, Saint-Maixent se trouvait sans moutarde. Le notaire, voyant qu'on voulait le jouer et répandre du ridicule sur sa ville, se promet intérieurement de se venger ; il dresse l'acte après être sorti un moment de son cabinet sous quelque prétexte et avoir envoyé un huissier à l'auberge saisir le cheval et les équipages du voyageur ; on signe l'acte, le notaire dit qu'il va en faire l'expédition ; l'étranger sort et, à son retour à l'auberge, est bien étonné de trouver son cheval et ses équipages saisis.

Il revient chez le notaire qui convient qu'il était l'auteur de la saisie pour la sûreté de ses droits, parce qu'il ne le connaissait pas, que cet acte était assez cher et qu'il ne donnerait mainlevée qu'en recevant un Louis. Le voyageur, pressé d'ailleurs de continuer sa route, insista peu parce qu'il vit qu'il était joué à son tour, comme il méritait. Il donne le Louis, reçoit la mainlevée de ses effets et part. On rit beaucoup aux dépens du voyageur et le Louis fut envoyé à l'hôpital.

Enfin, à propos de cette dernière anecdote, en voici une variante insérée dans *Le Mellois* de l'année 1860 : Un jour, un honorable tabellion réfléchissait sur les clauses d'un contrat lorsqu'un individu fut introduit dans son cabinet par le maître clerc.

Après les politesses d'usage, et lorsque l'inconnu eut accepté un siège : - Monsieur, dit celui-ci, je suis étranger à votre localité.

Le notaire fait un salut gracieux.

- Je suis descendu à l'auberge où pend l'enseigne du Lion d'Or (14).

- Naturellement, Monsieur, en passant à Saint-Maixent, j'ai voulu goûter du produit dont la réputation fait la gloire de votre ville. En un mot, j'ai demandé de la moutarde. o Salut du notaire modérément gracieux, mais excessivement étonné.

- Eh bien ! savez-vous ce que l'on a répondu ?

- Non, Monsieur, fit le notaire.

- On a répondu qu'il n'y en avait pas.

- Alors, il fallait en envoyer chercher, répondit le notaire impatienté.

- C'est ce qu'on a fait, reprend négativement notre étranger, mais on n'en a trouvé chez aucun de ceux qui fabriquent cette moutarde.

- Eh bien ! que voulez-vous que j'y fasse ? Je ne vois pas quel rapport...

- Ah ! pardon, Monsieur, j'arrive au sujet qui m'amène chez vous.

- Ah ! ah ! fit le notaire, j'écoute.

- J'ai trouvé si extraordinaire qu'il se soit trouvé à Saint-Maixent un moment où il a été impossible de servir pour deux sous de moutarde à un voyageur que je désire faire constater un fait aussi étonnant par un acte authentique que je viens vous prier de rédiger.

- Le notaire, voyant qu'on voulait le jouer, déclare qu'il est prêt .à faire l'acte, mais réclame de son étrange client quelques instants pour une affaire importante et pressée. a Il rentre bientôt et fait l'acte selon les désirs du voyageur. Celui-ci se lève et dit qu'il va chercher de l'argent à son auberge pour le payer.

- Le notaire s'incline et suit de loin son client dont il pu voir la figure étonnée en apprenant que son cheval avait été saisi par mesure de précaution. Pris dans le piège qu'il avait voulu

tendre au tabellion, le facétieux voyageur s'exécuta de bonne grâce et, pour avoir mainlevée, paya un Louis qui fut aussitôt envoyé à l'hôpital. »

Note du paragraphe *SAINTE-MAIXENT SANS MOUTARDE ou la vengeance d'un notaire.*

(14) *Au XVIII^e siècle, l'hôtel du « Lion d'Or » était situé dans l'un des faubourgs de la ville de Saint-Maixent, en dehors de la porte de la Croix. Ce n'est que vers la fin du siècle dernier que son enseigne a été transférée dans un immeuble donnant sur les promenades et démolie récemment.*

APPENDICE

La famille Sergent

Nous avons vu dans l'étude qui précède que c'était la famille Sergent qui avait dirigé la dernière fabrique de la moutarde de Saint-Maixent ; aussi allons-nous consigner ici ce que nous savons sur cette famille.

Si nous prenons le Bulletin du quatrième trimestre de l'année 1912 de la Société Historique et Scientifique des Deux-Sèvres et l'ouvrons à la page 158, nous y verrons une étude du regretté M. Léo Desavres, intitulée : « Fondation par les Sergetiers de la chapelle Saint-Blaise à Saint-André (1642) - Le Peintre Pierre Sergent.

Or, Pierre Sergent, qui, en 1642, exécuta un tableau pour le compte de la corporation des Sergetiers de Niort, est l'auteur de la famille Sergent de Saint-Maixent.

Ainsi que le dit M. Desavres, aidé des notes de M. Laurence, ce Pierre Sergent habitait à Niort, dans la paroisse Saint-André, où il exerçait la profession de Maître peintre-vitrier. Marié le 22 février 1621 à Elisabeth Ayrault, nombreux furent ses enfants. L'un d'eux, né à Niort le 18 mars 1632 et appelé Pierre, est qualifié dans plusieurs actes Sieur du Petit-Fief, et fut Sergent royal. Il épousa à Niort, le 9 juillet 1652, Marguerite de Villiers, fille de Philippe de Villiers et de Anne Tranchee. Une de ses sœurs, Gabrielle, née à Niort le 19 juillet 1627, se maria à Isaac de L'Estang, gardé du duc de la Vieuville, gouverneur du Haut et Bas-Poitou ; ce qui semblerait indiquer que la famille Sergent occupait un certain rang social dans la ville de Niort. Au reste, Pierre Sergent-Ayrault, quoique peintre-vitrier, est qualifié Bourgeois dans les registres paroissiaux de Niort. Était-il originaire de cette ville ? Il y a tout lieu d'admettre l'affirmative, car, au XVI^e siècle, une famille Sergent était déjà établie à Niort ; l'un de ses membres, Huguet Sergent, époux de Françoise Brunet, fait baptiser sa fille Michelle le 15 octobre 1558. Quant au lieu et date du décès du peintre Pierre Sergent, nous les ignorons. Par contre, nous savons qu'un autre de ses fils, Jacques, né à Niort le 9 novembre 1639, fut chirurgien et qu'un troisième, Jean, devint prêtre et fut successivement chantre de l'église Saint-André (1649), curé de la paroisse de Saint-Gelais (1656) et de celle de Bessines (1668), et chanoine de l'église-cathédrale de La Rochelle (1671).

Pendant que ce dernier exerçait son ministère à Saint-Gelais, son frère Pierre vint s'y établir avec sa famille et y continua ses fonctions de Sergent royal. Aussi les registres paroissiaux de Saint-Gelais mentionnent-ils le baptême, à la date du 1^{er} janvier 1662, de Françoise, fille de Pierre Sergent, sieur du Petit-Fief, Sergent royal, et de Marguerite de Villiers. Les époux Sergent-de Villiers avaient déjà deux autres fils : André Sergent, né à Niort le 16 juillet 1653, et Jean Sergent, aussi né à Niort le 7 octobre 1654. Devenu veuf, Pierre Sergent se remaria le 26 mai 1680, en l'église de Chauray, avec dame Elisabeth Duranceau, fille de François Duranceau, sieur du Bois, et de dame Anne Pineau, en présence de Jean Sergent, chanoine de la cathédrale de La Rochelle.

Son fils Jean est Bourgeois de la paroisse de Saint-Gelais en 1683 et, le 20 octobre 1686, il est qualifié sieur des Chaumes. A cette dernière date, Michel Despres, prêtre desservant le prieuré de Saint-Gelais, baptisait, sous le nom de Pierre, un enfant issu du mariage qu'il avait précédemment contracté avec nous ne savons qui.

Pierre Sergent, fils de Pierre Sergent, sieur des Chaumes, épousa avant 1715 Marie Cacouault et abandonna la paroisse de Saint-Gelais pour s'installer dans celle de Chauray. Là, fut baptisé l'un de ses fils, Jacques, le 18 mai 1726 ; et, en outre, unis en mariage deux autres de ses enfants Françoise avec Jean Pichereau, le 4 octobre 1735, et André avec Marie Gelé, le 5 février 1737.

La famille Sergent commença alors à déchoir de son rang : c'est ainsi qu'André Sergent fut bordier et Jacques meunier. Alors qu'il était garçon meunier, Jacques Sergent épousa en l'église Saint-Léger de la ville de Saint-Maixent, le 21 janvier 1749, Françoise Coutant, fille de René

Coutant, journalier, et de Anne Deroche, ce qui le fixa à Saint-Maixent, dans la paroisse de Saint-Saturnin. Le 20 mai 1770, sa femme mit au monde un fils nommé Louis.

Ce dernier, auquel ses parents firent donner une instruction primaire, apprit le métier de tailleur de pierres, puis devint entrepreneur, ce qui lui permit d'obtenir une certaine aisance et même la considération de la bourgeoisie saint-maixentaise.

Le 24 octobre 1774, nous voyons le vicaire de la paroisse Saint-Saturnin de Saint-Maixent, Jean de Faucamberge, un des chapelains de Sainte-Marie-Magdelaine, l'unir en mariage avec Marguerite Chollet, fille de feu Martin Chollet et de Françoise Jagot, aussi de Saint-Maixent, en présence d'André Sergent, son oncle, et Jacques Sergent, son cousin germain.

Cet hymen donna naissance à plusieurs enfants, notamment à un garçon, Jean Sergent, né le 28 août 1778 et baptisé par Neveu, curé de Saint-Saturnin.

Lorsque la grande Révolution de 1789 éclata, Louis Sergent se rallia aux nombreux Saint-Maixentais qui en adoptèrent la cause. Aussi n'hésita-t-il pas, au mois de juin 1793, à faire partie de l'expédition du général Wastermann pour aller combattre les Vendéens dans le nord de notre département, et à emmener son fils avec lui. Mais, lors de la déroute de Chatillon, lui et son fils furent pris par les Vendéens qui ne les libérèrent qu'après leur avoir fait subir de mauvais traitements (15).

Louis Sergent, « entrepreneur de bâtiments », s'éteignit le 25 juin 1810, alors que Marguerite Chollet, son épouse, lui survécut jusqu'au 20 janvier 1820.

Entre temps, le 20 floréal An sixième, « Jean Sergent de Chaume, maçon, né à Saint-Maixent le 28 août 1778, assisté de ses père et mère, Louis Sergent de Chaume et Marguerite Chollet », épousait à Saint-Maixent « Marie Magdelaine Jeanne Pourret, née le 28 novembre 1778, assistée de Pierre Pourret, veuf de Jeanne Brillault », son père.

Les mauvais traitements que Jean Sergent avait subis durant qu'il avait été aux mains des Vendéens avaient été funestes à sa santé (16), si bien qu'il n'atteignit pas la cinquantaine ; en effet, il décéda à Saint-Maixent le 9 avril 1824, âgé de 46 ans, laissant plusieurs enfants, dont Michel Sergent. Aussi est-ce en raison de la fragilité de sa santé que lui et son épouse s'étaient déterminés, pour pourvoir à leur subsistance et à celle de leur famille, à créer, vers 1810, une fabrique de moutarde.

Marie Pourret survécut plus d'un quart de siècle à son mari et, durant ce temps, elle ne cessa de persévérer dans la fabrication de la bonne moutarde de Saint-Maixent. Puis l'industrie passa à son fils Michel (17), celui-là même qui, le 14 août 1854, déclarait à la mairie de Saint-Maixent que « Marie Magdelaine Jeanne Pourret, sans profession, née à Saint-Maixent, fille de feu Pierre Pourret et Jeanne Brillault, veuve du sieur Jean Sergent-Deschaumes, est morte à Saint-Maixent, en son domicile, ce jour à quatre heures du matin ».

(15) D'après M. Pierre Sergent-Deschaumes, petit-fils de Jean Sergent, les Vendéens avaient enfermé les Saint-Maixentais dans une église et leur donnaient à manger dans des auges, comme à des animaux.

(16) D'après son petit-fils, une tumeur se serait développée dans sa bouche et aurait dégénéré en cancer.

(17) Michel Sergent, né en 1802 à Saint-Maixent, y décéda. en 1882, ayant épousé à Saint-Maixent, en 1833, Céleste Bougouin (1811.1896), sa compatriote. C'est de son union qu'étaient issus Pierre Sergent-Deschaumes (1854-1939) et Clémence Sergent-Deschaumes (1844-1910), les deux derniers moutardiers de Saint-Maixent.

LE MOULIN A MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT

Voir schéma à la fin.

Le moulin, utilisé par la famille Sergent pour la fabrication de la moutarde et aujourd'hui en possession de l'un de nous, est très ancien ; il comprend deux meules en granit dont les surfaces de travail sont lisses, c'est-à-dire sans rayure. La meule inférieure (a) est fixe. C'est une cuvette circulaire, haute. Le fond, côté interne, est légèrement bombé. Son centre est occupé par un trou rond, dont chacune des deux extrémités est renforcée par une plaquette (b) carrée, en fer, scellée dans la pierre. Ce fond se continue vers l'extérieur par un bec ou canal de sortie (c). Du côté externe, la meule est à section carrée, avec pan coupé sur chacun des quatre angles. La meule supérieure (cl) est seule rotative et vient remplir la cuvette ci-dessus. Elle présente un large trou circulaire axial, l'œillard. Une croix de Malte est creusée sur la face inférieure de cette meule. Une croix en fer (e), de même forme, vient s'y loger. La face supérieure comprend deux trous ovalisés (f), dans lesquels prennent appui les deux branches d'une fourchette (g), partie terminale inférieure de l'axe vertical de rotation (h). Cette même face porte également quatre petites cuvettes circulaires (j), creusées dans le granit, et dont nous verrons plus loin l'usage. La rotation de la meule (d) est assurée à la main par l'intermédiaire d'une roue verticale, le rouet (k), qui commande une roue horizontale, le peloton (l), fixé sur l'arbre vertical, dispositif en bois semblable à tous les engrenages du bon vieux temps. Le matériel ci-dessus est maintenu en place par quatre solides montants en bois, réunis, à trois niveaux différents, par un système de cinq entretoises, dont quatre disposées en carré, la cinquième étant une entretoise médiane.

Les entretoises inférieures supportent les meules. L'entre-toise intermédiaire médiane porte le premier palier de l'axe vertical. Deux des entretoises supérieures portent le second palier de ce même axe, ainsi que l'axe horizontal du rouet.

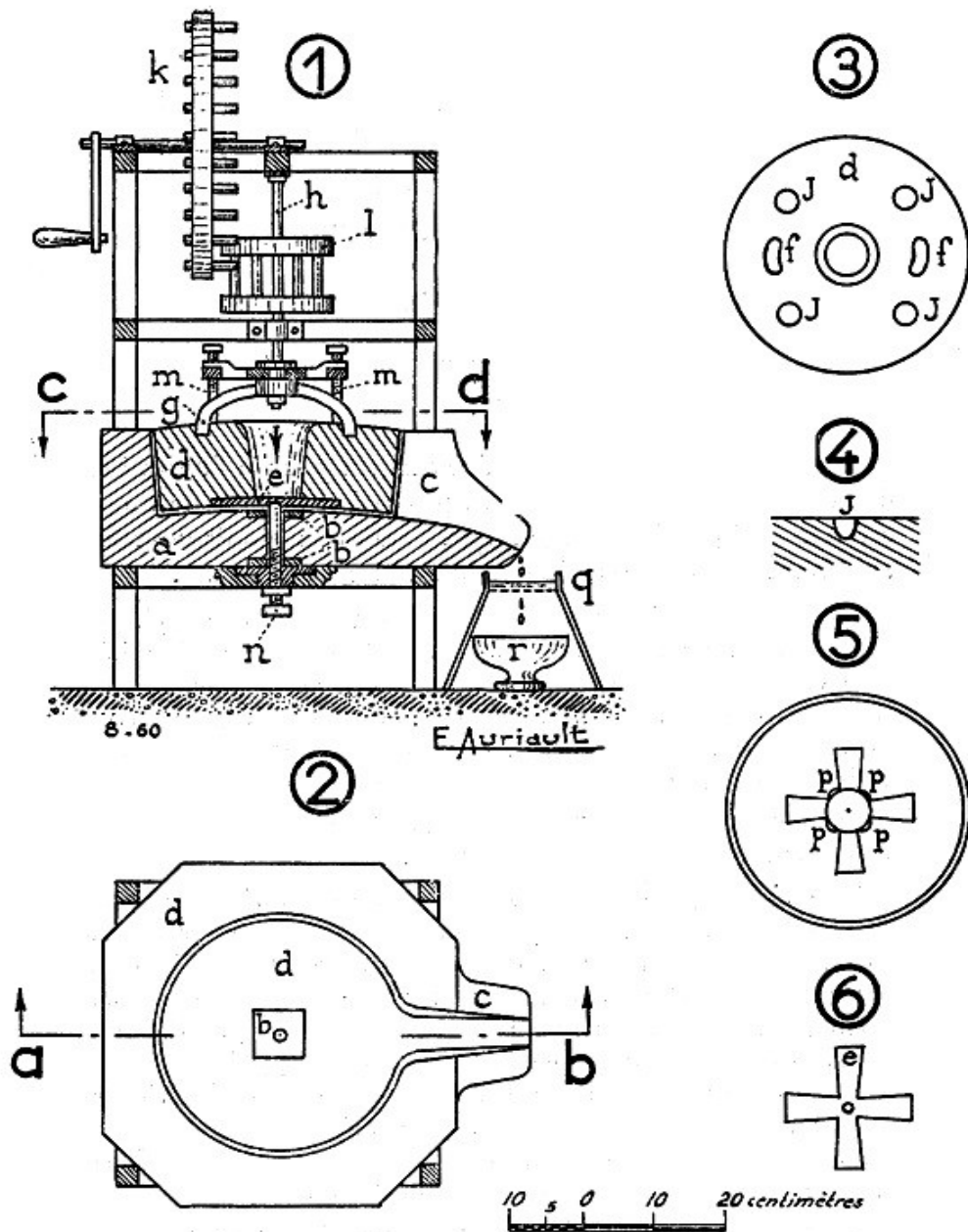
Les deux meules étant mises l'une contre l'autre, une liaison indéformable est d'abord assurée entre la meule supérieure et l'axe de rotation. Il suffit à cet effet de commander les quatre vis (m), portées par un bâti solidaire de cet axe, et ceci jusqu'à contact parfait, sans plus, des extrémités de ces vis avec le fond des quatre cuvettes (j) mentionnées plus haut.

Une autre vis (n), de un centimètre de diamètre, prend appui vers le bas sur l'entretoise inférieure médiane et s'engage vers le haut dans une petite coupole aménagée dans la partie inférieure de la croix de Malte (e), encastrée dans la meule tournante (d). Les mouvements ascensionnels et descensionnels de cette vis, commandée vers le bas par une clé, règlent l'écartement des meules. Pour un réglage donné, et compte tenu du blocage préalable des vis (m), cet écartement est constant en tous les points.

L'extrémité de la vis (n) sert de pivot à la meule mobile (d).

Les produits à traiter sont introduits dans l'œillard, passent dans les quatre évasements (p) aménagés entre les branches de la croix de Malte, puis sont broyés entre les deux meules, la meule supérieure étant en mouvement. Les produits s'acheminent ensuite vers l'extérieur, empruntent le canal de sortie (c), tombent sur un tamis à pieds (q) et s'écoulent lentement dans un bol (r) posé sur le sol.

LE MOULIN A MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT
Schéma.



1. Elévation-coupe a-b ;
2. Plan-coupe c-d (la meule supérieure est retirée) ;
3. Meule supérieure, vue par-dessus ;
4. Détail de l'une des cuvettes (J) ;
5. Meule supérieure, vue par-dessous ;
6. Croix de Malte.

Oct.-Aug. Hipault-Deruffigne, La moutarde de Saint-Maixent en collaboration avec MM. Raymond Rousseau et Élie Auriault et publié aux éditionz « Le pays mellois » en 1962. Imprimerie Montazeau, Melle