

Les «mémoires» de l'épicerie



Les «mémoires» de l'épicerie

En hommage à Josette Aurensan disparue il y a peu, nous avons décidé de publier un texte écrit en collaboration avec elle et publié dans l'ouvrage « Petites histoires à la veillée » de Pierre Dupouy.

Ce dernier avait passé un après-midi avec elle dans son épicerie de Lupiac.

« Ici, pas de néon éblouissant, pas de panneau publicitaire racoleur.

Pourtant, on s'arrête «chez Dubos» comme on dit à Lupiac, bien que l'épicerie du village soit tenue depuis 1971 par Josette Aurensan, née Dubos, leur descendante.

Josette, c'est la mémoire du magasin, aidée en cela par une foule d'objets qui ont tous une âme.

Nous l'avons écoutée. Avec elle, nous avons feuilleté les livres de comptes, grimpé sur les escabeaux pour mieux voir « les marchandises », véritables pièces de collection.

De plus, Josette a volontairement gardé à son magasin son caractère désuet.

Seules touches concédées au modernisme : une balance électronique et un meuble frigorifique présentoir.

Au début du siècle, Louis Dubos invente « la grande surface ». Il aménage l'épicerie Soucaret.

Il achète plusieurs maisons contiguës et s'étale donc dans la grande rue de Lupiac.

Louis Dubos avait compris qu'il fallait diversifier au maximum les produits à proposer à la clientèle locale.

Il savait que cette population, qui n'avait pas de moyen de locomotion, devait pouvoir trouver là tout ce dont elle avait besoin.

Depuis les clous à sabot en passant par le sulfate pour la vigne, les chaînes pour les bêtes, la peinture pour les torchis dans les chambres ou la cuisine, les cierges, les chapelets, la confection courante, et bien sûr, la plus large gamme possible de produits alimentaires.

Louis Dubos avait fait des études « chez les curés » - pour reprendre une expression qui était courante à l'époque et classait son homme - à Bassoues.

Il avait le sens du commerce et se projetait avec justesse dans l'avenir.

Il avait des idées et les faisait réaliser car c'était le « monsieur » en col cassé et canotier.

Il dénicha en Laffitte, menuisier à Lupiac, un homme de l'art et ils créèrent un système d'étagères, de tiroirs, de présentoirs fonctionnels et esthétiques.

Un passage était prévu derrière tous les tiroirs pour permettre au chat, qui s'introduisait par une chatière dans la pièce voisine, de mener à bien la chasse aux souris !

Ils avaient aussi le sens de l'économie.

Tous les fonds de tiroir étaient fabriqués avec des planches de récupération des caisses de marchandises.

On peut y lire « chocolat Menier » ou « morue de Terre-Neuve ».

Son neveu Charles Dubos, prit la suite en 1931. Il épousa Lydia Morlan qui avait pignon sur rue avec son épicerie sous les arcades. La concurrence fut ainsi éliminée.

C'était une période faste pour le commerce local. Lupiac comptait plus de 1000 habitants et la clientèle était fidèle. Charles organisa des tournées, développa un commerce de grains et engrais. Il tailla même le verre pour remplacer les vitres.

Josette Aurensan se souvient de cette époque : « On torréfiait le café, ça embaumait dans le village et vite on arrivait pour en acheter, mais des quantités modestes tout de même.

L'huile se vendait à la tireuse, poursuit-elle, les clientes arrivaient avec leur bouteille et on leur en servait à la pompe un quart de litre. Elle n'était consommée que pour assaisonner légèrement les salades car la matière grasse était la graisse de cochon ou d'oie. L'hiver, l'huile se figeait dans le bidon et pour qu'elle puisse monter dans la pompe, on entourait le fut de braise. »

Josette nous montre une série d'étiquettes du temps de Louis Dubos, « huile d'olive garantie pure vierge de Nice, qualité supérieure ». Il paraît que seule l'étiquette changeait. Le produit était tiré au même bidon.

« Le vendredi, nous dit Josette, il y avait l'opération morue dessalée. Nous la mettions avec de l'eau dans un grand récipient en verre (une grésalo).

Les olives se vendaient avec les noyaux ou dénoyautées et, dans ce dernier cas, ma mère s'activait avec une sorte de pince à enlever les noyaux.

La moutarde était livrée à la louche. Les clients arrivaient avec leur verre mais certains fabriquaient ce produit avec des graines de moustardoun qu'ils écrasaient et mélangeaient à du moût de raisin. »

A suivre...

Pierre DUPOUY