

Chronique du temps qui passe...

Ce samedi 8 janvier 2011, Madame Denise Penin nous a gentiment accueillies chez elle pour évoquer les métiers connus dans le village durant le siècle dernier.



L'évolution de la vie au village de 1920 à 1960 environ...

Nous avons noté que dans chaque maison, il y avait une activité bien précise. Chacun exerçait une activité complémentaire à celle de son voisin, et ainsi en restant sur Sercus, les gens pouvaient vivre et ne manquaient de rien. Le village était tout simplement autonome. Il y avait un réel échange, beaucoup de solidarité entre les villageois, et on se débrouillait comme on pouvait, par le troc ou le paiement en monnaie « le sou » et l'ancien franc. Les besoins étaient bien moindres qu'à ce jour, mais les villageois n'en étaient pas pour autant moins heureux qu'aujourd'hui. Les occasions de se retrouver ne manquaient pas, par exemple lorsqu'on tuait un cochon, on s'invitait entre voisins pour partager la « Tripée ».

Comme vous pourrez le constater, « 36 métiers » pouvaient être exercés au fil du temps dans une même maison. Il faut noter également que la plupart des artisans disposaient de terres et pâtures. Ils échangeaient ainsi des services avec les fermiers.

Au cœur de Sercus, on pouvait trouver :

2 boucheries : Au numéro 71, route d'Hazebrouck, Chez Gavory « le cœur Joyeux ». C'était un abattoir et à la fois une boucherie.

Il était amené à tuer le cochon à la ferme ou chez le particulier directement.

Également au numéro 84, route d'Hazebrouck, il y avait un boucher prénommé Adrien Maerten.

A noter que l'on mangeait essentiellement du porc, « tout est bon dans le cochon » et la viande se gardait plus longtemps grâce au saloir. Les jambons étaient fumés et pendus au grenier. Le lard était la base du repas quotidien avec du pain et des pommes de terre.

La viande de bœuf était réservée pour les grandes occasions, telles le repas du dimanche, la ducasse ou autres...

Les gens vivaient également de leur basse-cour.

4 épiceries : Au numéro 29, route d'Hazebrouck, Mr Gabriel Verhaeghe tenait une épicerie où l'on pouvait trouver du café, chicorée, l'épicerie de base.

Puis à côté, au numéro 49, chez Hernu, on y vendait en plus de l'alcool.

Sur la place, au numéro 38, Alfred Decouvelaere et Mathilde Parenada tout comme Adolphe Huysen au 270 route de Blaringhem, vendaient du tissu en plus de l'épicerie.

Au numéro 21, chemin de l'église, il y avait également une épicerie-boutique.

1 boulangerie : La boulangerie du village au 70, contour de l'église, a été créée par Jules Roy en 1853 (Grand-père de Denise Penin). Il a d'abord construit son fournil, puis son commerce et sa maison. La farine était amenée par les paysans et le boulanger était payé à façon. Il s'agissait d'un échange entre le fermier, le meunier et le boulanger.

Il y avait plusieurs façons de se procurer du pain : On pouvait l'acheter chez le boulanger, aller glaner du blé pour ensuite récupérer sa farine ou mendier son pain de ferme en ferme. Le pain était rond et pouvait peser jusqu'à 5 livres. La farine était moulue grossièrement avec le son, on parle d'un pain de « manet ». Plus tard, on trouvait également du pain blanc.

La boulangerie a été tenue de génération en génération. C'est en 1952 que Denise s'installe avec son mari jusqu'en 1985. Elle y a développé le commerce de proximité en y vendant de la lingerie, de l'épicerie en plus du pain. C'était un endroit convivial où les dames aimaient se retrouver après la messe autour d'un café et commenter les événements locaux.

La journée du boulanger commençait vers 4 h 00. Tout en chauffant le four, il préparait sa pâte faite à partir du levain gardé de la veille. Une fournée durait 3 à 4 heures.

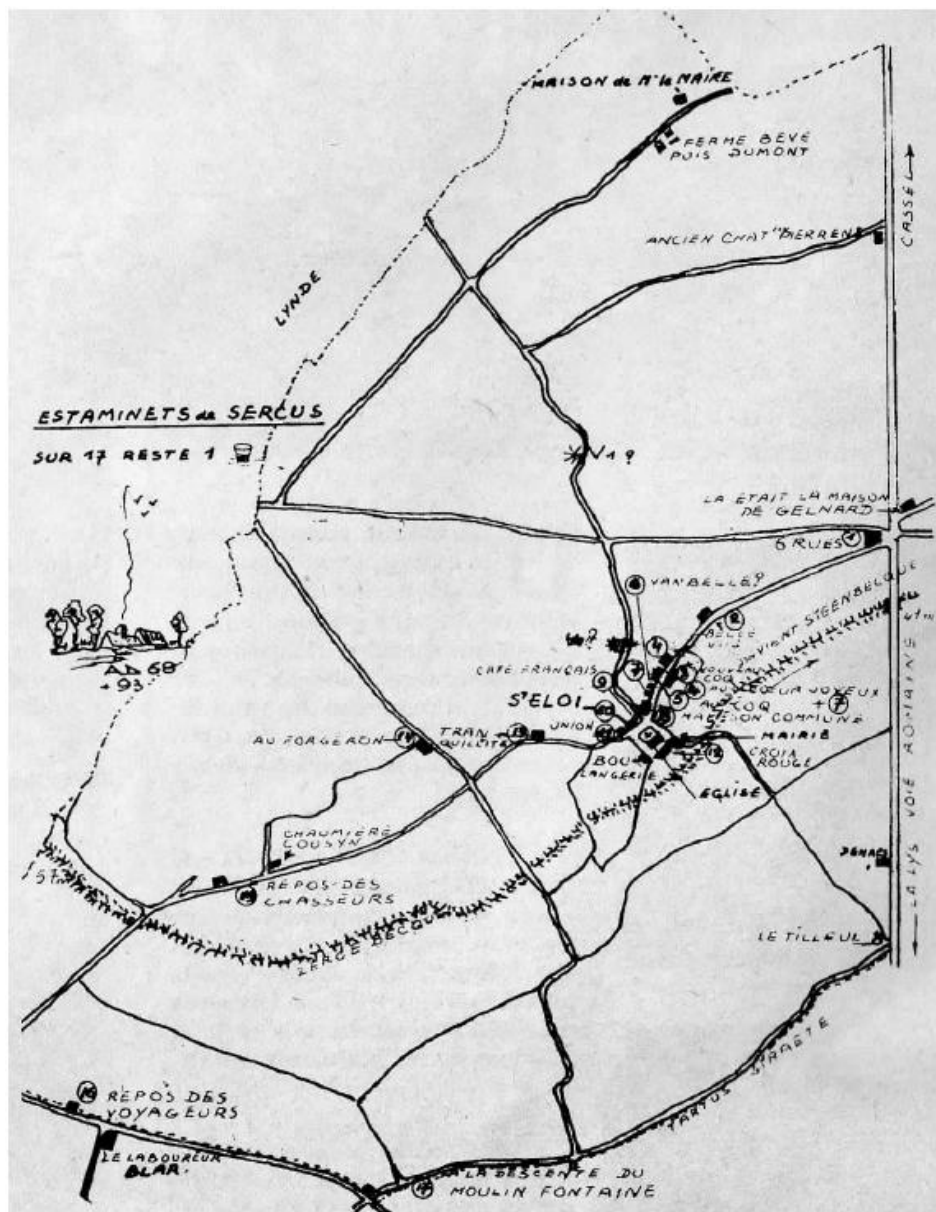
L'après-midi était consacrée soit aux livraisons à pied du pain, plus tard en voiture, soit au travail dans le potager puis préparait sa journée du lendemain.

Avant l'apparition du four électrique aux alentours de 1965, le fournil était alimenté en bois, ce dernier était coupé l'hiver dans le bois des huit rues.

Les estaminets : On en comptait jusqu'à 14. Sur la place, on pouvait trouver deux débits de tabac, le premier chez Maria Deveyer, (la maison n'existe plus, elle se situait entre l'église et l'école). Elle détenait également pour le village la cabine téléphonique. Le deuxième se trouvait au numéro 4, route de Blaringhem et était tenu par la famille Salomez.

Un prochain article sera consacré spécialement aux estaminets.

Plan des estaminets « Extrait : L'indicateur 30/04/1993 »



Au centre du village, on pouvait trouver 4 fermes : Mr Verstraet au 80, route de Blaringhem, Cyril Cadete au 52, de cette même rue, Louis Bécue, le Saint Erasme de nos jours et Mr Gaymay au 13, route d'Hazebrouck deux derniers avaient double activité, ferme + café.

Au-delà de ces commerces, on pouvait rencontrer d'autres corps de métiers. En voici une liste qui pourra vous représenter la vie active au siècle dernier.

A Sercus, nous avons :

Des **menuisiers**, un **scieur de long**, un **charpentier**, un **bourelrier** (fabrication d'harnachement), un **charron**, un **forgeron**, un **matelassier**, des **maçons**, un **garde-champêtre**, un **fossoyeur** et des **sonneurs de cloches**.

Face à la forge Cabaret au 98, route d'Hazebrouck, la famille Huyghe tenait un estaminet prénommé Au Coq et exerçait le métier de charpentier, leur fille Berthe épousa André Wasselynck qui était « marchand de cochons ».

Au 37, de la route d'Hazebrouck, Roger Coppin tenait son commerce et fabrique de meubles mais a quitté Sercus pour s'installer à Hazebrouck après la guerre 39-45. Son frère, Michel, était matelassier au même endroit tandis que son épouse Alice, tenait une droguerie. Toujours route d'Hazebrouck, au 28, avant de partir à Arques pour vendre lui aussi des meubles, Mr Huyssen, neveu du boulanger était également menuisier avec Albert son beau-père. Au 131, rue de Verdun, Mr Verhille, père de Germaine Blondel, travaillait lui aussi le bois.

Raoul Hennebelle a exercé son métier de charron au 270, route de Blaringhem. Il y fabriquait essentiellement du matériel pour l'agriculture : herses en bois, des chariots, des roues qu'il garnissait de bandage en fer avec l'aide du **forgeron**. Les deux forges du village étaient tenues par Mr Deblonde, au 141, chemin des loups et par Elie Cabaret auquel succéda son fils Jean. Ces deux derniers étaient également **maréchaux-ferrants**.

Ernest Caulier était **maçon** à Sercus, il s'établit à son compte au départ de Rémi Schrive.

Métier de nos jours disparu, les sonneurs de cloches étaient au nombre de deux. Abel Caulier, père d'Ernest, faisait partie de ceux-là mais était également fossoyeur.

Après Abel Caulier, le frère de Germaine Blondel devint à son tour **fossoyeur** tout en étant garde-champêtre.

Dans la rue de Verdun, Mr Everaere était **teilleur de lin** tandis que Mr Kerleu travaillait l'osier pour fabriquer des mandes à pommes de terre. Ce dernier conduisait aussi les haies d'aubépine autour des pâtures et faisait fonction de chaumier (réparation des toitures en chaumes).

Pour compléter cette palette de métiers, nous comptons 2 **coiffeurs** :

Victor Nuns, au 84 route d'Hazebrouck, était à la fois coiffeur, barbier et cordonnier. Plus récemment, Cécile Gavory, au 71 route d'Hazebrouck, a aussi été coiffeuse.

On a d'ailleurs pu compter plusieurs **cordonniers** au village : René Degroote aux Six Rues, Victor Nuns dit Paget, Denys Boddaert, Paul Verhaeghe, Omer Vanbremersch, Auguste Verstraet. Seul Gilbert Gambier était encore en activité en 1960, il gérait en outre le dépôt de gaz pour le village.

Sur la place du village, Louis Mackré (n° 42) était **tailleur-homme** renommé. Il travaillait les tissus provenant du commerce voisin (Decouvelaere-Parenada), ses cousins, commerçants en tissus et drap de laine.

Léon Dumortier a également exercé ce métier de tailleur à côté de la Forge d'Elie Cabaret.

Au 60, Chemin de l'église, Mesdames Berthe et Marie Cousin (sœurs) étaient **couturières** tout comme Noémie et Maria Deveyer, Lydie et Hélène Mervaille et Clémence Willain.

Pour se confectionner un chapeau, on pouvait s'adresser à Louise Bécue, **modiste** au 270, route de Blaringhem.

A l'intersection de la route d'Hazebrouck et de la rue Léon Courtois au numéro 1, se trouvait un atelier de **confection de corsets** pour dames. Mme Duthoit était à l'origine de cette création mais c'est Mathilde Desoutter qui en assurait la direction. Le centre de coupe se trouvait à Haubourdin, lui-même dirigé par Julien Desoutter (frère de Mathilde). Cet atelier comptait entre 25 et 30 **ouvrières** recrutées aux alentours de Sercus. Quelques unes travaillaient chez elles, moyennant la machine à coudre personnelle. La plupart des ouvrières prenaient le repas du midi dans les familles du village et créant ainsi une animation quotidienne. Cet atelier disparut lors de la seconde guerre mondiale suite à des bombardements.



Mesdames Gaymay faisaient le **repassage** (au 2361, route d'Hazebrouck) tout comme Mme Verhille qui proposait de faire la lessive à domicile.

A noter qu'à Sercus, la famille Pierens a assuré le **Notariat** pendant plusieurs générations. Par contre, on ne comptait pas de médecin, ni de pharmacie. Plusieurs **sages femmes** ont aidé les futures mères dans leur accouchement comme Marie Rompais.

Vous êtes peut-être en possession de documents qui pourraient venir compléter ce mini-reportage, alors n'hésitez pas à contacter la commission « communication » du conseil municipal de Sercus.