

Durant plusieurs siècles, la région parisienne fut la première zone productrice de vin, avant le Bordelais et la Bourgogne. Au III<sup>ème</sup> siècle, déjà, sous l'empereur Julien, les collines autour de Paris étaient couvertes de vignes. Au **Moyen-Age**, ce sont des grandes abbayes parisiennes qui possèdent, suite à des donations royales, le vignoble des collines de l'est. On y cultivait, entre autres, le « morillon », dont parle le poète Villon, pour le vin de messe. \*Raisins – J. Decker – National gallery of art, Washington



**Le terroir des collines de Belleville-Ménilmontant** était couvert de vignes appartenant à différentes abbayes parisiennes (Saint-Magloire, Saint Martin, Saint-Denis, Montmartre et Saint-Merry) autour de la ferme de Savies, possession de Saint-Martin-des-Champs. Mais plus encore que Belleville, **Charonne** était un village de vignerons où la vigne occupait les 3/4 des terres. **Toponymie** Bien que disparues, leur présence persiste dans la topographie comme la toponymie de ces quartiers. Ainsi, la rue des Vignoles a perdu son B mais son nom dérivait du mot *vignobles*. Autres noms évocateurs : la rue du Pressoir à Belleville près du métro Couronnes. La rue des Panoyaux (20<sup>e</sup> arr.) pourrait rappeler un vignoble aux raisins dépourvus de pépins (pas noyaux). **Topographie** On observe les traces de ce glorieux passé dans le parcellaire urbain découpé en lanières. Celles-ci correspondent aux anciennes vignes. C'est flagrant dans la rue des Vignoles, ponctuée de nombreuses impasses rapprochées.

**Aujourd'hui Belleville est l'un des cinq vignobles entretenus par la Ville.** Avec 170 pieds exposés plein sud sur une carrière de gypse blanc, le raisin pousse sur ces sols caillouteux depuis vingt-cinq ans. Un peu plus en réalité. Dès l'époque carolingienne, des vignes recouvraient le plateau. Au XIII<sup>e</sup> siècle, non loin, la ferme de Savies cultivait 15 hectares de cépages. Créé en 1988, l'espace vert a repris la tradition en plantant ses premières vignes l'année suivante pour des premières vendanges en 1994. Sur les hauteurs de Belleville, les cépages pinot Meunier et Chardonnay produisent depuis chaque année près de 250 kilos de raisins.

**Le guinguet** est un mot désuet qui désignait le vin aigrelet produit et consommé localement qui **aurait donné naissance au mot guinguette**. Au 18<sup>e</sup> siècle, la création d'une nouvelle ligne d'octroi le long des boulevards provoqua la ruine d'une partie des débits de boisson installés intramuros. En quête de vin non taxé et d'une cuisine bon marché, la population laborieuse se déplace en dehors du mur d'enceinte dit des Fermiers généraux et c'est une couronne quasi continue de guinguettes et de bals champêtres qui se développe en quelques années.



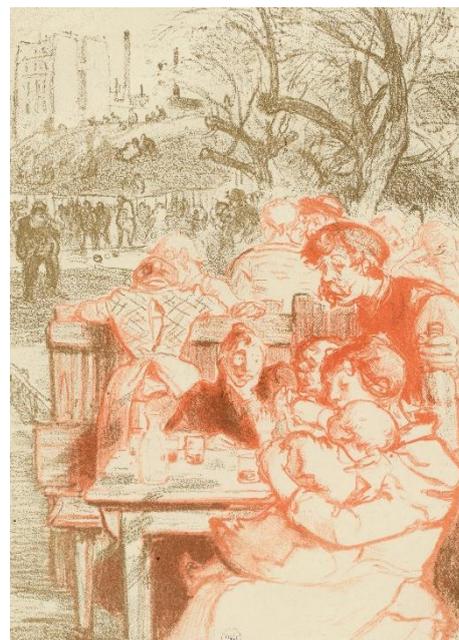
\*Famille allant à la guinguette – J.B. Lesueur - entre 1793 et 1794 – M. Carnavalet

\*Guinguette à Belleville - Auguste Lepère – 1897 – M. Carnavalet

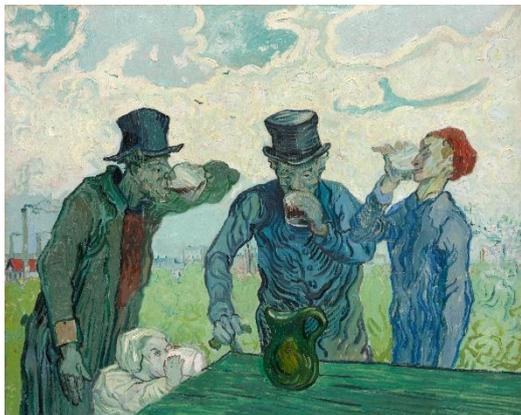
En 1830, on dénombre 138 guinguettes à Paris et 229 en banlieue. A Belleville, plus on se rapprochait des remparts, plus les guinguettes se multipliaient. Il y en avait jusque sur les toits. L'espace

étant moins limité qu'en ville, les guinguettes offraient des jardins, des charmilles. Les tables étaient installées sous les arbres à la belle saison. La guinguette était un lieu de sociabilité démocratique et assez égalitaire.

**Deux plats indissociables des guinguettes** : la matelote (un ragoût de poisson cuisiné au vin) et la gibelotte (un ragoût de lapin lui aussi cuisiné au vin, ce qui le différencie du civet, cuisiné au sang). Pour ce dernier plat, les consommateurs suspicieux exigeaient la présence de la tête de lapin dans leur plat afin de se garantir contre les fraudeurs qui n'hésitaient pas à remplacer le lapin par du chat ... Ainsi, le cabaret de Desnoyers à la



Courtille était connu pour vendre des « civets à base féline ».



\*Les buveurs – 1890 - Van Gogh – Al Chicago. Pour cette parodie sur les quatre âges de l'homme, Van Gogh a copié une gravure d'Honoré Daumier, *Les buveurs*. Les usines évoquent la périphérie parisienne et ses nombreux débits de boisson que sont les guinguettes et cabarets ; les types de personnages caricaturaux s'inspirent de l'humour grinçant de Daumier et de son message sur les horreurs de l'alcoolisme. La palette verdâtre pourrait bien être une allusion à la célèbre boisson alcoolisée absinthe.

**Quelques adresses disparues** Au 8 de la rue de Belleville, se trouvaient les **Folies-Belleville** qui furent salle de bal, puis, à partir de 1870, un café-concert et occasionnellement une salle de réunions politiques. Au 10, le **Grand-Saint-Martin**, très populaire, était décrit par François Vidocq comme « *la guinguette la plus fréquentée par les tapageurs et les mauvais sujets de toute espèce* ».

Au 12 de cette même rue se trouvait en 1884 **la taverne du Bagne et des Ratapoils** ; elle succède à une taverne du même nom initialement installée à Montmartre par Maxime Lisbonne. Cet ancien bagnard revenu de Nouvelle Calédonie était passionné de théâtre. Né à Paris, en 1839, il a d'abord connu la vie militaire, notamment en Crimée. Puis, en 1864, il s'est lancé dans le théâtre aux *Folies-Saint-Antoine*. En 1871, il s'est engagé avec bravoure pour défendre la Commune. Il a été blessé, pris et condamné aux travaux forcés en Nouvelle-Calédonie, puis amnistié en 1880. Il avait fondé un cabaret qui était la réplique d'une caserne de Nouméa. Le service était assuré par d'ex-forçats portant au pied une chaîne à laquelle était fixé un boulet. Ce boulet attaché à la ceinture était creux et contenait la serviette avec laquelle ils essuyaient les tables. On pouvait commander une *Nouméa* (absinthe), un *boulet* (bock) ou un *soda canaque*. De plus il invente la consommation obligatoire ; on ne sort de l'établissement qu'avec un « certificat de libération » attestant que « *le Condamné a consommé et s'est bien conduit* ».



**La guinguette dite du Lac Saint-Fargeau**, située tout en haut de la rue de Belleville, était dotée d'une architecture un peu prétentieuse et, comble du luxe, le propriétaire fit creuser dans son parc un « lac » où les clients pouvaient pêcher et canoter.

**Mais le plus célèbre des cabaretiers a une rue à son nom et un verbe : « ramponner »** (*boire à la guinguette, hors de la ville et un peu plus qu'il ne faut*). **Jean Ramponneau**, cabaretier de la Basse Courtille, doit sa fortune à l'idée de servir un vin meilleur en goût et meilleur marché que celui de ses concurrents. Il tenait à l'enseigne du **Tambour royal** une guinguette fréquentée surtout par les acteurs et les auteurs du boulevard. Le commerce des gens de théâtre lui inspira le



désir de paraître sur les planches. Un entrepreneur de spectacles, Gaudon, comptant sur la popularité du tavernier, n'hésita pas à l'engager. Mais après une représentation d'essai, donnée sur un théâtre de société et fort mal accueillie Ramponneau se désista ; de là un procès célèbre entre les parties, procès dans lequel Voltaire lui-même intervint en faveur du cabaretier, qui gagna sa cause et revint à sa guinguette plus célèbre que jamais. Sa popularité fut immense et il devint, comme l'a remarqué Grimm, « l'unique objet d'attention de la cour et de la ville ». En 1771, il laissa l'établissement à son fils et quitta Belleville pour le quartier des Porcherons où il ouvrit le cabaret *La grande pinte*. « *Voyez la France accourir au tonneau, qui sert de trône à monsieur Ramponneau* » il figure à califourchon sur les murs de son cabaret.

\*Le cabaret de Ramponneau (détail) – E. Béricourt – M. Carnavalet

Le développement du chemin de fer sera en partie responsable du déclin des guinguettes de Belleville, au profit de celles de Nogent, de Joinville-le-Pont, de Robinson ou des bords de Seine... De plus, à partir du milieu du XIXe siècle, le vignoble parisien entame sa récession. De nombreuses maladies ravagent les parcelles. La concurrence des vins du Sud, transportés par chemin de fer, porte un rude coup à la production locale. Vers 1900, le phylloxéra finit d'achever le vignoble parisien. La dernière vigne disparaît vers 1910. Avant de renaître à Montmartre en 1933, à Vaugirard et à Belleville.

**(Vacances de la Toussaint. Prochaines séances : 8 et 9 novembre)**

**Samedi 22 octobre : visite de la clôture du chœur de la cathédrale de Chartres** (10h30/11h30)

**mardi 25 octobre de 14h30 à 16h ou mercredi 26 octobre de 10h à 11h30 / Ateliers Enfants 8 / 12 ans : « Avec Frida »**