

Les BOIVIN de Saint-Thibault-des-Vignes

Dans la seconde moitié du XI^e siècle, la seigneurie de Lagny, possession du comte de Champagne Thibaud III de Blois, est administrée par l'un de ses neveux, l'abbé Arnoul, qui dirige l'abbaye Saint-Pierre de Lagny, centre de la seigneurie. Dans le même temps, le jeune frère d'Arnoul, Tietbalt, né à Provins vers 1039, ermite et routard, chevalier du Christ, chanté par les trouvères et troubadours, est proclamé saint en 1073 par le pape Alexandre II. Dès lors, Tietbalt est appelé tour à tour saint Tietbalt, saint Thibaut, saint Thibault, saint Thiébaud ou saint Téobald. Deux ans plus tard, en 1075, c'est l'entrée triomphale à Lagny des reliques du jeune saint tout nouvellement canonisé.

« ... dans une hêtraie buissonneuse, les Faous, lieu alors désert et inhospitalier appartenant à la seigneurie de Lagny, à cet endroit précis désigné par saint Tietbalt lui-même par l'entremise d'un journalier vivant là, qu'une source guérit une jeune aveugle de Torcy, très connue, au contact des reliques de Thibault que l'abbé Arnoul avait plongées dans l'eau jaillissante de la source, ce qui convainc l'abbé de faire élever là une église dédiée à son frère. La source devient très vite le puits Saint-Thibault¹ que viennent fréquenter de nombreux malades et pèlerins. Tout près du puits, à travers les hêtres buissonneux, Arnoul élève donc, accédant à la demande de Thibault, l'église actuelle², qu'il confie à la garde de quelques moines de l'abbaye Saint-Pierre pour lesquels il érige un prieuré

1 Jusqu'à sa disparition courant du XIX^e siècle et localisé dans le quartier actuel des Bas Bouts

2 Réduite de moitié à travers les siècles

attendant¹, alors qu'il dépose simultanément dans l'église flambant neuve des Faous l'humérus et le radius du bras droit de son frère Thibault ainsi que le cilice, une haine, dont celui-ci vêta son corps, pour les faire révéler par les pèlerins visiteurs². S'ouvre alors à travers les Faous une sente pèlerine³ qui conduit aux nouveaux lieux sacrés. Une population vient s'installer autour du sanctuaire qu'elle dénomme vite Saint-Tietbalt... »

C'est donc la construction de l'église Saint-Tietbalt vers 1081, à une demi-lieu de Lagny, dans le bois des Faous, qui est à l'origine du village, aujourd'hui Saint-Thibault-des-Vignes.

S'ensuivent, au cours du XII^e siècle, le défrichement des Faous et l'implantation de la vigne, vraisemblablement conduits par l'abbaye Saint-Pierre de Lagny. Ces travaux attirent une nouvelle catégorie de population qui, moyennant dîme, s'agglutine en nombre important autour de l'*ecclesia de Sancto Theobaldo* et du prieuré, sur les flancs des Faous, à tel point que cela fait désordre et qu'en 1543, la nécessité de fonder une paroisse s'impose. Le cardinal Jean du Bellay, évêque de Paris, en prend l'initiative auprès de l'abbé de Lagny et du prieur de Saint-Thibault-des-Vignes.

La nouvelle circonscription, remarquée pour son vignoble extensif qui couvre le tiers du territoire paroissial prieural, arrive jusqu'à afficher quelque deux cents habitants, tous vigneron, dont le sommet de la saison est la vendange de septembre, qui produit, aux dires de beaucoup, le meilleur vin de la Brie.

Du haut de son belvédère, le village peut participer de visu aux tournois qu'organise Lagny dans la prairie qui borde la Marne, les combattants allant parfois jusqu'à s'empaler sur les ceps de vigne du haut ou s'enliser dans les marécages du bas. Guillaume le Maréchal, célèbre tournoyeur de l'époque, ne manque pas de venir avec ses cavaliers dans ce vaste espace et rafle, évidemment, la mise.

La commune de Saint-Thibault-des-Vignes annexe à la Révolution le territoire du prieuré paroisse la Côte-des-Vignes. Son puits miraculeux, origine du village, devient propriété privée vers 1830. En 1840, le maire Donatien Enguerrand conçoit l'idée d'une mairie-école, laquelle sera effectivement édifiée en 1888. La commune poursuit

1 Aujourd'hui, château et parc Enguerrand

2 Reliques toujours présentes dans la petite église romane classée

3 Les actuelles rue de Lagny et rue Creuse

sa métamorphose. La vigne disparaît définitivement, sous l'action du phylloxéra notamment, puis succèdent les vergers de pruniers, de poiriers et de pommiers avec l'espèce locale « faro », dont la production est importante. Plusieurs fermes investissent la commune et les premiers commerces n'apparaissent sur la place de l'église que vers 1880.

Jean BOIVIN (vers 1600- ?)

Jean BOIVIN, né vers 1600, a épousé **Jeanne BENART**. Ils résident à Saint-Thibault-des-Vignes. Ensemble, ils ont un fils, **Jacques**, né dans cette même commune le jeudi 21 décembre 1628.

Dans un pays de viticulture comme la France, on connaît l'importance du lieu de production, du terroir qui détermine la qualité du vin. Or, les coteaux de la Marne n'ont pas une renommée particulière au-delà des limites de la Brie et de l'Île-de-France. Cependant, certains crus, tenus le plus souvent par les ecclésiastiques, se défendent très bien sur le marché. C'est le cas du vin de Saint-Thibault. Mais suivant les années, en fonction de l'ensoleillement et de la pluviosité, la vendange ne donne qu'une piètre vinasse qui, vendue en l'état, gâcherait la renommée toute relative du vin de pays. Aussi les mauvaises récoltes sont traitées pour devenir du vin aigre.

Le vinaigre est principalement utilisé pour ses propriétés antiseptiques qui enraieraient la peste. Dans le sud de la France, Antoine Maille monte son empire en commercialisant le vinaigre pour l'entretien des cheveux, de l'épiderme et de la voix, préconisant les vapeurs et les bains. À Paris, pour la boire et étancher la soif, l'eau de la Seine est depuis peu purifiée au vinaigre. Une nouvelle pratique régionale consiste à consommer le vinaigre de vin comme condiment dans des marinades et des sauces.

Pour l'élaboration traditionnelle du vinaigre de vin, **Jean BOIVIN** développe la fermentation acétique naturelle en fût de chêne non ouillé dans son chai aéré. À l'issue de trois semaines, la moitié du fût originel est reversée dans un autre plus petit, le fût originel étant complété avec du vin et ainsi de suite durant un élevage minimum d'un an, concentrant ainsi le vinaigre et développant ses caractéristiques.

Depuis peu, **Jean BOIVIN** diversifie sa production en fabriquant aussi (?) de la moutarde. À partir de la minuscule graine de *Brassica*

nigra moulue au moulin de Saint-Thibault-des-Vignes, **Jean** réalise une pâte dont il a le secret. Il additionne à la pommade du vinaigre ou du verjus, du sel et de l'acide citrique pour obtenir une moutarde forte qui existe en plusieurs variétés. Il répartit sa production dans de petits pots en terre, fermés par un bouchon épais en liège qu'il scelle à la cire.

Il faut pourtant remonter à Charlemagne pour trouver les premiers liens entre les religieux et la moutarde. Celui-ci demandait aux religieux de la cultiver dans les évêchés. Il avait aussi su protéger les moulins qui appartenaient aux religieux, ainsi que les carrières, d'où des luttes entre diverses congrégations. De nombreuses fabriques de moutarde peuvent être désormais recensées, certaines possèdent leur propre moulin et d'autres se sont spécialisées dans la meunerie et revendent leur farine auprès d'artisans qui confectionnent des moutardes destinées d'une part à la consommation humaine, d'autre part à la médecine ou à la pharmacie. C'est notamment à Meaux et dans sa région que le plus grand nombre de moutardiers est recensé en 1771. Et pour cause, c'est dans la région de La-Ferté-sous-Jouarre, toute proche, que se trouvent d'importantes carrières d'où sont extraites et fabriquées les meules de granit et de silex destinées aux moulins.

Jacques BOIVIN (1628-1670)

Jacques BOIVIN, né le jeudi 21 décembre 1628 à Gouvernes est éduqué pour prendre la succession de son père. **Jean BOIVIN** emmène son fils dès son plus jeune âge prospecter les viticulteurs. Il lui apprend à négocier le prix des barriques de liquides sans valeur, car sans qualité. L'art du négoce consiste à s'approvisionner à faible prix en consentant parfois quelques deniers à la transaction. Dans tous les cas, le viticulteur soucieux de préserver sa réputation préfère se séparer des vins de piètre qualité, qui ont tourné, qui se sont piqués ou qui n'ont aucun tanin.

Les années passent et **Jacques** n'est toujours pas marié. **Jean BOIVIN** a l'habitude de se rendre chez **Claude MATHOU**, un vigneron de Saint-Thibault-des-Vignes. Le couple **Claude** et **Germaine LEGEAY** ont une jeune fille qui pourrait bien faire le parti de son fils. Un soir, accompagné de son fils **Jacques**, **Jean**

BOIVIN se rend au domicile de **Claude MATHOU**. **Jacques** reste debout alors que **Jean** est invité à s'asseoir. La maîtresse de maison appelle sa fille **Anoye**, qui elle aussi reste plantée là, à l'autre extrémité de la table. Les deux hommes marmonnent. **Claude MATHOU** interpelle alors son hôte :

« Es-tu sûr que ton fils s'intéresse aux filles ? Il ne l'a même pas regardée depuis qu'elle est entrée ! »

Jean BOIVIN ne répond pas. Le silence est pesant. Puis ils entament la négociation de la dot.

Après de longs silences et de nombreux échanges de propos inaudibles, les deux hommes tapent la main. C'est l'instant que **Germaine LEGEAY** attendait pour apporter un pichet de vin et deux timbales en étain. **Anoye** et **Jacques** sont alors invités à s'asseoir, côte à côte. À partir de ce jour, les deux jeunes gens sont désormais autorisés à se courtiser et chacun se doit d'améliorer la relation en faisant connaissance. Cependant, la chambre de l'un est interdite à l'autre jusqu'à la cérémonie nuptiale.

Plusieurs années successives de canicule entre 1651 et 1655 ont généré la famine et les épidémies de peste sévissent depuis dix ans en Île-de-France. C'est en cette période de disette que **Jacques BOIVIN** épouse à Saint-Thibault-des-Vignes, en 1655, **Anoye MATHOU**. Le couple aura au moins cinq enfants, dont l'aîné **Jacques junior** né le dimanche 3 septembre 1656 à Gouvernes, puis **Charlotte** née le mercredi 19 février 1659 à Gouvernes également. Ces deux enfants, **Jacques junior** et **Charlotte** sont à l'origine, plusieurs générations après, d'une descendance commune. Nicolas en 1664 qui décède à l'âge de treize ans, Jeanne née en 1670 et Louis en 1671 complètent la fratrie.

Jacques BOIVIN et **Anoye MATHOU** se sont désormais installés à Gouvernes. Là, **Jacques** débute dans la fabrication et le négoce du vinaigre.

Charlotte BOIVIN (1659-1694)

Probablement victimes (?) de la peste qui sévit dans la région, son père, **Jacques BOIVIN**, meurt en 1671 à l'âge de quarante-deux

ans, et en fin d'année, le jeudi 26 novembre 1671, sa mère **Anoye MATHOU** décède à son tour, à l'âge de trente-six ans alors qu'elle a mis au monde Louis, vingt-cinq jours plus tôt.

Charlotte n'a que douze ans et son frère aîné **Jacques junior** à peine quinze.

Au décès de **Jacques**, **Jacques junior** reçoit en héritage l'âne de son père. Comme l'entreprise n'est pas florissante, sa mère **Anoye** décide de liquider l'affaire de son mari qu'elle est incapable de remplacer.

Mais au décès de leur mère, les enfants sont livrés à eux-mêmes. Ils n'héritent pas de grand-chose. Chacun reçoit quelques arpents de terre et une parcelle de vigne. Un voisin, ami de la famille, se charge de guider et d'orienter les orphelins. Il promet à **Charlotte** et à **Jacques junior** de les aider à maîtriser la production de la vigne et gérer les travaux agricoles. En contrepartie, **Jacques junior** doit participer (?) aux travaux sur les terres de son tuteur.

Alors que **Jacques junior** part tous les jours avec son âne, **Charlotte** le rejoint au cours de la matinée pour l'aider aux travaux des champs. Auparavant, **Charlotte BOIVIN** a préparé le repas de la mi-journée. L'ordinaire est principalement composé de pain ou de bouillie de céréales, de soupe ou de racines et d'un plat de légumes secs.

L'été 1676 est caniculaire et l'hiver 1677 est particulièrement froid. La Marne à Saint-Thibault-des-Vignes reste gelée entre le 9 décembre 1677 et le 13 janvier 1678.

Quand son frère **Jacques junior** se marie avec **Marie DUTEIL** le 20 juin 1678 à Saint-Thibault-des-Vignes, **Charlotte BOIVIN**, qui n'a que dix-huit ans, reste désormais seule dans la maison parentale de Gouvernes avec sa sœur Jeanne et son petit frère Louis, âgés de sept et huit ans. Elle devient vigneronne sur l'exploitation de ses parents décédés.

Enfin, à vingt-sept ans, **Charlotte BOIVIN** épouse à Gouvernes, le lundi 8 juillet 1686, **Nicolas IMBAULT**, un homme de trente-cinq ans, originaire du village voisin de Saint-Thibault-des-Vignes. De cette union naîtront au moins deux enfants : une fille, Jacqueline, en 1688 et un garçon, **Nicolas le jeune**, le dimanche 12 novembre 1690 à Gouvernes.

Alors qu'en mai 1687 les gelées tardives anéantissent la récolte, en 1691 et 1692, d'autres gelées réduisent à néant les efforts des

vignerons et désespèrent les différents propriétaires comme **Jacques junior** et **Charlotte BOIVIN**.

Malheureusement, **Charlotte BOIVIN** décède le dimanche 28 mars 1694 à Gouvernes, à l'âge de trente-cinq ans.

Nicolas le jeune IMBAULT (1690-1767)

Veuf, **Nicolas IMBAULT** élève seul ses deux enfants. Très tôt, par nécessité, **Nicolas le jeune** participe aux travaux de la vigne. Son père trouve que **Geneviève BLONDEAU**, une jeune fille du village, serait une excellente épouse pour son fils. Il provoque une rencontre avec **Pierre BLONDEAU**, le père de la jeune fille. La première tractation se déroule à la taverne de Gouvernes. Quand l'accord entre les deux parents se dessine, **Nicolas IMBAULT** se rend avec son fils **Nicolas le jeune** chez le père de **Geneviève BLONDEAU**. Cette entrevue se conclut par un mariage le mardi 8 février 1718 à Gouvernes. Le couple aura neuf enfants, dont Marie-Geneviève en 1718 et **Geneviève**, le vendredi 19 janvier 1720 à Gouvernes. Puis naîtront successivement Nicolas-Germain en 1721, Nicolas en 1722, Jacques en 1724 qui ne survivra que quelques semaines. Jeanne en 1725, Jacques en 1727, Jean-Baptiste en 1729 et Anne-Catherine en 1730 complètent la fratrie.

Quand son père décède à Gouvernes le dimanche 29 août 1728, **Nicolas le jeune** hérite des terres, des vignes et assure la succession.

L'hiver 1728 débute le 24 décembre et ne cesse que le 22 avril de l'année suivante. Si les oliviers méditerranéens ont péri à cause des fortes gelées, sur les bords de Marne, le thermomètre s'abaisse à moins quinze degrés pendant plusieurs semaines. De fortes chutes de neige désespèrent **Nicolas le jeune IMBAULT**.

Les travaux liés à la vigne s'échelonnent tout au long de l'année. Après la vendange, **Nicolas le jeune** procède à l'arrachement des échaldas dont il aiguise le bout avant de les disposer en tas. Durant les temps doux de l'hiver, il déchausse les « provins » qu'il couche en terre pour obtenir une nouvelle souche. Il coupe les racines superflues, les recouvre de terre nouvelle et d'un peu de fumier, arrache les ceps de mauvais plant, prépare les fosses à provins et remonte les terres.