



La petite fabrique de l'histoire

Le blog de l'association Auxonne-Patrimoine
auxonne-patrimoine.net

FABRIQUE DE CONSERVES THABARD AUXONNE

L'histoire commence sur le plateau de Chenove en 1908.

Auguste THABARD, vigneron, a trois fils, Henri, Armand et Félix et une fille Alice qui s'associent pour ouvrir un restaurant à Chenove, rue Haute, c'est **L'Escargotière**.

Un cadre champêtre, un jardin avec des tonnelles, un chalet aux allures de guinguette sous les sapins et les cèdres, ce lieu devient vite une des promenades favorites des Dijonnais. On y fait des banquets, des repas de famille, on y vient manger avec des amis. Madame THABARD mère fait la cuisine, Henri gère l'hôtel, Alice s'occupe du chalet, Armand, Felix et Auguste, leur père sont héliciculteurs, car l'Escargotière est avant tout un parc où l'on élève des escargots pour les consommer ensuite au restaurant et au chalet¹.

Le parc à escargots offre un spectacle bizarre : derrière une petite clôture pour empêcher les évasions, on voit des carrés de champs en miniature plantés de choux, laitues et luzernes avec des petits tas de feuilles de vigne. Les escargots sont dans de petits abris couverts de pierres calcaires.

Sur une superficie de 75 ares, on peut élever en moyenne 600 000 escargots.

L'ESCARGOTIERE



GRAND PARC DE LA COTE-D'OR A CHENOVE-LES-DIJON - ETABLISSEMENT D'HELICICULTURE UNIQUE AU MONDE

Après la guerre Félix et Armand ont même installé à côté de l'hôtel une petite usine de conserves d'escargots et de légumes, les fameux petits pois de Chenove. Mais la mode change, l'Escargotière décline et l'hôtel-restaurant est vendu en 1921. C'est la famille THABARD toute entière qui avait permis son essor, à force de travail et d'esprit d'entreprise. Alice est morte en 1916, Henri en 1926, Armand quitte Chenove pour Talant où il installe une petite usine de conserves.

Félix a quarante ans, il est industriel et après un court séjour à Paris où il se marie, il s'installe à Auxonne vers 1929, rue Colonel Redoutey et monte une **fabrique de conserves alimentaires**.

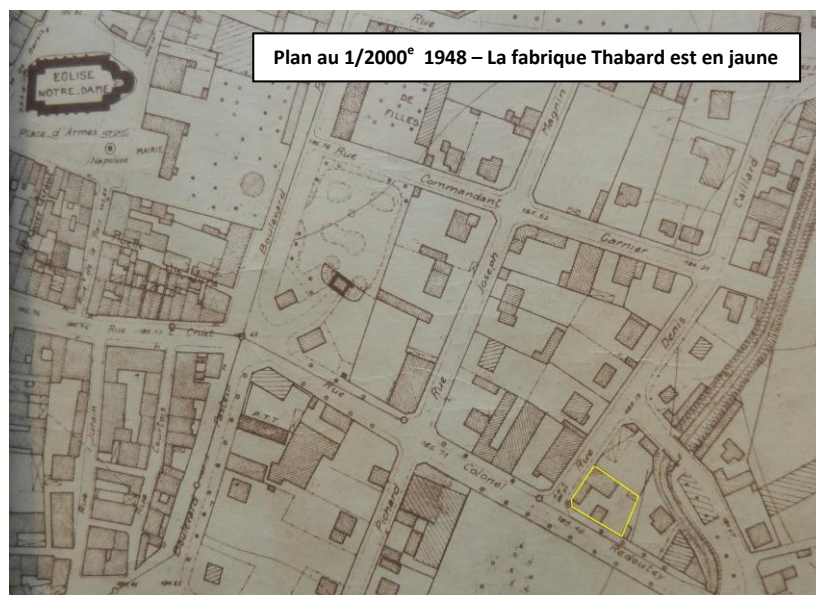


Photo de la Façade de la Fabrique en 1936 (Collection particulière)



La production de conserves THABARD est connue sous le nom de marque « Mes conserves » comme l'indique cette étiquette très bien conservée. Il s'agit de petits pois, une spécialité de la maison dont la recette a été élaborée par Félix THABARD à Chenove.

Nous n'avons retrouvé que cette photographie montrant la façade de la maison THABARD, à l'angle de la rue Denis Gaillard et de la rue Colonel Redoutey. Les bâtiments sont modestes, une maison d'habitation et deux hangars. On peut la situer sur le cadastre ci-dessous édité en 1948 ; sur cet emplacement s'élève aujourd'hui les boutiques de l'Eden, un immeuble résidentiel, construit en 1976.



La fabrication des conserves semble avoir commencé en 1929, date à laquelle on trouve la première publicité dans la presse locale. Le dénombrement de population de 1931² nous donne les noms des occupants : Félix THABARD, industriel, patron, Alice THABARD, sa femme et Djelma THABARD leur fils, né en 1924 à Paris. Un employé travaille aussi à la fabrique, c'est un jeune homme auxonnais, Henri MAIRE, qui apprend le métier chez THABARD pendant quelques années, puis il ouvrira lui aussi une fabrique de conserves à Auxonne, rue Boileau en 1938.

Des publicités paraissent régulièrement dans la presse locale d'Auxonne et nous renseignent sur la production de la fabrique THABARD. Un magasin de vente « THABARD Frères » ouvre au n° 11 rue Musette à Dijon et diffuse plus largement ces produits.

ATTENTION !

Lorsque vous demandez à votre **Fournisseur** des Conserves fabriquées à Auxonne, vérifiez bien que les étiquettes portent la marque suivante :

Pour les légumes :

“ Mes Conserve ”

Pour les escargots :

Le Roi de l'Escargot ”

Maraîchers !

Cultivez des légumes dont la vente est assurée pour la conserve.
Des petits pois : serpette amello-ré, serpette d'Auvergne, roi des conserves, caractacus
Des haricots pour cueillir très fins.
Des épinards, monstrieux de Viroflay, marcousais.
Des laitues blondes.

Fabrique de Conserves
FÉLIX THABARD
Usine Route de Dole
AUXONNE Côte-d'Or

GOURMETS ! si vous voulez manger

de bons ESCARGOTS, exigez la marque :

LE ROI DE L'ESCARGOT

Les Escargots en conserve se trouvent dans les bonnes épiceries
Les Escargots préparés EXCLUSIVEMENT au beurre frais garanti pur sont en vente à l'Usine,
— route de Dole —

La Maison se charge des Expéditions

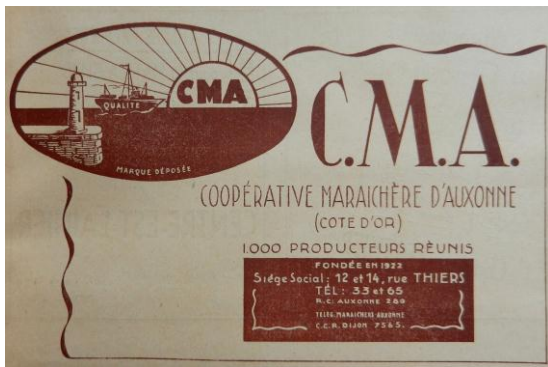
- Félix THABARD, AUXONNE (Côte d'Or) -

L'Echo Bourguignon du 12-12-1929

L'Echo Bourguignon du 03-05-1930

L'Echo Bourguignon du 28-03-1931³

CONSERVES DE L'UNION MARAÎCHÈRE



Une autre fabrique de conserves a fonctionné à Auxonne pendant la guerre, elle est mentionnée en 1942 par les Services du ravitaillement⁴, il s'agit de **l'Union Maraîchère (1937-1945)**, qui produit des conserves de légumes à partir de la production locale. C'est une filiale de la **Coopérative maraîchère d'Auxonne**. Un annuaire de 1947 situe tardivement une fabrique de conserves dans les locaux de la CMA, rue Thiers⁵, nous n'avons aucun autre détail sur sa localisation.

CONSERVES HENRI MAIRE

Publicité dans le Journal d'Auxonne 1959



Henri MAIRE, employé chez THABARD avant la guerre, aurait bien voulu s'associer avec son patron et reprendre la fabrique, mais faute d'accord il décide en 1938 de fonder lui-même son entreprise au n° 5 de la rue Boileau. Il met en conserve des légumes, cœur de laitue, cœur de céleri, côte de bette, salsifis, choux de Bruxelles et une spécialité, les escargots qu'il commercialise sous la marque

« **Ducs de Bourgogne** »

Plus tard son fils Bernard travaille avec lui et la fabrique prend le nom de

HENRI MAIRE ET FILS.

En 1980 la fabrique emploie 25 personnes et traite 800 tonnes de marchandises par an⁶. La spécialité de **HENRI MAIRE** est de travailler à partir d'escargots vivants (*Helix pomatia*) de différents calibres, reçus à la mi-juin d'Allemagne, de Pologne ou de Tchéquie. Nettoyés avec soin, ils sont préparés au naturel dans un bouillon aromatique, puis appertisés.

En 2000 l'entreprise est vendue à la **SOCIÉTÉ GRANDJEAN** à Replonges (ZA Macon Est) qui conserve la marque « **HENRI MAIRE ET FILS ESCARGOTS DUCS DE BOURGOGNE** » et continue aujourd'hui sa commercialisation surtout auprès des restaurateurs et traiteurs.

NOTES & SOURCES

Abréviations : **AMA** = Archives municipales d'Auxonne **BMA** = Bibliothèque municipale d'Auxonne

1. D'après *Chenôve d'hier et aujourd'hui* par Roger VACHON 1980 – Médiathèque de Chenôve
2. Dénombrements de population 1931 – **AMA/F1[n°26]**
3. Presse locale couvrant la période 1848-1940 conservée à la Bibliothèque – **BMA**
4. Dossier Ravitaillement Mesures d'exception - Guerre 1939-1945-Lettres de 1942- **AMA/F6**
5. *L'activité française, le Guide de la France libérée Commerce-Industrie-Artisanat*, 1947
6. D'après *Auxonne et son canton, éléments statistiques* – CCI Dijon 1982 - **BMA**

REMERCIEMENTS

à **Emmanuel LEDUC** de la Médiathèque de Chenôve, à **Monsieur Bernard MAIRE**,
à la personne qui a prêté la photographie de la façade de la maison THABARD,
à **Sophie VOIZENET** pour la boîte d'escargots.

