

La maison « Anglade-Chabat » : plus de 150 ans de passion.

C'est en ce mois d'avril 2021 que le groupe gersois Baland rachète le fonds de commerce de la boulangerie Anglade-Chabat qui aujourd'hui compte six magasins employant une cinquantaine de personnes sur les sites de Gan, Pau, Billère, Serres-Castet, Idron et Aressy et produisant artisanalement 38 pains différents chaque jour.

En 1866, Jacques Anglade.

Au début du 19^{ème} siècle, une boulangerie existait déjà au même emplacement, à l'angle nord-ouest de la place centrale de la bastide de Gan, et était tenue par la famille Moussu-Rizan. D'abord par Jean, marié à Jeanne Garet, puis par son fils Jean-Baptiste (1814-1879) marié avec Marie Bécaas. Ce dernier apparaît très souvent comme témoin à l'état civil de Gan, car habitant juste en face de la mairie, on faisait systématiquement appel à lui, pour témoigner lors des naissances et des décès. Un de ses employés était Jacques Anglade natif de Monein. Celui-ci rompt avec le métier qu'exerçaient son grand-père, son père et Jean, son frère aîné. Ils étaient tous cordonniers à Monein. Inspiré peut-être par son autre frère prénommé également Jacques, plus âgé de sept ans, qui est parti s'installer comme boulanger à Rochefort, en Charente-Maritime, Jacques vient comme apprenti boulanger à Gan. Quelques années plus tard, en 1866, alors qu'il n'a que 21



Jacques Anglade (1845-1906)



Justin Anglade (1876-1914)

ans, il rachète la boulangerie à Jean-Baptiste Moussu-Rizan. La boutique est exiguë, quelques mètres carrés seulement. Six ans plus tard, en 1872, il se marie avec Jeanne-Marie Fatigue, connue sous le prénom d'Eugénie. Alors que Jacques fabrique le pain et assure les livraisons à cheval autour de Gan, mais aussi à Lasseube, Saint-Faust, Haut-de-Gan et Bosdarros, Eugénie reçoit les clients dans la boutique. Ne pouvant avoir de descendance, ils adoptent en 1881 Justin Anglade, né à Monein en 1876, fils du frère aîné Jean. Adopter un neveu était une pratique très courante à l'époque. C'est aussi une chance pour Justin de pouvoir apprendre un métier,

acquérir une situation et pouvoir à terme hériter du commerce. C'est dans cette perspective qu'est investi, en 1890, un four Rioublanc de fabrication locale, une antiquité toute en fonte et en briques qui terminera sa carrière 70 ans plus tard vers 1958¹.

En 1906, Justin Anglade

Après la campagne d'Algérie qu'il effectue de 1898 à 1901, Justin se marie à Gan en 1903 avec Marie Fatigue qui est une nièce



En 1911, Justin devant le cheval et la charrette prête pour la livraison.
En blouse blanche Marie et les cinq enfants

¹ La façade avant de ce four Rioublanc a été conservée et est encore visible dans le magasin actuel (photo en fin d'article).



Carte postale d'avant la guerre de 1914. Le cavalier est devant le bureau des Postes de cette époque.

d'Eugénie. Au décès de son oncle Jacques, à l'âge de 61 ans en 1906, Justin prend sa succession à la tête de la boulangerie. Sa tante Eugénie continue à travailler avec eux et survivra à son mari jusqu'en 1929. A cette époque, la boutique s'enrichit d'une épicerie.

Justin et Marie ont très rapidement cinq enfants entre 1905 et 1910 : Albert, Valentine, Félix, puis pour finir deux jumeaux Jacques (dit Néné) et Clémence (dite Nénette). Selon les dires familiaux, l'appétit de Justin impressionnait son entourage car régulièrement « il allait déjeuner de grillades de bœuf chez Labarhette ».

La mort vient pourtant le chercher prématurément à l'âge 37 ans en mai 1914, juste avant le début de la Grande guerre. Marie, sa veuve, qui doit élever seule ses enfants, n'abdique pas devant le malheur. Elle dirige la boulangerie en s'appuyant sur le travail d'un ouvrier qui confectionne le pain et conduit l'apprentissage d'Albert, l'aîné des enfants, qui n'a alors que neuf ans. Heureusement elle est aidée par sa « belle-mère » Eugénie pour le ménage, la cuisine et l'éducation de cette grande famille.

Entre les deux guerres avec Albert, puis Jeanne.



Albert Anglade à 19 ans. Service militaire au camp de Souges

En 1923, nouvelle épreuve, Marie décède à l'âge de 42 ans. Albert se retrouve chef de famille, il n'a que 18 ans. La fratrie s'organise : le fournil est le royaume des hommes, Albert fait le pain avec son frère Félix, et le plus jeune frère Néné les aide. Ils assurent aussi les tournées. Valentine s'occupe plus particulièrement de l'épicerie. Les années passent. La fratrie s'éparpille tout en restant très attachée à la boulangerie gantoise où les garçons continuent à habiter. Vers 1930, Albert achète une voiture commerciale afin de faciliter les livraisons.

En 1934, Albert se marie avec Jeanne Bergerot de Saint-Faust qui a 31 ans et qui est déjà veuve de Célestin Courrèges, maréchal-ferrant, 14, rue du 14 juillet à Pau, avec qui elle avait eu une fille Christiane². Ils ont bien sûr droit au « charivari » la veille des noces, mais celui-ci n'est plus ce qu'il était au 19^e siècle, et il est devenu une simple joyeuse blague des jeunes du village. L'arrivée à la boulangerie de Jeanne, qui était une grande et belle personne, vaillante et économe, permit de remettre en état ce qui avait été assez négligé par les hommes. Le toit de la boulangerie par exemple. En 1936, naît leur fille Odette.

Les années 1940-1950

² Christiane (1924-2005) se marie en 1944 avec Jean-Jacques Etchebarne (1918-2017). Ingénieur agronome, grand ami et homme de confiance de Louis Bidau, Président de l'AGPM (1947-1978) et de la FNPSMS, Président-fondateur en 1967 de l'Amicale des Basques de Pau, propriétaire du trinquet, en face de l'ex-restaurant du Rousset sur la route de Pau, souvent assimilé à une enclave basque en Béarn !



Albert Anglade (1905-1984)

En 1939 Albert est mobilisé dans la réserve à Bordeaux. Jeanne continue à faire tourner la boutique avec la seule aide d'un ouvrier. Lorsqu'Albert revient à la maison, il reprend sa place à la fabrication du pain. Jeanne, de son côté, bravant les interdictions sur la restriction du portage des pains à domicile, et subissant aussi la pénurie d'essence, enfourchait un vélo auquel elle avait attaché une remorque pour faire la tournée dans le bourg et vendre son pain de porte en porte.

Odette se souvient de sa mère : « C'était une force de la nature, un chêne. Après les tournées, elle cuisinait pour une tablée de quinze et allait rincer sa lessive au lavoir du Clabétou à la lueur de la lampe électrique. Elle travaillait vaillamment, chez elle autant que dans son commerce, sans jamais se plaindre. On lui doit la survie du magasin dans les années les plus sombres ».

Durant toute la guerre, depuis octobre 1940 et bien au-delà jusque vers 1949, le pain est rationné et des tickets sont nécessaires pour en acheter en moyenne 250 grammes par jour et par personne.



Jeanne Anglade (1903-1974)

Comme la farine blanche n'a plus cours, le pain est fabriqué avec de la farine de son.

Après la guerre, Jeanne prend une gérance de Guyenne et Gascogne dans les lieux mêmes de la boulangerie. En 1950, Albert investit dans l'achat d'une camionnette Citroën pour assurer la tournée pour le pain et aussi pour l'épicerie. A cette époque, la concurrence gantoise est très importante car on ne compte pas moins de six boulangeries avec celles de chez Carrère, Poupardin/Ducamp, Laborde-Brioulet, Mouyen et Proharam/Mouly à Haut-de-Gan. Il faut dire que la consommation de pain était bien plus importante qu'aujourd'hui et avoisinait encore ce qu'elle était au début du siècle, 600 grammes par jour et par personne.

En 1953, Albert et Jeanne achètent les bâtiments de l'autre côté de la rue où ils installent le fournil afin de libérer de la place pour le magasin et aussi avoir plus de place pour travailler. Un nouveau four à sole rotative y est installé.



Autre photo de Jeanne

Les années 60 avec Odette et « Titite » Chabat



Odette Anglade

Odette, la fille d'Albert et de Jeanne, fait son apparition à la boulangerie en 1953. Elle a 17 ans et elle vient de terminer ses études commerciales à l'Institution Montpensier à Pau. En 1955, elle se marie avec Jean-Baptiste Chabat (dit Titite par son entourage). Ailier à la Section paloise, il est né aussi dans une boulangerie à Thèze qu'il continuera à faire tourner jusqu'à ce qu'il la vende à un de ses ouvriers en 1958. A Gan, le magasin prend de l'ampleur, ce qui permet d'accueillir la pâtisserie, domaine réservé à « Titite ».

Homme actif et bouillonnant d'initiatives, Titite Chabat donne une impulsion nouvelle à l'entreprise. Il porte



« Titite » Chabat (1928-1997)

l'enseigne à Pau à l'angle des rues Michel-Hounau et Emile Garet en 1961 et sur la place de la mairie de Billère, six ans plus tard. Puis, il ouvre un autre magasin à Pau, rue du 14 juillet. C'est l'expansion. Une trentaine d'employés travaillent en permanence pour la société. En 1965, la maison voisine est achetée au décès de sa propriétaire, Madame Andiande. Cela permet une nouvelle extension.

En 1974, nouveau virage

En 1974, les impondérables de la vie justifient une redistribution des rôles : Odette se retrouve à la barre. Elle en sait assez long, toutefois, pour reprendre le flambeau, stimulée par ses trois enfants qui s'impliqueront dès la maturité venue. L'année suivante, sa mère Jeanne décède à l'âge de 71 ans des suites d'un cancer. Son père Albert 10 ans plus tard en 1984, à l'âge de 79 ans.

Promue capitaine d'un important navire, Odette Anglade-Chabat supervise les quatre boulangeries. Elle implique ses trois enfants dans la société. Elle partage le commerce avec Sylvie, la benjamine. La comptabilité échoit à l'aînée Marie-Christine. Quant à Jean, ancien trois-quart centre à Oloron, reconverti dans l'entraînement des juniors, il confectionne le pain et les petits gâteaux et défend la profession au sein du Syndicat de la boulangerie artisanale. De nouveaux fours, soit au gaz, soit électriques seront plusieurs fois investis.

...puis vient la cinquième génération

Jean deviendra le gérant en 1985. Sous son impulsion, la boulangerie s'agrandit encore par l'achat de nouveaux magasins à Oloron en 1986 (son activité cessera en 2012), puis Serres-Castet et Idron au début des années 2000.



Jean Chabat

En 2014, sur les terrains et bâtiments ayant appartenu autrefois à Pierre Moncla (marchand de charbon de bois qu'il livrait en gros sacs de « boulets » dans les années 1950-60), sont installés deux vastes laboratoires flambant neufs et ultra-modernes, l'un pour la boulangerie et l'autre pour la pâtisserie. Aussi, le fournil et le bâtiment qui étaient de l'autre côté de la rue depuis 1953 sont définitivement fermés.



Jean, Sylvie et Marie-Christine

Dernière évolution en 2016 : un nouveau magasin est ouvert à Aressy alors que celui de la rue 14 juillet est fermé.

La saga familiale Anglade-Chabat se termine en cette année 2021. A 60 ans, Sylvie quitte la dernière l'entreprise ce 15 mai. Comme aucun des sept petits-enfants d'Odette ne reprend le flambeau, le fonds est cédé à la société gersoise Baland. Une page se tourne.

Daniel Trallero 28-04-2021

Avec un grand merci à Marie-Christine et Sylvie qui m'ont aidé à reconstituer cette histoire familiale.

Quelque photos prises en avril 2021 :



La façade du four Rioublanc de 1890 encore visible aujourd'hui dans le magasin.



Tableau récapitulatif de l'histoire de la boulangerie affiché dans le magasin.