

# Hôtel d'Alfonce

*C'est aussi une histoire de limonade*

*La Maison Aubert, six générations plus tard.*

## Que d'eau... que d'eau !

La pluie avait été annoncée, pour ces Journées Européennes du Patrimoine 2019, et, finalement, elle s'est invitée pour de bon.

Les 21 et 22 septembre ont déroulé le fil de leurs heures sous la pluie, et à chacun de s'adapter ! La pluie et son numéro de « claquettes », comme dit la chanson, a pris le devant de la scène, empêchant bon nombre d'animations extérieures de se réaliser, ici et là...

Mais à l'Hôtel d'Alfonce, qu'importe ! Ce qui a été prévu se passera, même si c'est à l'abri des parapluies, du grand figuier et des arcades.... Car ici, il sera question d'eau, mais d'une toute autre sorte ! Alors, un peu plus, un peu moins !

Depuis des semaines, tous les ingrédients ont été préparés, les invitations lancées, les différents « acteurs » mobilisés.

Ici, à l'Hôtel d'Alfonce, il a été prévu de présenter une eau, pétillante, sucrée et parfumée avec délicatesse... il a été prévu de

parler de Limonades, celles de la Maison Aubert, nouvelle version. En parler et les goûter, bien sûr, là où historiquement, l'aventure a commencé à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, avec Jules Aubert, fabricant de Limonades et arrière-arrière-arrière-grand-père de David Flipo... devenu maintenant, créateur de bulles à son tour !

L'Hôtel d'Alfonce, demeure historique et emblématique du temps où Pézenas était la capitale des Etats du Languedoc, évoque pour nombre de personnes, toute autre chose que des bulles contenues dans une boisson populaire rafraîchissante.

Effectivement, lorsqu'il s'agit de cette demeure, nous sommes immédiatement transportés au XVII<sup>e</sup> siècle, et chacun d'évoquer, à propos de cet hôtel particulier :

- Diane Plantade, à qui nous devons, au milieu du Grand Siècle la construction de la magnifique loggia de style Renaissance italienne,
- Les magnifiques colonnes torsées monolithiques couronnées de chapiteaux corinthiens,



qui ornent la galerie située dans la 1<sup>re</sup> cour et qui sont si rares dans l'architecture civile,

- Le Prince de Conti, qui lors d'une session des Etats du Languedoc, a reçu, ici même, en 1655 chez son ami le baron d'Alfonce, la troupe de l'Illustre théâtre, dirigée par un certain Molière,
- Molière, qui joua ici Le Médecin Volant,
- Et les jardins qui autrefois, embellissaient cette noble demeure, et la rafraîchissaient avec son jet d'eau.

En cette année 2019, avec la réouverture, en ce lieu, de la Maison Aubert, il nous faudra dorénavant ajouter à ces évocations, et sans faire de comparaison, « l'honorable industriel Jules Aubert », à qui nous devons l'installation de la Fabrique de Limonades, ici, à la fin du XIX<sup>e</sup>, et bien sûr David Flipo, qui se lance dans l'aventure.

Il y a, certes, éclat et éclat. Mais Jules Aubert et ses successeurs, en donnant à leurs limonades « leurs lettres de noblesse » et en faisant prospérer leur entreprise, ont contribué à redonner à l'Hôtel d'Alfonce une partie de l'éclat qu'il avait autrefois.

Voici l'histoire... mise en mots à partir des documents et souvenirs rassemblés par Corinne Aubert, mère de David et fille cadette de Jean Aubert, dernier dirigeant de l'entreprise familiale.

### « Il était une fois... et une fois seulement ! »

Nous sommes sous la Troisième République naissante, et Jules Aubert (né en mars 1832), est préparateur chimiste au Grand Café Riche à Montpellier. Depuis quand, fait-il cette activité... Où s'est-il formé... mystère ? Son travail consiste à préparer avec soin, les eaux gazeuses, les sirops, et à cette époque, il faut s'y connaître pour réussir ce genre de boissons. Il habite Lodève, et pour se rendre à Montpellier, il fait dit-on-dans la famille, le chemin à pieds... Il ne devait pas le faire tous les jours !

Il marche donc, pour faire les allers-retours entre Lodève et Montpellier, et on connaît tous les vertus de la marche, et notamment le mouvement qu'elle génère au niveau de la pensée !

Il marche donc, et vous connaissez la formule, si chère aux conteurs :

« *marche aujourd'hui, marche demain, tant que tu marches, tu fais du chemin !* »

Le chemin, proprement dit, il en a certainement assez de le faire, assez également de travailler pour quelqu'un d'autre... Aussi lorsque sa femme, Marie Albigès, couturière, hérite de son oncle, entreposeur de bières à Lodève, il se lance en 1876 dans la fabrication de limonade. Il a 44 ans.

Les affaires sont les affaires. Jules a en tête des projets de développement et d'agrandissement de son entreprise, en bon entrepreneur qu'il est. Dans ses déplacements, non seulement il prospecte de nouveaux marchés, mais il est à l'affût de la découverte d'un lieu idéal pour s'installer durablement.



*Autoportrait  
de Jules Aubert,  
le Fondateur.*

L'existence de la voie ferrée Lodève-Vias, mise en service en 1863, par la Compagnie du Midi, favorise ses recherches, par les facilités de déplacements qu'elle procure, et c'est ainsi qu'à Pézenas, il finit par découvrir, dans une rue commerçante de la ville, la rue Conti, « une maison d'habitation qui est à vendre, avec cours, puits, magasins et boutiques ». Cette maison, c'est l'Hôtel d'Alfonce.

N'allez surtout pas vous imaginer que ce qu'il voit de cette maison est comparable à ce que l'on peut voir aujourd'hui, et qui est le résultat de la restauration de 1974, voulue par Jean Aubert, grand-père de David. Lorsque Jules, découvre la maison, les splendeurs du temps où Pézenas était capitale des Etats du Languedoc font partie de l'histoire ancienne ! Entre la période faste du XVII<sup>e</sup> et la fin du XIX<sup>e</sup>, l'immeuble a plutôt mal vieilli, et même subi des transformations notables comme beaucoup

de ces demeures qui à un moment de l'Histoire, ne correspondent plus au style de vie de l'époque présente.

La maison ouverte aux 4 vents, compte quelques locataires, et les gens entrent et sortent à leur guise pour y entreposer leurs charrettes.

Les jardins ont disparu, un immense entrepôt (magasin) a été érigé à leur place, face à la fameuse loggia de style Renaissance italienne, qu'il masque, et qu'on ne peut admirer dans sa totalité qu'en se cassant le cou.

Jules Aubert, est-il sensible, à la beauté de la loggia, que cet entrepôt, empêche d'apprécier... L'histoire ne le dit pas !

*Avant la restauration, aperçu de la loggia, et du toit de l'entrepôt, face à celle-ci.*



L'Hôtel d'Alfonse : où joua MOZART pendant la session des États du Languedoc 1655-1656

Ce qui intéresse Jules, c'est l'aménagement de la bâtisse, et il voit là, le lieu idéal pour installer sa fabrique et y habiter. C'est ainsi que le 27 mars 1882, il se retrouve devant le notaire. La signature qu'il va apposer au bas de l'acte de vente, préfigure le début d'une grande aventure de la famille Aubert dans le domaine de la limonade.

Jules ne sait pas, mais comment aurait-il pu savoir, que cette aventure durera plus d'un siècle, jusqu'en 1993, et qu'elle recommencera en 2019, sous l'impulsion de son arrière-arrière-arrière-petit-fils, David Flipo.

Donc, le 27 mars 1882, Jules Aubert, 50 ans, acquiert l'Hôtel d'Alfonse, avec la ferme intention de faire prospérer son entreprise. Il achète 12 500 Francs, cette maison qui appartenait à la famille de Rascass Palignan. Jules n'a pas tout à fait la somme nécessaire à cet achat. Il fait trois emprunts pour compléter ses fonds propres. Des quittances conservées par la famille, attestent qu'il remboursera ces emprunts avant leurs échéances... signe de prospérité !

**De l'hôtel particulier, entre cour et jardin, à la Fabrique de limonade, entre puits et rue.**

Jules Aubert, aménage très vite ce lieu qui présente pour lui bien des avantages. Du fond de la propriété, où se trouve le puits, jusqu'à la rue Conti, voici comment il organise le rez-de-chaussée.

Le puits, constamment alimenté en eau, est un élément indispensable à la fabrication de la limonade, et au nettoyage des bouteilles. Jules le fait raccorder par de longs tuyaux enterrés, au laboratoire qu'il installera avec la boutique, à l'opposé, côté rue Conti.

Vient ensuite le magasin, sorte de grand entrepôt bâti face à la loggia. Il servira de lieu de stockage pour les bouteilles, de remise pour les charrettes de transports et d'écurie, jusqu'à ce que les chevaux soient remplacés par les véhicules automobiles. Cet entrepôt a deux entrées : une, avec la première cour de l'immeuble et la rue Conti par les deux porches successifs, et l'autre avec la cour de l'immeuble voisin, l'Hôtel du Griffon d'Or, grâce à des ouvertures situées dans le mur mitoyen, au niveau des arcades. Difficile d'imaginer plus pratique pour la circulation des charrettes qui seront chargées et déchargées au gré des activités de l'entreprise !

Sous les arcades de la loggia, à gauche, lorsqu'on la regarde, seront fabriqués les sirops. C'est Jules bien évidemment qui s'en chargera lui-même, car les recettes sont secrètes et jalousement gardées.

Toujours sous la loggia, à droite, sera la chambre froide, la glacière, dans laquelle seront stockés les pains de glace, qui, livrés côté rue, sont ensuite débités et vendus aux particuliers et commerçants.

La glace est à cette époque un commerce de 1<sup>re</sup> importance ! Non seulement pour la conservation des denrées, mais pour boire frais ! Et au XIX<sup>e</sup> siècle, avec la révolution industrielle et le niveau de vie qui augmente... Tout le monde veut boire bien frais ! ce qui auparavant était un luxe réservé aux gens aisés.

Dans la première cour, située entre les deux porches, Jules aménagera son bureau, sous la galerie aux colonnes torses, et en face il fera stocker la bière. Encore aujourd'hui, lorsqu'on parle de ce lieu on le nomme « la Bière », alors qu'on y stocke le bois de chauffage pour l'hiver, ainsi que certaines plantes en pots du



jardin, qui ne supportent pas les rigueurs hivernales.

La boutique donnant rue Conti, sera à la fois lieu de vente de toutes les boissons proposées par l'entreprise, et lieu de fabrication de la limonade. C'est de là que sortiront les flacons de verre gravé.

La famille s'installera au 1er étage, sans pour autant occuper la totalité des pièces.

### La Limonade, quèsaco ?

Un peu d'histoire...

Le terme limonade est une dérivation de limon (citron), fruit du limonier. La limonade est une boisson froide constituée de jus de citron, d'eau et de sucre.

Ce furent les Italiens de la suite de Catherine de Médicis qui importèrent en France une multitude de boissons rafraîchissantes ou échauffantes, dont l'usage était complètement inconnu à la simplicité de nos aïeux : limonades, orangeades, aigre de cèdre (sorte de liqueur qui se fait avec du jus de citron, de cédrat, de limon ou de bigarade et avec du sucre, et qui étant mêlée ensuite avec de l'eau fait une boisson agréable) eau de frangipane, sorbets... Celle qui réussit le mieux fut sans doute la limonade, puisque le public appela du nom de limonadiers les industriels qui, avec cette boisson, lui en vendaient vingt autres. Au XVII<sup>e</sup> siècle, un « limonadier », c'est un vendeur de boissons au détail. La vente s'effectuait dans des tasses à partir de citernes adossées aux boutiques des marchands appelés limonadiers.

Et pour la limonade « moderne »...

De l'eau, du citron, (sous forme de jus, de jus et de zeste, ou mixé dans son intégralité) du sucre, et... des bulles ! Du gaz sommeille dans la limonade ! Et quel plaisir de le réveiller !

Les bulles c'est ce qui fait toute la différence avec la citronnade, c'est ce qui vous met un joyeux frémissement dans la bouche, vous émoustille le palais, fait pétiller vos yeux, vous allège un temps et vous donne envie de lever le pied un instant...

Bref... un moment de bonheur ! Bonheur, lié pour certains à l'enfance ! Combien de personnes rencontrées lors des Journées du Patrimoine, ont confié ce lien avec cette période de leur vie. Mais revenons aux bulles.

Pour obtenir la gazéification, à l'époque, c'est toute une histoire ! A l'origine de la limonade, les bulles pétillantes, comme celles du champagne, sont obtenues par fermentation.



*Bouteilles en verre gravées,  
LA TORPILLE,  
et détail d'un bouchon.*

Fermentation arrêtée avant que le sucre ne se transforme en alcool. Une fois la fermentation effective, il est absolument nécessaire de modérer son activité explosive, en ajoutant un peu de vinaigre, ou d'acide citrique.

Enfin, on peut mettre en bouteille, avec une ultime précaution : veiller à ne remplir les bouteilles qu'aux deux tiers... sous peine d'explosion !

Ce liquide est à consommer rapidement. La conservation est de l'ordre d'une semaine... c'est peu !

La trouvaille de Jules Aubert, son secret de préparateur chimiste, c'est d'utiliser de la mélisse pour allonger cette durée.

### Jules... Un honorable industriel.



*Médailles  
de la  
Maison  
Aubert.*



Marcel, fils de Jules et le personnel de l'entreprise, dans la 1<sup>re</sup> cour. A gauche, au fond de l'image, le portail de l'entrepôt qui occupait la seconde cour, face à la loggia.

En se mariant avec Marie Albigès, Jules est devenu père... d'un garçon, né en septembre 1872 à Lodève, et qu'il prénomme Marcel. Imaginons un instant, la joie de ce papa, qui se voit déjà passer le flambeau à son fils, et qui imagine déjà, avec orgueil et satisfaction, le nom de l'entreprise « Jules Aubert » se transformer en « Aubert-père et Fils » ou « Aubert-Fils ».



Marcel a 10 ans en 1882, lors de l'installation de la famille à Pézenas. Le temps passant et Marcel grandissant, arrive le moment, bien évidemment où il se retrouve aux côtés de son père à la Fabrique... son avenir est tout tracé ! Un article paru dans *Le Petit Journal* du mardi 1<sup>er</sup> août 1893, rend compte du chemin parcouru par Jules depuis ses débuts comme entrepreneur. A l'occasion de la venue de la Comédie Française à Pézenas, le correspondant

local du journal énumère les monuments qui rappellent la présence de Molière dans les murs de la Ville. Mentionnant l'Hôtel d'Alfonce, où Molière a joué pour le Prince de Conti, le journaliste précise que celui-ci « est devenu la propriété d'un honorable industriel qui l'a modernisé, en installant au rez-de-chaussée une fabrique d'eaux gazeuses ».

La boisson devait être bien appréciée, car 11 ans après son début de fabrication à Pézenas, « La Limonade Champenoise » de Jules Aubert, c'est ainsi qu'elle est nommée, remporte des Prix, lors d'expositions organisées dans des villes importantes. Les médailles d'or, les diplômes d'honneur s'accumulent les uns après les autres : en 1893, à Narbonne, en 1894 à Bordeaux, Castres, Lyon et Nîmes, et à Paris, en 1895, reconnaissance suprême pour Jules, il est hors concours et membre du Jury !

Aussi sur la devanture de la boutique rue Conti, affiche-t-il avec la satisfaction de celui qui a bien fait son travail, et qui mérite la reconnaissance qu'on lui porte, la mention de ses 7 médailles d'or et de ses 5 diplômes d'honneur !

Le 23 Octobre 1906, le chemin de Jules s'arrête... il a 74 ans !

#### **De Jules à Marcel.**

Marcel, poursuit l'activité. Sur les caisses de livraison en bois figure le nom de « Aubert-Fils ». La Limonade Champenoise, devient *La Torpille*, tant le bruit qu'elle fait lorsqu'on



l'ouvre est explosif, et tant les myriades de bulles produites peuvent évoquer le sillage de l'engin meurtrier lancé à grande vitesse vers son but ! (interprétation personnelle de l'auteur de l'article) On pourrait dire que c'est une boisson « dynamique » !

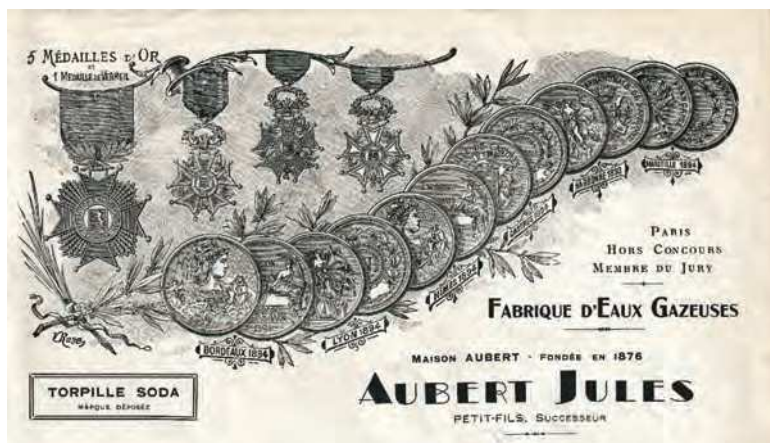
Lors de l'exposition de Pézenas en mai 1925, Marcel a, lui aussi, les honneurs de la presse. L'envoyé spécial du *Petit Méridional* écrit ceci : « Notre après-midi commence, mais la chaleur nous oblige à aller nous désaltérer au stand 14, où M. Aubert-fils, a exposé avec un art délicat, dans un stand coquet, ses **TORPILLE-SODA-LIMONADE** qui ont déjà obtenu dans de nombreuses expositions les plus hautes récompenses. En effet, hors concours à Paris et Membre du Jury, M. Aubert-père a obtenu depuis qu'il fabrique son produit rafraîchissant et exquis de goût, 7 médailles d'or. Connue depuis 50 ans dans le pays cette maison n'a plus besoin de publicité. Sa seule valeur est bien la meilleure des réclames et nous quittons M. Aubert-fils en le félicitant chaleureusement. » A l'occasion de cette exposition de 1925, Marcel, digne fils de son père, recevra un diplôme de Grand Prix, ajoutant une reconnaissance de plus à celles déjà existantes.

Notons, au passage de cet article, l'introduction du mot SODA, qui est gravé sur les bouteilles en verre. Quand Marcel est-il passé à la fabrication de soda ? autre mystère ! Faisons juste un petit rappel d'ordre historique, sans entrer dans les détails...

L'histoire du soda remonte à « l'invention » de l'eau gazeuse, procédé développé par Joseph Priestley, chimiste et théologien anglais, dans les années 1770. Dix ans plus tard, cette technique est reprise et améliorée par Johann Jacob Schweppe, qui fera alors une boisson gazeuse proche de la limonade. Ainsi naîtra à Londres la première usine au monde de sodas. C'est ainsi que s'enchaînera la création de milliers d'autres sodas dans le monde, dont la fameuse marque américaine, et sa boisson au cola.

Ce type de boisson est principalement composé d'eau, de sucre ou édulcorant (type aspartame dans les sodas « lights »), d'antioxydants, d'acidifiants (acide phosphorique et citrique) ainsi que différents types d'extrait de plantes. Elle ne contient pas d'alcool et est aussi sursaturée en dioxyde de carbone, de manière à être effervescente quand la bouteille ou la canette est ouverte.

« Marche aujourd'hui, marche demain, tant que tu marches tu fais du chemin... »



Facture Aubert Jules, petit-fils successeur.

### De Marcel à Jules

Revenons à notre histoire... De son mariage avec Louise Cros, Marcel aura 2 enfants : Jules et Adrienne. Et le moment venu, tradition oblige, Marcel passera le flambeau à Jules.



Le chemin de Marcel, s'arrêtera en octobre 1946, à l'âge de 74 ans, lui aussi... Deux années auparavant, il a reçu l'arrêté ministériel du 8 Mars 1944, spécifiant que : « la loggia sur cour d'entrée, la façade à 2 étages de loggia sur

Le personnel de l'entreprise pose devant la Boutique, 32, rue Conti.

jardin et l'escalier à vis évidée sont classés parmi les Monuments Historiques ». La maison est dorénavant protégée !

Quand cette demande a-t-elle été faite ? Mystère... un de plus !

De son mariage avec Juliette Montagnol, Jules aura 2 enfants, 2 garçons : Marcel et Jean.

Vous noterez, au passage, la récurrence de certains prénoms dans cette famille, liée à cette tradition que le premier né porte le nom du grand-père paternel !

Question : qui va prendre la suite... Marcel ou Jean ? L'aîné ou le cadet ?

### De Jules à Jean

C'est Jean, le cadet, qui à 32 ans, en 1961, reprendra l'entreprise. La famille possédant également des vignes, Marcel en assurera l'exploitation.

A l'Hôtel d'Alfonce, Jean est aux commandes de l'entreprise, mais il n'y habite pas avec son épouse. Il s'y installera, lorsque son père Jules, devient paralysé des jambes et que son déménagement s'impose.

En 1970, nouveau déménagement, mais de l'entreprise cette fois-ci. Jean l'installe à la gare du Midi de Pézenas pour répondre aux défis de la modernisation et faire face à la concurrence, qui est rude dans le domaine de la fabrication et de la distribution des boissons.

L'espace destiné à l'entreprise étant libéré, Jean affirme en 1974, son désir de restaurer la

maison, et de redonner à l'Hôtel d'Alfonce, la beauté extérieure qu'il avait autrefois. Avec la démolition de l'entrepôt de la seconde cour, la loggia de style renaissance italienne, peut à nouveau se révéler dans toute son harmonie et laisser bouche bée tous ceux qui la contemplent. Jules, malheureusement, ne sera pas de ceux-là. En 1973, son chemin s'arrête, il a 75 ans.

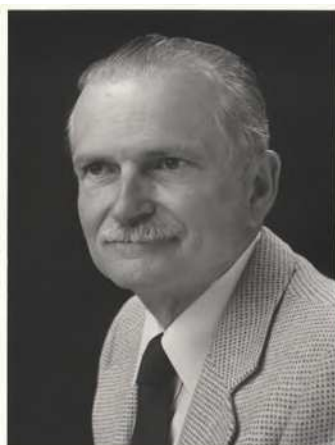
Au fil des années, Jean pourra compter sur sa fille cadette Corinne, pour retrouver l'âme de la maison, qu'elle habitera à partir de 1983 et où elle élèvera ses 3 enfants, David, Camille et Adrien... Mais, je m'égarer... ceci est une autre histoire !

Après un nouveau déménagement de l'entreprise à Agde, et le rachat d'autres sociétés, pour rester un concurrent de taille, l'aventure s'achève finalement, lorsque Jean prend sa retraite en 1993. La transmission de l'entreprise s'arrête là ! Les 3 enfants que Jean a eu avec Anne-Marie Causse ont fait le choix d'autres professions. Peut-on dire que le monde a changé ?

En juin 2015, le chemin de Jean s'arrête, il a 85 ans.

Si la transmission de l'entreprise s'est arrêtée en 1993, par contre en 2015, la transmission de la propriété familiale a bien lieu : Christine et Corinne, filles de Jean conservent la maison.

« Marche aujourd'hui, marche demain, tant que tu marches tu fais du chemin... »



Jean Aubert,  
dernier dirigeant  
de l'entreprise.

L'hôtel d'Alfonce  
pendant les travaux  
de rénovation.





### Une suite inattendue... et pourtant !

Le temps poursuit sa course... imperturbable à la marche du monde ! Depuis l'arrêt de l'entreprise en 1993, jusqu'à maintenant, 26 années se sont écoulées.

Au fil du temps, le cheminement secret de bribes du passé, la figure aimée du grand-père, l'attachement profond à la maison familiale, le désir de créer quelque chose à soi, et bien d'autres ingrédients mystérieux amènent David Flipo, à se lancer dans l'aventure.

David, comme je l'ai déjà précisé, est le petit-fils de Jean, et par enchaînement, il est l'arrière-arrière-arrière-petit-fils de Jules Aubert, le fondateur.

Mais, comment devient-on, créateur de bulles ? Faut-il tomber dedans, comme Astérix dans la potion magique ?

Cela tient un peu de cela, mais c'est aussi un peu plus mystérieux !

Le parcours de David est très personnel... Un parcours comme cela, ça ne se décrète pas, ça se vit et ça s'invente à chaque pas ! Alors, marchons ! et faisons avec David un bout de chemin !

Ses études sont d'ordre scientifiques et techniques. Son parcours professionnel se développe dans le domaine de l'audio-visuel et de l'informatique, et le conduit à des postes à responsabilité. Travaillant à Paris, où il s'exprime avec talent, grâce à ses qualités professionnelles, son sens de la rigueur, son aptitude de meneur d'équipe, il nourrit le désir depuis longtemps de retrouver sa ville natale, et de relancer la fabrication de limonade. Il questionne son grand-père Jean, qui le traite de... « fada » !

David s'entête ! Première étape, redescendre dans la région, car il est clair que son projet n'a de sens que s'il s'inscrit dans l'histoire de la famille Aubert à Pézenas. Muté à sa demande près de Montpellier, David, parallèlement à son travail se penche sérieusement, d'un côté, sur la fiabilité de son projet et commence d'un autre, des essais de boissons gazeuses de façon très artisanale. Boissons qui « régaleront » son entourage familial pendant au moins 2 ans. Après mûres réflexions, car l'entreprise est risquée, il décide de déménager à Pézenas. Il logera dans la maison de famille, et installera dans le local historique du rez-de-chaussée, la boutique et le laboratoire de fabrication.

Vient le temps de se lancer, de concrétiser son projet.

Après la réalisation de son laboratoire,



David Flipo.

commencée au mois de mars, l'installation des diverses machines, leurs réglages, et les premiers essais, le moment tant attendu, celui de produire, arrive enfin. Le 9 septembre 2019, sortent de son laboratoire les premières bouteilles de limonades, dans une effervescence partagée par tout son entourage... quoi d'étonnant à cela !

### Des bulles qui réveillent !

Il fallait s'y attendre ! Avec l'ouverture de la boutique et des premières bouteilles, les souvenirs d'une certaine génération refont surface. La Limonade Aubert fait bien partie du patrimoine de Pézenas !

Voici, sans ordre chronologique, quelques éclats de mémoire recueillis à l'occasion du lancement de la limonade :

Jean-Claude A : « dans les années 60, j'ai travaillé pendant plusieurs étés dans l'entreprise, pour me faire un peu d'argent. Jean Aubert était un bon patron. Je le revois,





perché en haut d'un escabeau, au-dessus d'une cuve dans laquelle il préparait les sirops. Pour moi, le travail était dur... charger, décharger des caisses de bouteilles. L'intérêt après un chargement de camion, était de partir accompagner le chauffeur, car cela faisait un petit temps de repos. L'encapsulage m'a laissé un souvenir pénible. La machine était vieille, mal réglée, il fallait appuyer sur une pédale, c'était dur... et un jour, une bouteille, avec la pression trop forte de la machine m'a explosé dans la main, me causant une blessure dont je porte encore la trace. »

Corinne A. « étant enfant, j'ai aidé à coller les étiquettes sur les bouteilles de sirop. Tout était manuel... avec de la colle liquide et un rouleau. »

*Présentation de Philippe Charleux.*

Francis S. « la livraison des pains de glace par camion, était un moment attendu, lorsque j'étais enfant. Dès que nous entendons le



camion arriver, on se plaçait devant la boutique pour assister au déchargement. Les hommes s'affairaient avec des pics à glace, pour saisir le bloc de glace et le transporter jusqu'à la fenêtre de la boutique. Lorsqu'un fragment de glace tombait, on le ramassait pour le sucer avec délice. C'était le temps où il y avait 100 cafés à Pézenas, dont une vingtaine dans la rue Conti ! »

Alain V. S. se souvient « de sa grand-mère Adrienne Aubert lui racontant les odeurs d'agrumes qui émanaient de la boutique et parfumaient la rue Conti... »

Et je terminerai, avec cette anecdote, racontée par David : « un samedi, à l'ouverture de la boutique, une personne âgée, une femme, est entrée sachant très bien ce qu'elle venait chercher. Elle avait lu l'article du *Midi-Libre*, paru quelques jours avant, et elle venait acheter la limonade Aubert, celle qu'elle buvait dans son enfance. »

Mon chemin de raconteur, de passeur de mots, s'arrête là pour cette histoire-ci.

Merci à tous ceux qui m'ont accompagné sur cette route du temps pour me permettre d'aller à la rencontre de visages disparus, mais pas oubliés, et de faire le lien avec ceux du présent !

**Philippe Charleux**

#### **Note du « biographe improvisé »**

Pour écrire cet article j'ai pu compter sur de nombreux éléments. En premier lieu : les témoignages de Corinne qui a retracé les grandes lignes de l'histoire familiale, en partageant les rares archives de la Famille – contrat de vente, photos anciennes, médailles décernées, étiquettes, cartes de visite, facture – ... quel trésor ! et s'est souvenue de ses moments d'enfance et de jeunesse en relation avec l'entreprise et la maison. En deuxième lieu : mon vécu personnel, puisqu'en partageant la vie de Corinne et de ses enfants depuis 1993, j'ai connu Jean Aubert et son épouse Anne-Marie. En troisième lieu : les recherches d'un ami de David, qui a mis la main sur les 2 articles de journaux cités. En quatrième lieu : sur l'enthousiasme de David et Elodie son épouse, qui dans un premier temps ont été sensibles à l'idée de réaliser pour les Journées du Patrimoine 2019, une présentation contée de l'histoire de la Maison Aubert, que j'écrirai et que j'interpréterai. C'est sur cette base écrite, développée et remaniée au fil des relectures, que j'ai composé cet article. En cinquième lieu : l'intérêt que porte Myriam Sirventon pour tout ce qui concerne le Patrimoine, et la confiance qu'elle me témoigne en tant qu'artiste.

Mais tout cela n'aurait pu se réaliser sans la main du destin, qui assemble ce qui a cheminé ici et là pendant des années !