http://www.geneacaux.net/spip/spip.php?article365

Les vinaigriers moutardiers

- Comprendre ... - Histoire cauchoise - Métiers -

Publication date: vendredi 20 octobre 2017

Copyright © Cercle Généalogique du Pays de Caux - Seine-Maritime - Tous droits réservés

Les Vinaigriers moutardiers du Pays de Caux

''

La Seine-Maritime, et particulièrement le Pays de Caux, ont une tradition qui est peu connue : la moutarde.

Cette tradition moutardière remonterait au moyen âge comme en témoigne des écrits de 1735. D'autre part, Honoré Gabriel Riquetti fait la promotion de la moutarde de Caudebec en Caux en 1783 dans un de ses articles.

C'est à Caudebec-en-Caux que Georges Rondel, maître vinaigrier, crée en 1735 la fabrique de moutarde Rondel vendue dans toute la France.

Georges Rondel, Fils de Georges et de Jeanne Riqueur, est né le 22 avril 1691 à Amfreville sous les monts dans l'Eure. Ses parents se sont mariés le 11 février 1687 à Flipou, village proche du lieu de naissance de leur fils. Georges, quant à lui, s'est marié le 28 mai 1718 à Rouen, paroisse saint sauveur avec Marie Jeanne Hay. Ils ont eu un fils Nicolas Georges né le 26 février 1720 au même lieu.

Nicolas Georges se maria le 29 janvier 1743 à Caudebec en Caux avec Marie Jeanne Leblond. On le trouve

Copyright © Cercle Généalogique du Pays de Caux - Seine-Maritime

mentionné comme marchand vinaigrier à cette époque.

Ensuite, on trouve leur fils Jacques Georges, né le 11 mai 1746 à Caudebec en Caux. A son mariage avec Marie Anne Françoise Desvigne le 23 novembre 1774 à Rouen, paroisse Saint André hors la ville, celui-ci est aussi marchand vinaigrier.

De cette union naît Isidore le 22 mars 1779 à Caudebec, qui quant à lui, deviendra percepteur de contributions. Ce fut le seul a ne pas avoir continué à exercer ce métier. Il se maria le 7 août 1810 à Villequier avec Marie Madeleine Busquet.

Ce métier, qui s'est perpétué de père en fils sur plusieurs générations, continua avec leur fils puisque l'on retrouve Georges Isidore Rondel, né le 18 mai 1811 à Villequier, marchand vinaigrier en 1855.

A son mariage le 9 janvier 1855 à Caudebec en Caux avec Marie Léonne Maingot, on trouve un certain Alexandre Bocquet, alors contremaître d'atelier, âgé de 25 ans, comme témoin de mariage.

> > > >> > > > >> >

Par la suite, la fabrique est transféré à Saint Gertrude, où elle est reprise par **Alexandre Bocquet** qui lui donne son nom, ainsi qu'à ses produits. C'est en 1855 qu'il met au point la formule de la fameuse moutarde aux aromates.

Qui ne connaît la moutarde Bocquet dans notre région ! Par contre, peu de monde a dû entendre parler de la famille Rondel !

Leur moutarde est composé de l'assemblage de trois variétés de graines de moutarde, de vinaigre de cidre (pommes normandes), d'huile de colza de notre région et de sel. Les graines viennent du Canada car il n'y a pas de production en France.

En 1919, Albert Lefebvre, né en 1883, devient directeur de la maison Bocquet, fabrique de moutarde et de condiments à Yvetot, avant d'en être associé, puis administrateur. Il est également président du tribunal de commerce d'Yvetot. Il est décédé le 6 novembre 1956.

Copyright © Cercle Généalogique du Pays de Caux - Seine-Maritime

En 1948, la production dans la vallée de la Durdent et le conditionnement rue Edmond Labbé à Yvetot, sont regroupés dans l'ancienne usine Motte. Plus de cent employés y travaillaient.

Cette usine, la moutardière, est un bâtiment construit en 1912 à proximité de la gare et désaffectée en 1939. Ce bâtiment, au décor de briques rouges et blanches, a été occupé par une société qui produisait la margarine Astra et profitait du rail construit en 1847 pour l'expédition.

En 1980, l'évolution du secteur de la distribution entraîne le regroupement des moutardiers français. La production à Yvetot se trouve définitivement arrêtée en 1992 !

F.Renout

Sources diverses dont archives départementales

Copyright © Cercle Généalogique du Pays de Caux - Seine-Maritime