

C.C.V.J.

HISTOIRE LOCALE JANVILLE LARDY

Année 12- numéro spécial

31 mars 2016

ISSN 2101-843X

Frais de participation au bulletin : **12€**

C'ÉTAIT HIER... dans nos villages

Cressonnières



Janville et Lardy,

— autrefois

aujourd'hui...



Un peu d'histoire

Connu depuis l'Antiquité pour ses vertus médicinales, le cresson pousse à l'état sauvage dans les sources et les ruisseaux. Les Grecs affirmaient que le cresson pouvait « redonner raison aux esprits dérangés » et atténuer les effets de l'ivresse.

Au Moyen Âge, il était employé comme dépuratif et dans les affections pulmonaires.

En France le cresson a été cueilli et consommé à l'état sauvage jusqu'au XII^{ème} siècle où sa culture apparaît alors dans les jardins des abbayes en Artois, Picardie, Touraine...

Pendant l'hiver 1809-1810, Joseph Cardon, gestionnaire des hôpitaux de la Grande Armée de Napoléon, s'inquiète de l'état sanitaire des soldats (le scorbut les menace). Il est surpris, dit-on, de voir une cressonnière, vaste bassin de verdure qui contraste avec les champs de neige aux alentours.

Cette technique de culture l'étonne.

C'est une cressonnière exploitée depuis le XVII^{ème} siècle, située en Thuringe, près d'Erfurt, en Allemagne.

A son retour en France, avec l'aide d'ouvriers prussiens rôdés aux techniques de la cressiculture, il crée la première cressonnière à Saint-Léonard, ville dont il est maire, située entre Senlis et Chantilly, dans l'Oise.

Les vallées de l'Essonne étant bien irriguées par les rivières Essonne, Ecole, Chalouette, Juine et de nombreuses sources, des familles de cressonniers (ou cressiculteurs) venues de Senlis, s'y installent vers 1850.

Des voitures à cheval acheminent le cresson jusqu'aux gares d'où il est transporté tout frais cueilli vers les Halles de Paris.

Là, les mandataires revendent cette fragile et précieuse denrée aux enchères montantes.

La culture du cresson se développe alors pour ralentir vers 1960.

Néanmoins, certaines cressonnières ont perduré.

En 2000, l'appellation « Produit du Parc Naturel du Gâtinais » est créée.

La plupart de ces cressonnières sont ouvertes au public. Des foires au cresson sont organisées chaque année.

En 2015, la 28^{ème} foire au cresson a eu lieu à Méréville le 6 avril et la 10^{ème} fête du cresson à d'Huisson-Longueville le 12 avril.



Le cresson dans les armoiries, en Essonne

Certaines communes ont introduit dans leurs armoiries le cresson qu'elles cultivent encore aujourd'hui.

Ainsi, D'Huisson-Longueville

« D'or à une botte de cresson de sinople, mantelé d'azur à deux pics de carrier, passés en sautoir et accompagnés en chef de deux abeilles, le tout aussi d'or ».

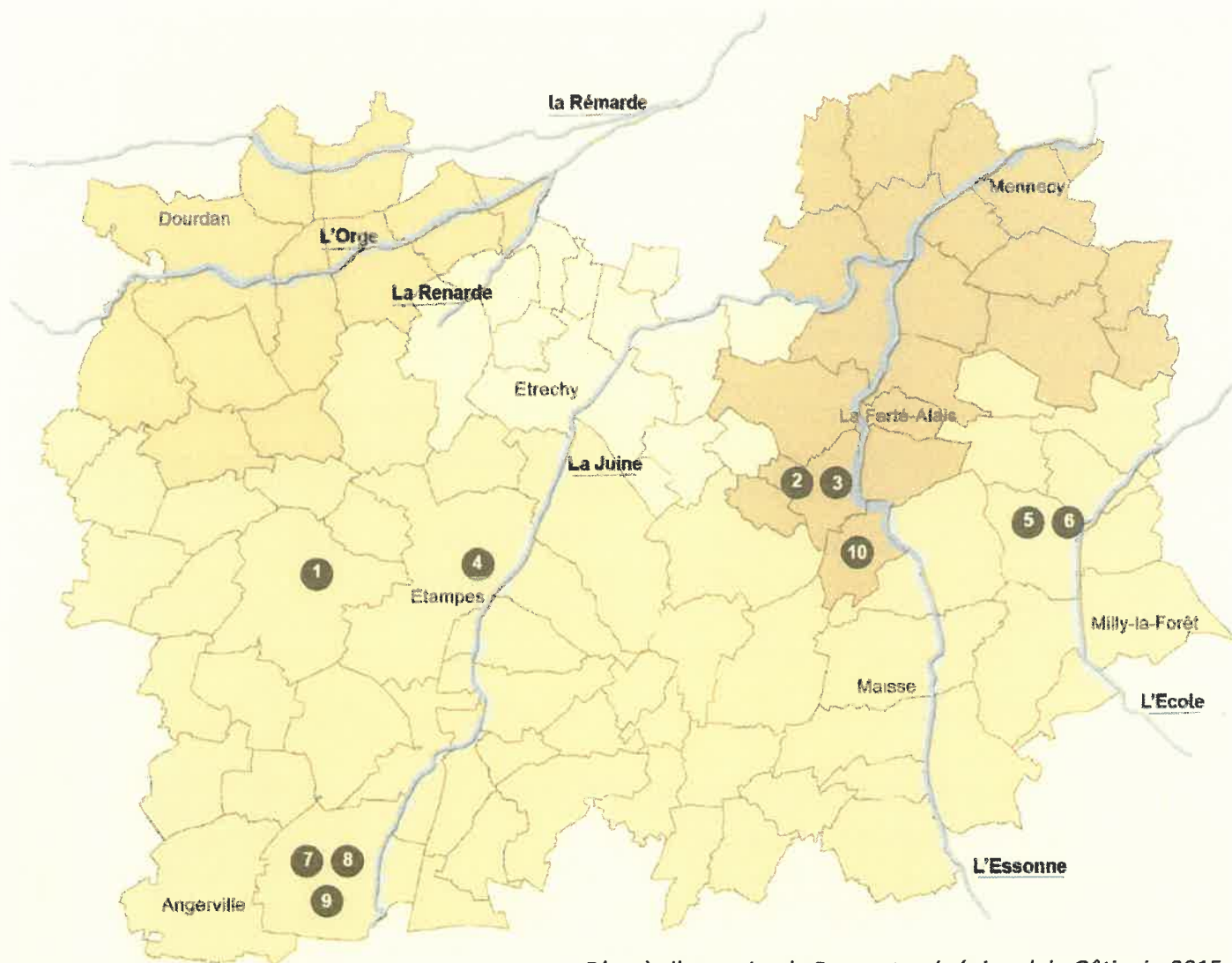


et Vayres-sur-Essonne



« Burelé de sable et d'or de seize pièces au chevron ondulé d'argent accompagné de trois bottes de cresson de sinople, le tout brochant ».

La culture du cresson dans le sud de l'Essonne



D'après l'annuaire du Parc naturel régional du Gâtinais, 2015

Chalo-Saint-Mars

1 : Cressonnière de l'Alouette, Isabelle Glatre, les Boutards

D'Huisson-Longueville

2 : Cressonnière du Marais-Saint-Pierre, Marcel Lucas, rue de la Mothe

3 : Cressonnière du Marais-Saint-Pierre, Denis Verstuyft, rue de la Mothe

Etampes

4 : Au jardin de Ville sauvage, Gilles et Sylvie Pouradier-Rame, RN 20

Moigny-sur-Ecole

5 : Cressonnière du Moulin du ruisseau, Cyril Taillebuis, RD 948

6 : Cressonnière de la Noue, Luc et François Raymond, RD 948

Méréville

7 : Famille Barberon, 23 rue du Tour de Ville (culture bio)

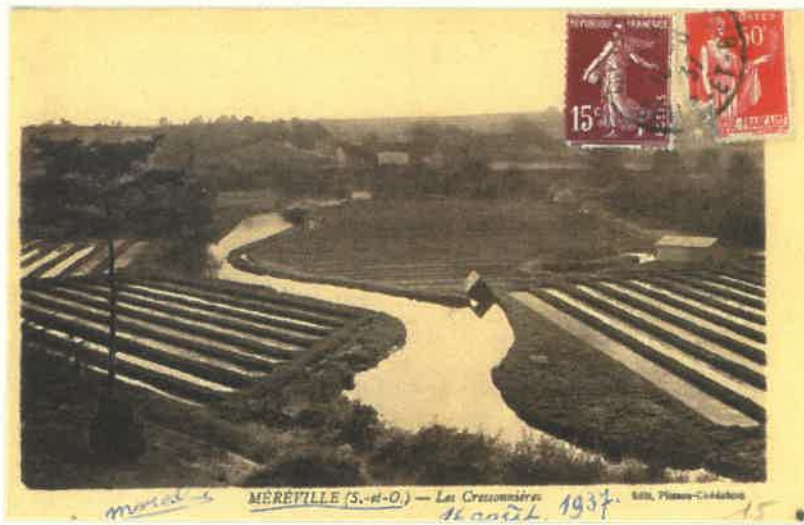
8 : Cressonnière de la Daubette, David Barberon, chemin de la Daubette

9 : La Villa Paul, Olivier Barberot, chemin de la Daubette

Vayres-sur-Essonne

10 : Mikaël Morizot, rue de l'église





Méréville

Méréville - MÉRÉVILLE (S.-et-O.) - Les Cressonnères de coq. 1937. 15



Saint-Hilaire

SAINT-HILAIRE (S. & O.) Cressonnères du Moulin de U Planché ou Puisse



SAINT-HILAIRE-CHALO (S.-et-O.) - Les Cressonnères



St-HILAIRE - S.-et O. - Les Cressonnères

La culture du cresson autrefois à Janville et Lardy

A Janville, les cressonnières étaient situées de part et d'autre de la rue de Goujon, donc en partie sur le square Boutellier actuel. Elles étaient alimentées par des sources très nombreuses à cet endroit.

1 cressonnière située à gauche de la rue de Goujon (en allant vers Lardy)

2 et 3 : cressonnières à droite de la rue de Goujon (en allant vers Lardy)

4 : cressonnière en couverture du livret

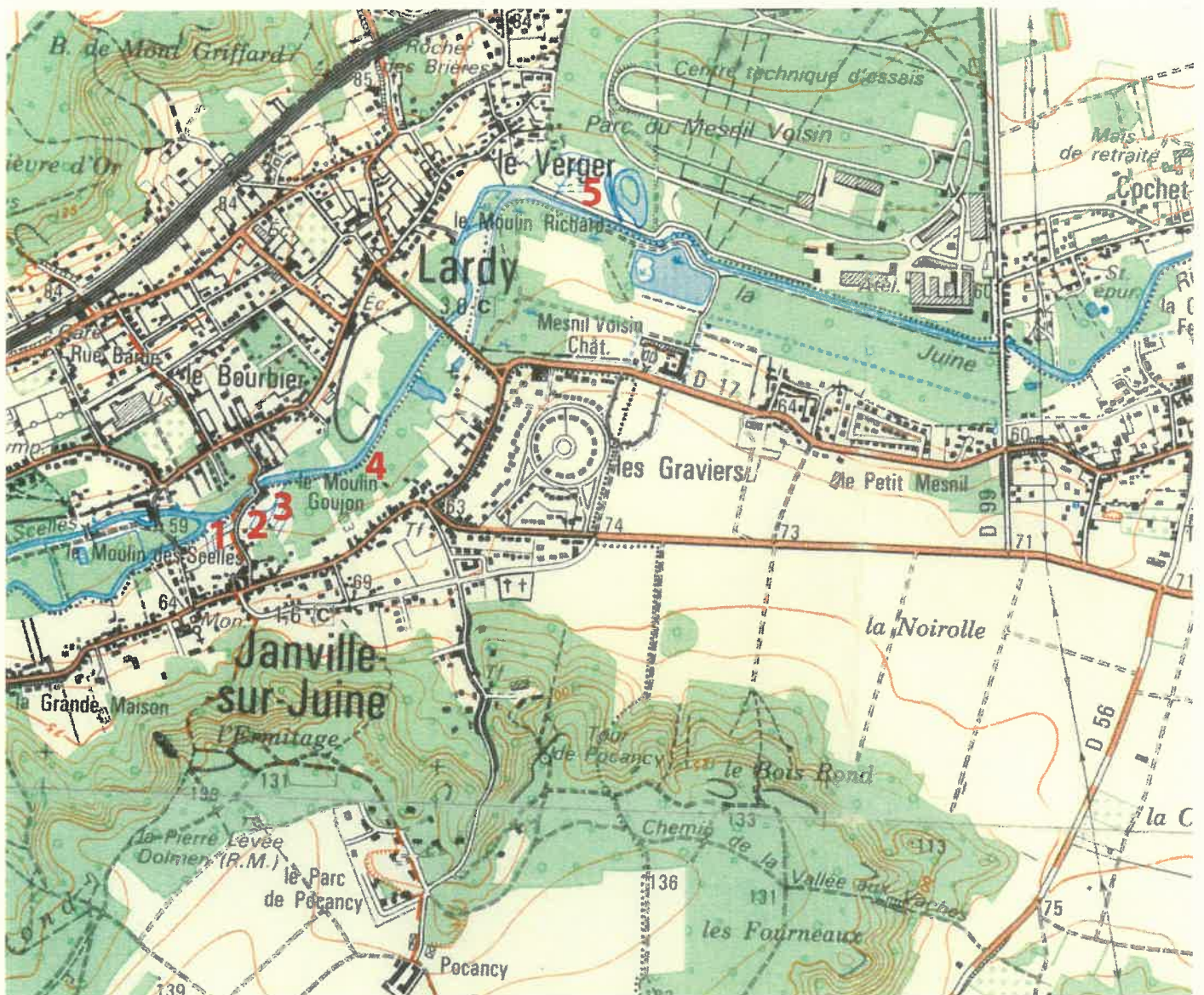
La famille Mirtil exploitait ces cressonnières.

Aujourd'hui encore, les eaux de deux d'entre elles traversent toujours ce square. Elles se rassemblent avant de passer sous la route, mais n'alimentent plus comme autrefois les cressonnières désormais abandonnées depuis les années soixante.

A Lardy, la seule cressonnière est celle dite de « la Chartreuse ». Elle est située sur la propriété de la marquise d'Argentré, à l'extrémité du parc du château de Mesnil Voysin, au bout de la rue du Verger. En 1951, la culture du cresson cesse à Lardy.

5 : cressonnière dite de « la Chartreuse »

Les familles Martin puis Brisset ont cultivé cette cressonnière.



Les cressonniers de Janville



De bas en haut, la Juine, les cressonnieres, les maisons entre la fin de la Grande rue et le tout début de la route de Bouray.



Passage de l'eau de la source sous la route

En 1879, Joseph **Mirtil**, âgé de trente-trois ans, est maraîcher. Il devient cressonnier en 1905.

Ses deux fils Henri et Félix, sont eux aussi cressonniers. Ils travaillent tous ensemble sur l'exploitation à Janville.

Edmond **Martin**, leur beau-frère, est également cressonnier.

Ils sont locataires des cressonnieres - situées entre la Juine et le bas de la rue de Goujon - appartenant à M. Germette, résidant aux Pastoureaux, à Lardy.



Passage de la pompe à Janville : debout, Daniel Couasnon, à la fenêtre, Henri Mirtil et son épouse, Marthe.

La famille **Mirtil**, « reste » (habite) 13 Passage de la Pompe.

Marcel Grenault dit « **Bobotte** » parce qu'il liait adroitement les bottes, est ouvrier dans la cressonniere de 1928 à 1959.

Il épouse Simone, la fille d'Henri Mirtil.

Né en 1908, il est mobilisé durant la guerre de 1939-1945, puis fait prisonnier en février 1941.

A la libération, il épouse en seconde noces, Gilberte, la fille de Gilbert Robillard, cultivateur à Lardy.

Il décède en 1959.

Pendant la captivité de Marcel Grenault, **Robert Ménager** est ouvrier dans les cressonnieres.

Daniel Couasnon est né en 1923. Enfant, en sortant de l'école, il va déjà aider dans les cressonnieres. Pour le récompenser, Marthe Mirtil, l'épouse d'Henri, lui sert un chocolat chaud et des tartines beurrées.

Tout naturellement, il commence comme ouvrier-cressonnier dès qu'il est en âge de travailler.

En 1942, il cesse cette activité pour intégrer la compagnie des chemins de fer avant d'être facteur à Lardy.

Jacques Durand, né en 1915, travaille lui aussi chez Mirtil à Janville, avant d'être embauché aux P.T.T.

Pierre Zambon, né en 1922, et **Jean Foujanet**, né en 1928, sont également des ouvriers de Mirtil.

Angelo Bergamasco est le dernier cressonnier de Janville.



Marcel Grenault

Les cressonniers de Lardy

Des liens familiaux existent entre les cressonniers de Janville et ceux de Lardy.

En effet, la sœur d'Henri Mirtil, Louise Mirtil épouse **Henri Martin** exploitant de la cressonnière de la Chartreuse.

Paul Martin, le fils d'Henri, travaille deux ans dans l'exploitation. Lorsqu'il épouse Léa Guillemint, il part travailler dans la ferme de son beau-père, à Bouray.

Henri Martin son père, se voit alors obligé de reprendre son activité à la cressonnière.

Suzanne Martin, la sœur de Paul, épouse Eugène Brisset qui exploite désormais les cressonnières de son beau-père.

Jean-Marie Le Berre, né en 1909, est ouvrier chez Henri Mirtil jusqu'à l'arrivée de Marcel Grenault. Il vient alors travailler dans les cressonnières de la Chartreuse à Lardy, chez Eugène Brisset.

Roger Brisset, fils d'Eugène, est né en 1923. Il aide son grand-père et son père, mais ne leur succédera pas.

En effet, en 1951, une grande partie du parc du Mesnil Voysin, y compris les cressonnières, est acheté par la « Régie Renault » où Roger fera toute sa carrière.

Aujourd'hui, il cultive encore son jardin à Gillevoisin.

A côté des cressonnières, on entretient également un potager.

Ce maraîchage permet en effet de compenser le manque à gagner de l'été, période où il n'y a pas de récolte de cresson.

Les légumes sont vendus localement aux épiciers ou aux particuliers, le surplus de poireaux étant envoyé aux Halles à Paris.

Dans cette cabane couverte de chaume, on lavait le cresson et on remplissait les paniers.

Ce lavoir était alimenté par une source.



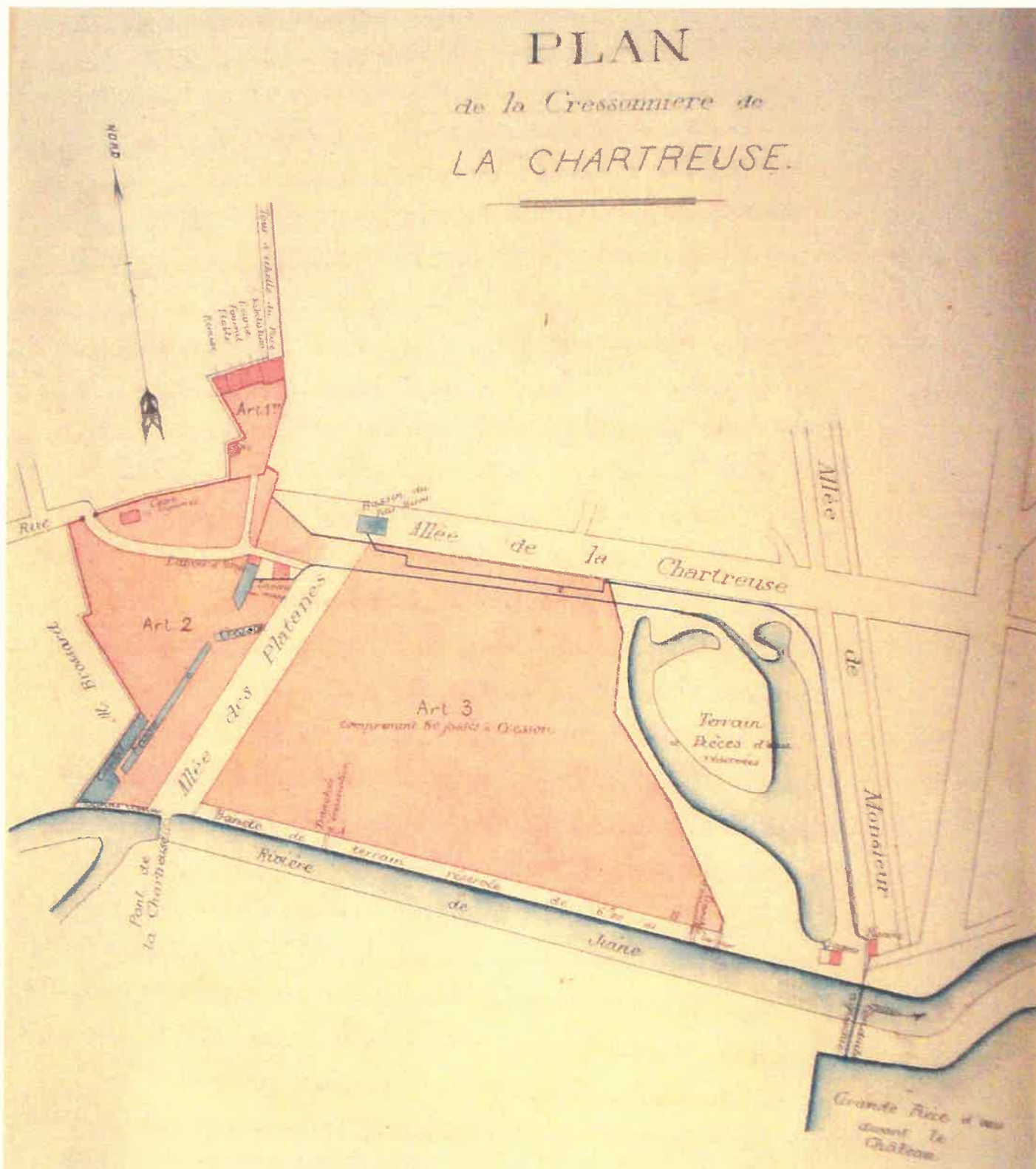
De gauche à droite : Henri Martin, un ouvrier, Eugène, le petit Roger Brisset âgé aujourd'hui de quatre-vingt-treize ans et Jean-Marie Le Berre



La cressonnière de la Chartreuse, avant 1920

La cressonnière de la Chartreuse, Lardy

En **1895**, un bail est établi entre Monsieur Henri Edmond Martin, son épouse Madame Louise Martin née Mirtil, et Monsieur Louis Marie Charles, marquis du Plessis d'Argentré, châtelain du Mesnil Voysin.



Le bail précise la composition des terres et bâtiments loués et visibles sur le plan.

L'article 1 :

- la maison de la Chartreuse, comprenant une cuisine, une chambre à coucher, deux pièces froides, un grenier, des caves
- écurie, fournil, porcherie, grenier, hangar
- cour et jardin

En 1910, le bail est renouvelé entre Monsieur Henri Edmond Martin et Madame Marie Camille Calixte de Polignac, marquise du Plessis d'Argentré.

Un bail est établi pour une durée de douze années à compter du 11 novembre 1910, avec un loyer annuel s'élevant à 7 200f.

23 juin 1910.

Bail

par Madame la Marquise d'Argentré

à M^r et Mad^{me} Martin-Mirtil

}



Entre les Soussignés,

1. Madame Marie Camille Cabret de Polignac, veuve de
M. le Marquis du Plessis d'Argentic, propriétaire, demeurant au
Château du Plessis, près d'Argentic (Ile-et-Vilaine), d'une part,

2. Et Monsieur Henri Edmond Martin, cordonnier, et Madame
Emile Julie Martil, sa épouse, de lui autorisée, demeurant ensemble à
Sardy (Seine-et-Oise), - d'autre part.

Married tout le régime de la Communauté de biens aux termes de leur contrat
de mariage, reçu par M. Corby, notaire à La Ferté Macé, le cinq août
mil huit cent quatre-vingt-douze,

Et de ce contenu ce qui suit.

Madame la Marquise d'Argentic loue par cet acte à Monsieur et Madame
Martin, qui acceptent, pour une durée de douze années entières et consécutives, qui
commenceront à courir à compter du onze novembre prochain (pour plus suite
à un bail sous signatures privées en date du vingt-cinq octobre mil huit cent quatre
vingt-douze, enregistrée à Paris le deux novembre mil huit cent quatre-vingt-douze
folio 23, prorogé par acte sous signatures privées en date du dix-sept juillet mil
neuf cent un, enregistrée à Paris le deux août mil neuf cent un, folio 3), pour
finir à pareille époque de l'année mil neuf cent vingt-deux.

Est faitement, jadis, cessionnée et baillié en arrent de douze
années de Sardy.

Fait double au Château de La Ferté Macé, le vingt
trois juin mil neuf cent deux.

Lui et approuvé
M. Cabret

Lui et approuvé
J. Martin Martil

Lui et approuvé
Polignac M^{me} du Plessis d'Argentic

Domaine du Mesnil Voysin

1924.

Noms des Locataires	Montant	Date de paiement	Fin du bail
Aubrun	423. ^f 65	1 ^{er} novembre	1 ^{er} nov. 1932
Dud Lumière	5.00	11 novembre	11 nov. 1932
Coopérative Agricole	10.00	1 ^{er} Février	11 nov. 1932
Collet Georges	150.00	1 ^{er} Mai	28 Avril 1933
" "	576.00	1 ^{er} Mars	1 ^{er} Mars 1926
" "	180.00	1 ^{er} novembre	1 ^{er} nov. 1932
" "	62.00	1 ^{er} novembre	1 ^{er} nov. 1932
" "	188.00	1 ^{er} novembre	1 ^{er} nov. 1932
Dargère	8.00	11 novembre	Annual
Decordé	90.00	11 novembre	11 nov. 1924
Dijon	25.00	15 Janvier	15 Jaur. 1930-33
Glenault	247.85	1 ^{er} novembre	1 ^{er} nov. 1926 mig
Guignois	11.00	11 novembre	Annual
Laouen	123.85	11 novembre	11 nov. 1924
Jouannest	163.55	11 novembre	1 ^{er} oct 1925
Limodin	20.00	11 novembre	Annual
Martin Paul	3600.00	11 mai 11 nov.	11 nov. 1928
" "	10.00	11 mai	Annual
Mirtil Henri	400.00	11 mai 11 nov.	11 nov. 1924
Mazure Charles	21967.35	Noël. Jacques Jean	après reculte 1927-28
" "	2134.20	" "	"
" "	213.25	24 Juin	"
à reporter	30608. ^f 40		

Extraits des livres de comptes du château du Mesnil Voysin, des années 1924 et 1928 où apparaissent les noms des cressonniers : Paul Martin, Henri Mirtil et Eugène Brisset.

	DATE des Echéances	MONTANT des Paiements	
3			
Mr Eugène BRISSET			
Cressonnier à Lardy S.-à-O.			
Bail à partir du 1 ^{er} Novembre 1928 de 3, 6 ou 9 années.			
1929			
Loyer de 7. 200 F	11 Mai	3. 600 F	payé
Oserate 10 F par an, en une fois.	11 Mai	10 F	payé
	11 Novembre	3. 600 F	payé

En 1927 un bail est signé entre monsieur Eugène Brisset, son épouse Suzanne Marthe Brisset, née Martin, et madame Marie Camille Calixte de Polignac, veuve du Marquis du Plessis d'Argentré.

Entre les soussignés
Madame Marie Camille Calixte
de Polignac, veuve de
M^r le Marquis du Plessis d'Argentré
propriétaire demeurant au Château du Plessis
à Argentré du Plessis (Ile et Vilaine) d'une part
Et Monsieur Brisset Eugène, Cressonnier
et Madame Martin Suzanne, Marthe son
épouse de lui autorisée demeurant à Lardy
Seine et Oise d'autre part

A été convenu ce qui suit :

Madame la Marquise d'Argentré loue par ces présentes
à M^r et Mad^e Brisset qui acceptent
pour une durée de trois, six ou neuf années
qui commenceront à courir à compter du onze
novembre mil neuf cent vingt huit pour finir
à pareille époque des années 1931 ou 1934, à
la volonté respective des parties, qui, pour faire
cesser ledit bail, soit à la fin de la première,
ou de la deuxième période devront se prévenir
au moins un an à l'avance par simple
lettre recommandée avec avis de réception
les bâtiments, jardins, cressonnière et terrain
ci après désignés, situés terroir de Lardy
1° Un corps de bâtiment appelé maison de la
Chartreuse couvert en tuiles, comprenant 1° loge-
ment distribué en cuisine, chambre à coucher
à droite avec cheminée, deux pièces froides à gauche,
escalier conduisant au grenier, porte de sortie
par derrière. 2° Ecurie, fournil, vacherie

Entre les soussignés

Madame Marie Camille Calixte

De Polignac, veuve de

M^r le Marquis du Plessis d'Argentré

propriétaire demeurant au château du Plessis
à Argentré du Plessis (Ile et Vilaine) d'une part

2° Et M^r Brisset Eugène (cressonnier)

et madame Martin Suzanne Marthe son

épouse de lui autorisée demeurant à Lardy

Seine et Oise

d'autre part

A été convenu ce qui suit :

Madame la Marquise d'Argentré loue par ces présentes

à M^r et Mad^e Brisset qui acceptent

pour une durée de trois, six ou neuf années

qui commenceront à courir à compter du onze

novembre mil neuf cent vingt huit pour finir

à pareille époque des années 1931 ou 1934, à

la volonté respective des parties, qui, pour faire

cesser ledit bail, soit à la fin de la première,

ou de la deuxième période devront se prévenir

au moins un an à l'avance par simple

lettre recommandée avec avis de réception

les bâtiments, jardins, cressonnière et terrain

Ci après désignés, situés terroir de Lardy.

1° Un corps de bâtiment appelé maison de « la

Chartreuse » couvert en tuiles, comprenant 1° loge-

ment distribué en cuisine, chambre à coucher

à droite avec cheminée, deux pièces froides à gauche,

escalier conduisant au grenier, porte de sortie

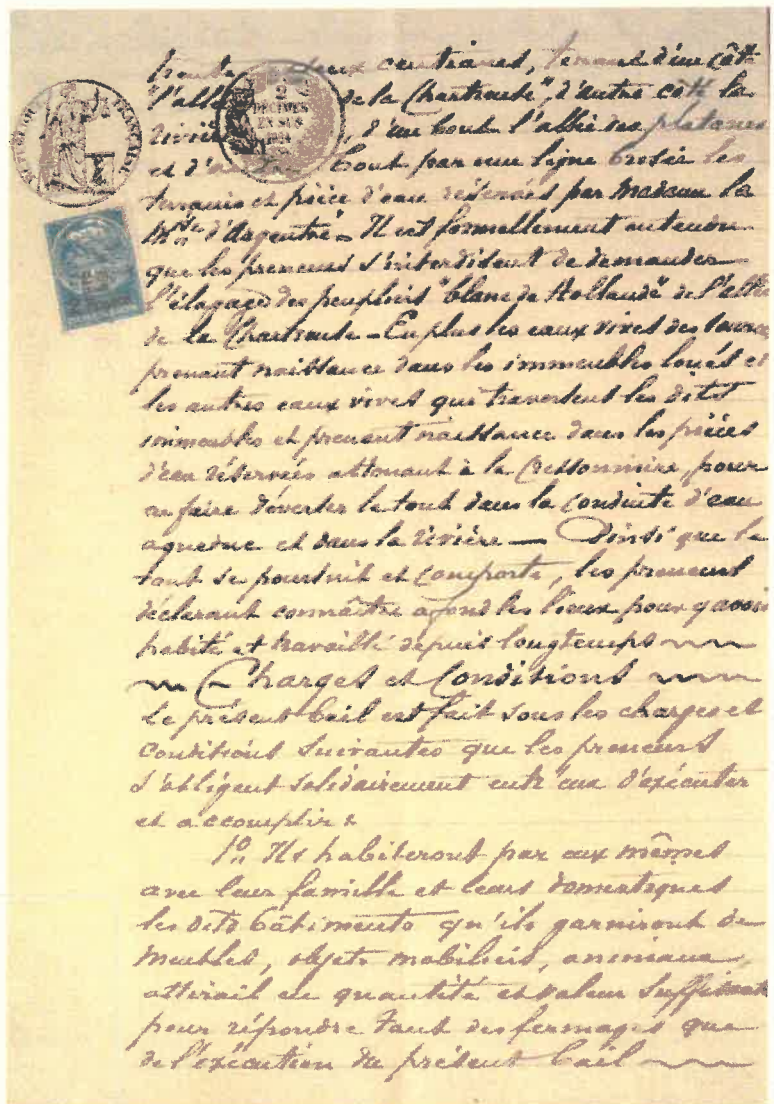
par derrière. 2° Ecurie, fournil, vacherie,

greniers sur le tout; hangar à la suite —
 Cour devant les bâtiments, hangar pour le bois
 porte charretière donnant sur le jardin —
 le tout clos de murs d'une contenance de treize ares
 quinze centiares environ, tenant d'un côté Nord et
 d'un bout Ouest un tour d'échelle dépendant du domaine du
 Mesnil Voysin, d'un côté Est au parc du Mesnil et d'un
 bout Sud à l'article 2 Ci après —
 Art. 2 une pièce de terre, deux fossés à cresson d'une
 longueur de cent seize mètres et canal appelés jardins
 et Ile de la Chartreuse d'une contenance de quatre-vingt
 treize ares environ, y compris le chemin, les fossés à
 cresson, le lavoir couvert et la laverie à cresson, tenant
 d'un côté Nord le tour d'échelle dépendant du domaine du
 Mesnil Voysin, d'autre côté l'allée des platanes par une
 ligne tracée à quatre mètres cinquante centimètres de
 l'axe de la rangée des platanes et une bande de terrain
 réservée de trois mètres de largeur en bordure de la
 rivière; d'un bout Est le parc du Mesnil Voysin
 (allée de la Chartreuse) et d'autre bout faisant deux haches
 la propriété de M^r Brossard par un tour d'échelle de
 0,50 (cinquante centimètres) au-delà du mur et du canal.
 Dans la même partie en jardin, il existe une cave
 à légumes et dans la partie en cressonnière un lavoir
 couvert en tuiles mécaniques et une laverie à cresson.
 2° Les terrains et quarante six fossés à cresson
 d'une longueur de trois cent onze mètres cinquante
 centimètres formés de l'ancienne prairie et pièce
 d'eau appelés « l'Ile de la Chartreuse » d'une contenance
 de deux hectares quatre vingt sept ares

greniers sur le tout ; hangar à la suite —
 cour devant les bâtiments, hangar pour le bois
 porte charretière donnant sur le jardin —
 le tout clos de murs d'une contenance de treize ares
 quinze centiares environ, tenant d'un côté Nord et
 d'un bout Ouest un tour d'échelle dépendant du domaine du
 Mesnil Voysin, d'un côté Est au parc du Mesnil et d'un
 bout Sud à l'article 2 Ci après —
 Art. 2 une pièce de terre, deux fossés à cresson d'une
 longueur de cent seize mètres et canal appelés jardins
 et Ile de la Chartreuse d'une contenance de quatre-vingt
 treize ares environ, y compris le chemin, les fossés à
 cresson, le lavoir couvert et la laverie à cresson, tenant
 d'un côté Nord le tour d'échelle dépendant du domaine du
 Mesnil Voysin, d'autre côté l'allée des platanes par une ligne
 tracée à quatre mètres cinquante centimètres de
 l'axe de la rangée des platanes et une bande de terrain
 réservée de trois mètres de largeur en bordure de la
 rivière ; d'un bout Est le parc du domaine du Mesnil Voysin
 (allée de la Chartreuse) et d'autre bout faisant deux haches
 la propriété de M^r Brossard par un tour d'échelle de
 0,50 (cinquante centimètres) au-delà du mur et du canal.
 Dans la même partie en jardin, il existe une cave
 à légumes et dans la partie en cressonnière un lavoir
 couvert en tuiles mécaniques et une laverie à cresson.
 2° Les terrains et quarante six fossés à cresson
 d'une longueur de trois cent onze mètres cinquante
 centimètres formés de l'ancienne prairie et pièce
 d'eau appelés « l'Ile de la Chartreuse » d'une contenance
 de deux hectares quatre vingt sept ares

trente deux centiares, tenant d'un côté
 « l'allée de la Chartreuse », d'autre côté la
 rivière, d'un bout l'allée des platanes
 et d'autre bout par une ligne brisée les
 terrains et pièce d'eau réservés par Madame la
 M^{se} d'Argentré. Il est formellement entendu
 que les preneurs s'interdisent de demander
 l'élagage des peupliers « blanc de Hollande » de l'allée
 de la Chartreuse. En plus les eaux vives des sources
 prenant naissance dans les immeubles loués et
 les autres eaux vives qui traversent les dits
 immeubles et prenant naissance dans les pièces
 d'eau réservées attenant à la cressonnière, pour
 en faire déverser le tout dans la conduite d'eau
 aqueduc et dans la rivière — Ainsi que le
 tout se poursuit et comporte, les preneurs
 déclarant connaître à fond les lieux pour y avoir
 habité et travaillé depuis longtemps —
 — Charges et conditions —
 Le présent bail est fait sous les charges et
 conditions suivantes que les preneurs
 s'obligent solidairement entre eux d'exécuter
 et accomplir.

1° Ils habiteront par eux-mêmes
 avec leur famille et leurs domestiques
 les dits bâtiments qu'ils garniront de
 meubles, objets mobiliers, animaux,
 attirail en quantité et valeur suffisante
 pour répondre tant des fermages que
 de l'exécution du présent bail —



trente deux centiares, tenant d'un côté
 l'allée de la Chartreuse, d'autre côté la
 rivière, d'un bout l'allée des platanes
 et d'autre bout par une ligne brisée les
 terrains et pièce d'eau réservés par Madame la
 M^{se} d'Argentré. Il est formellement entendu
 que les preneurs s'interdisent de demander
 l'élagage des peupliers « blanc de Hollande » de l'allée
 de la Chartreuse. En plus les eaux vives des sources
 prenant naissance dans les immeubles loués et
 les autres eaux vives qui traversent les dits
 immeubles et prenant naissance dans les pièces
 d'eau réservées attenant à la cressonnière pour
 en faire déverser le tout dans la conduite d'eau
 aqueduc et dans la rivière — Ainsi que le
 tout se poursuit et comporte, les preneurs
 déclarant connaître à fond les lieux pour y avoir
 habité et travaillé depuis longtemps —
 — Charges et conditions —
 Le présent bail est fait sous les charges et
 conditions suivantes que les preneurs
 s'obligent solidairement entre eux d'exécuter
 et accomplir.
 1° Ils habiteront par eux-mêmes
 avec leur famille et leurs domestiques
 les dits bâtiments qu'ils garniront de
 meubles, objets mobiliers, animaux,
 attirail en quantité et valeur suffisante
 pour répondre tant des fermages que
 de l'exécution du présent bail —

2° Ils souffriront que la bailleresse fasse aux bâtiments loués toutes les grosses réparations dont ils pourront avoir besoin durant le cours ni présent bail sans pouvoir réclamer aucune indemnité, quand même les réparations les priveraient de la jouissance de tout ou partie des dits bâtiments pendant la durée des travaux, alors même que cette durée excéderait quarante jours —

3° Ils entretiendront les bâtiments et dépendances en bon état de réparations locatives et les rendront en fin de bail en bon état —

4° Ils tiendront les jardins en bon état de culture ; ils devront remplacer les arbres qui viendraient à mourir par des plants dont le choix sera fait par la propriétaire ou son représentant —

5° Ils n'auront aucun accès dans le parc du Mesnil, tous les services de leur exploitation devant se faire par la porte charretière ouvrant sur la rue des groseillers. Sous aucun prétexte, ils ne devront tolérer la sortie par cette porte de personnes quelconques venant du parc ; la propriétaire, ses fils, ses filles, le régisseur et le garde fonds seuls pourront l'utiliser —

6° Ils conduiront à leurs frais, après l'avoir utilisé à leur profit, par tels moyens que leur conviendront, toute l'eau du bassin du miroir de « la Chartreuse » et celle provenant de la rigole en maçonnerie dans la conduite aqueduc alimentant la grande pièce d'eau de la façade Nord du château du Mesnil Voysin ; ils devront curer et réparer

2° Ils souffriront que la bailleresse fasse aux bâtiments loués toutes les grosses réparations dont ils pourront avoir besoin durant le cours ni présent bail sans pouvoir réclamer aucune indemnité, quand même les réparations les priveraient de la jouissance de tout ou partie des dits bâtiments pendant la durée des travaux, alors même que cette durée excéderait quarante jours —

3° Ils entretiendront les bâtiments et dépendances en bon état de réparations locatives et les rendront en fin de bail en bon état —

4° Ils tiendront les jardins en bon état de culture ; ils devront remplacer les arbres qui viendraient à mourir par des plants dont le choix sera fait par la propriétaire ou son représentant —

5° Ils n'auront aucun accès dans le parc du Mesnil, tous les services de leur exploitation devant se faire par la porte charretière ouvrant sur la rue des groseillers. Sous aucun prétexte, ils ne devront tolérer la sortie par cette porte de personnes quelconques venant du parc ; la propriétaire, ses fils, ses filles, le régisseur et le garde fonds seuls pourront l'utiliser —

6° Ils conduiront à leurs frais après l'avoir utilisé à leur profit, par tels moyens que leur conviendront, toute l'eau du bassin du miroir de « la Chartreuse » et celle provenant de la rigole en maçonnerie dans la conduite aqueduc alimentant la grande pièce d'eau de la façade Nord du château du Mesnil Voysin ; ils devront curer et réparer

à leurs frais la dite rigole jusqu'à la rivière afin d'éviter les fuites d'eau.

7° Ils devront supporter les eaux basses et hautes de la rivière sans pouvoir exiger aucun curage ou faucardement.

8° Ils ne pourront élever aucune construction sur les terrains présentement loués sans le consentement écrit de Madame la Marquise d'Argentré —

9° Ils conserveront à l'état de cressonnières les canaux et fossés à cresson existant à ce jour au nombre de quarante huit, et pourront, si bon leur semble, en établir de nouveaux ; mais, en aucun cas, ils ne pourront amoindrir l'importance de la cressonnière.

10° Ils laisseront en parfait état en fin de bail et sans indemnité tous les canaux et fossés à cresson en exploitation, barrages, vannages, et, en général, tout ce qui servira à l'exploitation et à l'irrigation des cressonnières. Ils laisseront également tous les engrais qui pourraient provenir du curage des canaux et fossés à cresson, le tout sans indemnité.

11° Ils devront fournir chaque semaine, à l'endroit indiqué, pendant la durée du bail, à la volonté du bailleur ou de son représentant la quantité de dix bottes de cresson, pareilles de qualité et de quantité à celles livrées au commerce de Paris par les preneurs —

12° Ils paieront les impôts fonciers, contributions, taxes communales et départementales, et charges de toutes natures, établies ou à établir qui pourraient être imposés

à leurs frais la dite rigole jusqu'à la rivière afin d'éviter les fuites d'eau.

7° Ils devront supporter les eaux basses et hautes de la rivière sans pouvoir exiger aucun curage du faucardement

8° Ils ne pourront élever aucune construction sur les terrains présentement loués sans le consentement écrit de Madame la Marquise d'Argentré —

9° Ils conserveront à l'état de cressonnières les canaux et fossés à cresson existant à ce jour au nombre de quarante huit, et pourront, si bon leur semble, en établir de nouveaux ; mais, en aucun cas, ils ne pourront amoindrir l'importance de la cressonnière.

10° Ils laisseront en parfait état en fin de bail et sans indemnité tous les canaux et fossés à cresson en exploitation, barrages, vannages, et, en général, tout ce qui servira à l'exploitation et à l'irrigation des cressonnières. Ils laisseront également tous les engrais qui pourraient provenir du curage des canaux et fossés à cresson, le tout sans indemnité.

11° Ils devront fournir chaque semaine à l'endroit indiqué, pendant la durée du bail, à la volonté du bailleur ou de son représentant la quantité de dix bottes de cresson, pareilles de qualité et de quantité à celles livrées au commerce de Paris par les preneurs —

12° Ils paieront les impôts fonciers, contributions, taxes communales et départementales, et charges de toutes natures, établies ou à établir qui pourraient être imposés

sur les lieux présentement loués depuis leur entrée en jouissance jusqu'à la fin du bail —

13° Ils ne pourront chasser ou laisser chasser leur personnel, ni laisser errer leurs chiens sur les parcelles faisant l'objet du présent bail, ce droit de chasse étant réservé par la propriétaire pour en jouir comme bon lui semblera.

14° La pêche est complètement réservée par la propriétaire —

15° Les preneurs ne pourront réclamer aucune indemnité ni diminution du fermage ci après fixé pour causes de guerre, grêle, gelée, sécheresse, inondation et tous cas fortuits prévus ou imprévus qui pourraient endommager tout ou partie de leurs récoltes.

16° Ils ne pourront céder leur droit au présent bail, ni sous louer tout ou partie sans le consentement exprès et par écrit de Madame la Marquise d'Argentré —

17° Ils devront faire assurer contre les risques de l'incendie, leurs récoltes, leur mobilier, bestiaux, matériel de culture, ainsi que les risques locatifs et devront rembourser chaque année à la propriétaire ou à son représentant la prime d'assurances payée pour les bâtiments.

18° Ils devront renvoyer tout ouvrier par eux employé qui ne conviendrait pas à la propriétaire ou à son représentant sans que la bailleuse ou son représentant soit obligé de donner des motifs de demande en renvoi —

sur les lieux présentement loués depuis leur entrée en jouissance jusqu'à la fin du bail —
13° Ils ne pourront chasser, ni laisser chasser leur personnel, ni laisser errer leurs chiens sur les parcelles faisant l'objet du présent bail, ce droit de chasse étant réservé par la propriétaire pour en jouir comme bon lui semblera
14° La pêche est complètement réservée par la propriétaire —
15° Les preneurs ne pourront réclamer aucune indemnité ni diminution du fermage ci après fixé pour causes de guerre, grêle, gelée, sécheresse, inondation et tous autres cas fortuits prévus ou imprévus qui pourraient endommager tout ou partie de leur récolte ou
16° Ils ne pourront céder leur droit au présent bail, ni sous louer tout ou partie sans le consentement exprès et par écrit de Madame la Marquise d'Argentré —
17° Ils devront faire assurer contre les risques de l'incendie, leurs récoltes, leur mobilier, bestiaux, matériel de culture, ainsi que les risques locatifs et devront rembourser chaque année à la propriétaire ou à son représentant la prime d'assurances payée pour les bâtiments
18° Ils devront renvoyer tout ouvrier par eux employé qui ne conviendrait pas à la propriétaire ou à son représentant sans que la bailleuse ou son représentant soit obligé de donner des motifs de demande en renvoi —

Conditions particulières
 Les preneurs s'engagent à faire à leurs frais
 le faucardement de la rivière « la Juine » autant que cela sera
 nécessaire ou à toute réquisition de l'administration des
 Ponts et Chaussées, ou de la propriétaire depuis le Moulin
 Richard jusqu'au Pont de Cochet. Ils devront également
 curer et faucher le petit canal longeant le mur de la
 propriété Brossard. Il en sera de même pour les pièces
 d'eau réservées. —
 L'allée des platanes étant réservée par Madame la
 Marquise d'Argentré, les preneurs sont, ainsi que leur
 personnel, autorisés à y passer, mais uniquement
 pour les besoins de leur exploitation. —
 Il est formellement convenu que la clôture en
 grillage qui entoure la présente location du côté
 du parc devra être exclusivement entretenue et
 remplacée en cas de besoin par les preneurs, afin de
 préserver leurs récoltes contre les dégâts du gibier
 et contre toute incursion. —
 Fermage
 En outre des dites charges et conditions le présent
 bail est consenti et accepté moyennant un
 loyer annuel de sept mille deux cents francs
 que les preneurs s'obligent solidairement à payer
 à Madame la Marquise d'Argentré ou à son
 représentant rue du Verger à Lardy en deux
 termes et paiements égaux les onze novembre
 et onze mai de chaque année, pour le premier
 paiement effectué le onze mai mil neuf cent
 vingt neuf, le deuxième complétant la

— Conditions particulières —

Les preneurs s'engagent à faire à leurs frais
 le faucardement de la rivière « la Juine » autant que cela sera
 nécessaire ou à toute réquisition de l'administration des
 Ponts et Chaussées, ou de la propriétaire depuis le Moulin
 Richard jusqu'au Pont de Cochet. Ils devront également
 curer et faucher le petit canal longeant le mur de la
 propriété Brossard. Il en sera de même pour les pièces
 d'eau réservées —

L'allée des platanes étant réservée par Madame la
 Marquise d'Argentré, les preneurs sont, ainsi que leur
 personnel, autorisés à y passer, mais uniquement pour
 pour les besoins de leur exploitation —

Il est formellement convenu que la clôture en
 grillage qui entoure la présente location du côté
 du parc devra être exclusivement entretenue et
 remplacée en cas de besoin par les preneurs, afin de
 préserver leurs récoltes contre les dégâts du gibier
 et contre toute incursion —

— Fermage —

En outre des dites charges et conditions le présent
 bail est consenti et accepté moyennant un
 loyer annuel de sept mille deux cents francs
 que les preneurs s'obligent solidairement à payer
 à Madame la Marquise d'Argentré ou à son
 représentant rue du Verger à Lardy en deux
 termes et paiements égaux les onze novembre
 et onze mai de chaque année, pour le premier
 paiement effectué le onze mai mil neuf cent
 vingt neuf, le deuxième complétant la

première année de jouissance le onze
 novembre mil neuf cent vingt neuf et ainsi
 de suite jusqu'à la fin du bail —
 Tous les frais, droits et honoraires des
 présentes sont à la charge des preneurs —
 Pour la perception des droits d'enregistrement
 les parties évaluent les charges annuelles imposées
 aux preneurs à cent vingt cinq francs, en
 dehors des impôts fonciers —
 Les parties requièrent l'enregistrement
 pour trois années —
 Pour l'exécution des présentes les parties
 font élection de domicile à Lardy rue du
 Verger à la régie du domaine du Mesnil Voysin
 Fait triple à Lardy rue du Verger
 le vingt octobre mil neuf cent vingt
 sept (1927)

Lu et approuvé l'écriture ci-dessus
 S. Martin

Lu et approuvé l'écriture ci-dessus
 et bon pour autorisation
 Brisset Eugène

Lu et approuvé
 Marquise du Plessis d'Argentré
 née de Polignac

Enregistré à la Ferté Alais le 24 novembre
 1927 [...] Reçu cent quatre-vingt-dix-sept
 f.87c.

première année de jouissance le onze
 novembre mil neuf cent vingt neuf et ainsi
 de suite jusqu'à la fin du bail —
 tous les frais, droits et honoraires des
 présentes sont à la charge des preneurs —
 Pour la perception des droits d'enregistrement
 les parties évaluent les charges annuelles imposées
 aux preneurs à cent vingt cinq francs, en
 dehors des impôts fonciers —
 les parties requièrent l'enregistrement
 pour trois années —
 Pour l'exécution des présentes les parties
 font élection de domicile à Lardy rue du
 Verger à la régie du domaine du Mesnil Voysin.
 Fait triple à Lardy rue du Verger
 le vingt octobre mil neuf cent vingt
 sept (1927)

Lu et approuvé l'écriture ci-dessus
 S. Martin

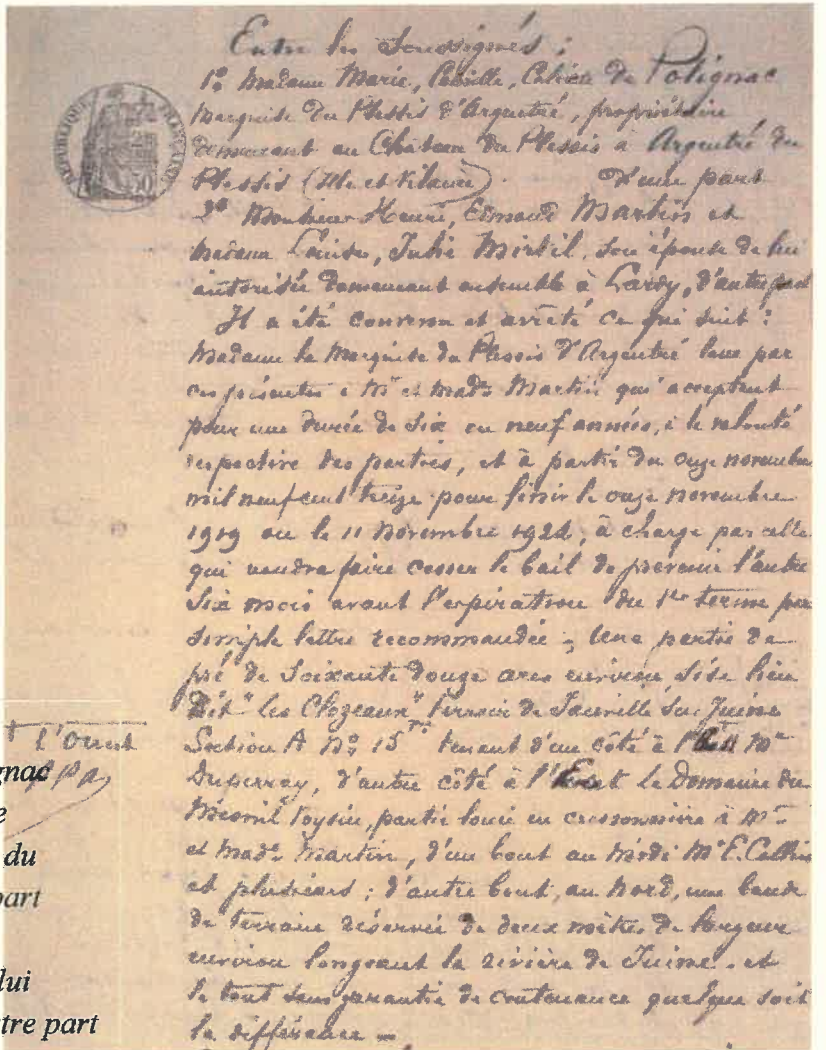
Lu et approuvé l'écriture ci-dessus
 et bon pour autorisation
 Brisset Eugène

Lu et approuvé
 Marquise du Plessis d'Argentré
 née de Polignac

Enregistré à la Ferté Alais le 24 novembre
 1927 [...] Reçu cent quatre-vingt-dix-sept
 f.87c.

La cressonnière des Clozeaux, Janville

En 1913, un bail est établi pour une durée de six ou neuf ans pour un pré de soixante-douze ares environ au lieu-dit « les Clozeaux » entre Henri Edmond Martin, son épouse Louise Julie Martin née Mirtil et madame Marie Camille Calixte de Polignac, marquise du Plessis d'Argentré.



Entre les soussignés :

1° Madame Marie, Camille, Calixte de Polignac
Marquise du Plessis d'Argentré, propriétaire
demeurant au Château du Plessis à Argentré du
Plessis (Ille et Vilaine) d'une part

2° Monsieur Henri, Edmond Martin et
Madame Louise, Julie Mirtil, son épouse de lui
autorisée demeurant ensemble à Lardy, d'autre part

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

Madame la Marquise du Plessis d'Argentré loue par
ces présentes à M^r et Mad^e Martin qui acceptent
pour une durée de six ou neuf années, à la volonté
respective des parties, et à partir du onze novembre
mil neuf cent treize pour finir le onze novembre
1919 ou le 11 novembre 1922, à charge par celle
qui voudra faire cesser le bail de prévenir l'autre
six mois avant l'expiration du 1^{er} terme par
simple lettre recommandée, une partie de
pré de soixante douze ares environ sise lieu
dit « Les Clozeaux » terroir de Janville sur Juine
Section A n° 15 tenant d'un côté à l'Ouest M^r
Duperray, d'autre côté à l'Est le Domaine du
Mesnil Voysin, partie louée en cressonnière à M^r
et Mad^e Martin, d'un bout au midi M^r E. Collin
et plusieurs ; d'autre bout, au nord, une bande
de terrain réservée de deux mètres de largeur
environ longeant la rivière de Juine, et
le tout sans garantie de contenance quelque soit
la différence.

Entre les soussignés:

1° Madame Marie, Camille, Calixte de Polignac
Marquise du Plessis d'Argentré, propriétaire
demeurant au château du Plessis à Argentré du
Plessis (Ille et Vilaine) d'une part

2° Monsieur Henri, Edmond Martin et
Madame Louise, Julie Mirtil, son épouse de lui
autorisée demeurant ensemble à Lardy, d'autre part

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

madame la Marquise du Plessis d'Argentré loue par
ces présentes à M^r et Mad^e Martin qui acceptent
pour une durée de six ou neuf années, à la volonté
respective des parties, et à partir du onze novembre
mil neuf cent treize pour finir le onze novembre
1919 ou le 11 novembre 1922, à charge par celle
qui voudra faire cesser le bail de prévenir l'autre
six mois avant l'expiration du 1^{er} terme par
simple lettre recommandée, une partie de
pré de soixante douze ares environ sise lieu
dit « Les Clozeaux » terroir de Janville sur Juine
Section A n° 15 tenant d'un côté à l'Ouest M^r
Duperray, d'autre côté à l'Est le Domaine du
Mesnil Voysin, partie louée en cressonnière à M^r
et Mad^e Martin, d'un bout au midi M^r E. Collin
et plusieurs ; d'autre bout, au nord, une bande
de terrain réservée de deux mètres de largeur
environ longeant la rivière de Juine et
le tout sans garantie de contenance quelque soit
la différence....

Principes à LA FLEURIE

tend de supporter le passage des personnes à qui sera loué
 la bande de terrain longeant la rivière. Ils devront en outre
 entretenir en bon état tous les fossés et rigoles longeant ou
 traversant la dite partie de pré; ils ne pourront en aucun cas
 les supprimer. Ils pourront, s'ils le jugent utile, établir des
 fossés à cresson dans le genre de celles qu'ils exploitent actuellement
 dans l'autre partie de pré. Ils établiront ces fossés à leurs frais,
 risques et périls aux endroits qui leur paraîtront le plus propice
 et devront les laisser en bon état à leur sortie. Ils devront
 veiller à la conservation et à l'entretien des grillages existants
 dans la partie Nord. Si le chemin n°39 continue à être clos
 par une barrière en fer appartenant à madame la M^{se} d'Argentré
 M^r Martin veillera à ce qu'elle ne soit pas abîmée, car il
 devra l'entretenir à ses frais.
 La chasse ainsi que la pêche sont absolument réservées
 par madame la M^{se} d'Argentré pour en user comme bon
 lui semblera.
 Les impôts de toute nature assis ou à asséoir sont
 en plus à la charge des preneurs.
 En outre, des dites conditions et charges, la présente
 location est consentie et acceptée moyennant le
 prix de soixante-dix francs par an que M^r et Mad^e
 Martin s'engagent à payer en un seul terme à
 madame la Marquise du Plessis d'Argentré ou à son
 représentant au Château du Mesnil Voysin, chaque
 année le onze novembre pour le paiement premier représentant
 la première année de location aura lieu le 11 9^{bre} 1914—
 M^r et M^{me} Martin paieront aussi tous les frais et honoraires des présentes
 Fait double au Ch^{au} du Mesnil Voysin où les parties élisent domicile
 le trente septembre mil neuf cent treize Lu et approuvé
 Polignac M^{se} du Plessis d'Argentré Louise Mirtil
 H Martin

M^r Martin ne
 pourra pas
 louer sans le
 consentement
 après et par
 chef de la
 propriétaire
 1914
 11
 16/11

tend de supporter le passage des personnes à qui sera loué
 la bande de terrain longeant la rivière. Ils devront en outre
 entretenir en bon état tous les fossés et rigoles longeant ou
 traversant la dite partie de pré ; ils ne pourront en aucun cas
 les supprimer. Ils pourront, s'ils le jugent utile, établir des
 fossés à cresson dans le genre de celles qu'ils exploitent actuellement
 dans l'autre partie de pré. Ils établiront ces fossés à leurs frais,
 risques et périls aux endroits qui leur paraîtront le plus propice
 et devront les laisser en bon état à leur sortie. Ils devront
 veiller à la conservation et à l'entretien des grillages existants
 dans la partie Nord. Si le chemin n°39 continue à être clos
 par une barrière en fer appartenant à madame la M^{se} d'Argentré
 M^r Martin veillera à ce qu'elle ne soit pas abîmée, car il
 devra l'entretenir à ses frais.

La chasse ainsi que la pêche sont absolument réservées
 par madame la M^{se} d'Argentré pour en user comme bon
 lui semblera.

Les impôts de toute nature assis ou à asséoir sont
 en plus à la charge des preneurs.

En outre, des dites conditions et charges, la présente
 location est consentie et acceptée moyennant le
 prix de soixante-dix francs par an que M^r et Mad^e
 Martin s'engagent à payer en un seul terme à
 madame la Marquise du Plessis d'Argentré ou à son
 représentant au château du Mesnil Voysin, chaque
 année le onze novembre pour le paiement premier représentant
 la première année de location aura lieu le 11 9^{bre} 1914—

M^r et M^{me} Martin paieront aussi tous les frais et honoraires des présentes
 Fait double au Ch^{au} du Mesnil Voysin où les parties élisent domicile
 le trente septembre mil neuf cent treize Lu et approuvé
 Polignac M^{se} du Plessis d'Argentré Louise Mirtil
 H Martin

Aujourd'hui, la culture du cresson de fontaine perdure...

Dans un bassin réservé à la semence, on recueille les graines qui mûrissent vers le 14 juillet. Les tiges sont alors coupées à la faucille, le matin ou le soir à la fraîche. Ensuite, elles sèchent au soleil sur des bâches en plastique durant 5 à 6 jours, afin que les siliques¹ éclatent et libèrent les graines qui seront tamisées.

Ces graines brunes et très fines, 4000 au gramme (le persil 500/g et la lentille 50/g) sont récoltées et semées d'une année sur l'autre. Le surplus est conservé pour des semences futures.

Il est alors à nouveau séché pour une bonne conservation (maximum 4 ans). Le soir ou en cas de risque de pluie, la graine est recouverte.

Découverte le matin, elle est aérée, retournée puis secouée toutes les deux heures.

Première étape : le nettoyage des fosses, en juin.

Avant de semer le cresson, il convient de nettoyer les fosses, sans y mettre les pieds, pour ne pas abîmer le fond.

Une fois les chemins tondus et « ébergés » (l'herbe coupée sur les berges), l'arrachage du « chaume² » peut commencer. Il est tiré sur le bord des chemins puis emporté avec la brouette. La vase, retirée à l'aide d'une raclette en bois, est mise sur le côté de la berge puis évacuée à son tour.

Deuxième étape : le semis, en juin et juillet.

La fosse étant alors vidée de son eau, on sème les graines légères et très fines par un jour sans vent.

Le semis se fait parfois à partir d'une planche que le cressonnier déplace tout au long de la fosse.

Celle-ci est alimentée en permanence par une eau courante, qui entre par des goulottes placées au milieu de la fosse.

L'eau de source ou de fontaine est préférée à toute autre pour sa pureté et sa température constante, évitant ainsi le gel en hiver.

Des vannes permettent de réguler l'arrivée d'eau.

A la sortie de la fosse, l'écoulement se fait dans le coulis de décharge.

L'eau doit toujours être maintenue à la hauteur du cresson au fur et à mesure de sa croissance.

Le cressonnier sème soit le matin, soit le soir au calme (sans vent), en espérant qu'il n'y ait ni orage ni pluie pendant une dizaine de jours.

¹ siliques : gousses contenant les graines de cresson

² chaume : tige sèche, ayant supporté la plante et les siliques.



Les siliques¹ se forment, prêtes à être récoltées



Nettoyage des fosses



Une fosse avec sa goulotte d'arrivée d'eau



Le semis



Gros plan sur les graines



La graine séchée, pourra être conservée

Au bout de quelques jours, Les graines germent, il va falloir « dégarnir » (éclaircir).



Gros plan sur le semis



Les fosses avec les semis

Troisième étape : **le repiquage au mois d'août.**

Poussant trop drus, les jeunes plants doivent être éclaircis et « repiqués » dans d'autres fossés. Parfois à genoux sur la planche au-dessus de la fosse, ou avec la fourche, on y jette des poignées de cresson qui s'enracineront.

Le lendemain, ils se sont déjà redressés. La cressonnière est alors amendée avec du phosphate de chaux.



Les jeunes plants sont éclaircis.



Les jeunes plants sont lancés pour s'enraciner

Les plants sont immergés à l'aide d'un rouleau à lattes de bois, à claire-voie, qui de plus, dilue l'engrais qui risquerait de brûler les feuilles.

Pour assurer l'immersion, un roulage doit être effectué tous les jours. Cette action quotidienne se fait à deux, chacun tirant une chaîne du rouleau, de chaque côté de la fosse.



Le rouleau à lattes



Lorsque le cresson fait ses premières feuilles, afin qu'il s'enracine profondément, on le tasse avec une schuelle, sorte de planche munie d'un grand manche.



Le rouleau à renfoncer



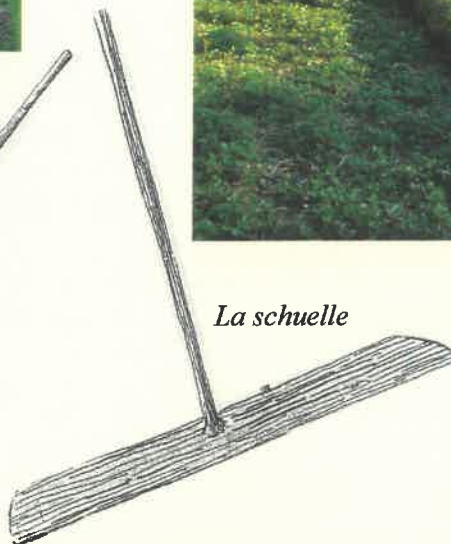
Le rouleau à renfoncer est aussi utilisé.

La paque, sorte de tamis avec un grand manche, sert à enfoncer le cresson afin qu'il ne gèle pas.

La paque



La schuelle



L'hiver, le cresson doit rester en partie couvert d'eau pour ne pas geler. Aujourd'hui, le voile d'hivernage permet le plus souvent, de protéger le cresson du gel, mais il souffre tout de même.



Les voiles d'hivernage



Sans le voile d'hivernage, le cresson souffre...

Après les grands froids, le cresson repousse...



Après le gel, les feuilles jaunissent, le cresson est perdu.

Quatrième étape : **la récolte, de septembre à mai.**

Autrefois, par tous les temps, à genoux sur une planche, le dos courbé, penché sur le fossé, les mains dans l'eau froide, le cressonnier travaillait souvent jusqu'à dix heures par jour, six jours sur sept.

Chaussé de sabots en bois, les jours de pluie, il portait sur le dos un caparaçon, structure légère en bois recouverte d'une cape en toile imperméable.

L'hiver, les tiges sont courtes et les couper prend du temps.

Au printemps, les tiges étant longues, elles sont coupées par grandes poignées et liées en bottes avec des brins d'osier.



Fixés sur la jambe, les liens permettront d'attacher les brins de cresson.

De nos jours, un lien plastique remplace le lien en osier.

On pratique environ 20 coupes par an.

Aujourd'hui, les bottes en caoutchouc ont remplacé les sabots, mais la récolte s'effectue toujours de la même façon, à la main, avec un couteau. Parfois il est simplement taillé dans la pointe d'une lame de faux usagée.

Enfin, la dernière étape consistait à acheminer la récolte de la journée jusqu'aux Halles de Paris. Les bottes coupées et liées étaient conservées dans un lavoir à cresson jusqu'à « l'emballage » dans les paniers en osier. La disposition des bottes demandait un soin particulier afin que celles placées en fond de panier ne soient pas écrasées par toutes les autres.

Pour la commune de Janville, une voiture à cheval emportait la récolte à la gare de Lardy.

Transportée à Paris par le train de 21h, elle était vendue aux Halles dès 5h le lendemain matin.

Nos Anciens de Janville se souviennent encore du cheval de « Tatave » - Octave Limodin - tirant la fourragère chargée de deux grands paniers en osier, pouvant contenir deux centaines de bottes chacun. Vers 1950, un chariot de la gare, tiré et poussé par des hommes forts, a remplacé l'attelage. Plus tard vers 1955, Paul Sincère, épicier à Lardy, assura le transport du cresson jusqu'aux Halles de Paris, rapportant les invendus, en même temps que l'approvisionnement en fruits et légumes pour son magasin".



Le panier à côté du petit-fils de Marcel Grenault, cressonnier à Janville jusqu'en 1959

Les bottes invendues étaient jetées, le cresson très fragile n'étant plus assez frais. Les revenus étaient irréguliers, le prix payé remboursant parfois seulement les frais du transport.

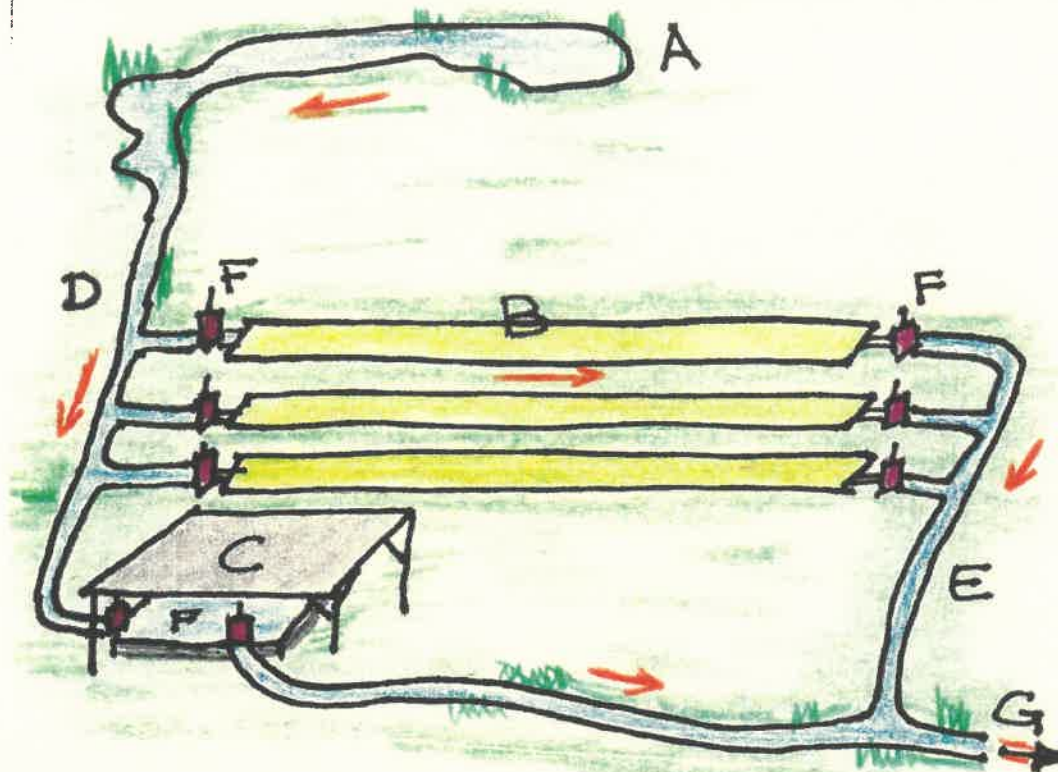
De nos jours, des cagettes en bois contenant 12 bottes de cresson ont remplacé les paniers en osier.

Aujourd'hui, le cressonnier achemine lui-même sa récolte directement sur le lieu de vente : au marché, chez le commerçant local ou même aux Halles de Rungis.



Les cagettes en bois sont remplies sur place.

Plan d'une cressonnière



A : Source

B : Fosses à cresson

C : Abri : lavoir à cresson, bassin à chevannes

D : Canal d'alimentation

E : Canal de fuite ou coulis

F : Vannes de réglage des niveaux d'eau

G : Vers la rivière

L'osier et les paniers

L'osier est un arbre de la famille des saules souvent planté autour des cressonnières. Les rameaux les plus gros, coupés en janvier, servaient à la fabrication de paniers.

A la maison, pendant les soirées d'hiver, on fendait l'osier fin que l'on coupait en brins d'environ 30 cm. Ces liens servaient ensuite à attacher les bottes.

Placés dans un grenier pour sécher, ils pouvaient être conservés 10 ans. Il suffisait de les tremper la veille pour les utiliser le lendemain. Les tiges les plus fines n'étaient pas fendues mais utilisées tout de suite.

Le cresson coupé, lié en bottes, était transporté dans de grandes brouettes jusqu'à la cabane, qui abritait le lavoir à cresson. Là, il était rincé.

Ensuite, les bottes étaient sorties du bassin, secouées et disposées en cercle, tiges vers l'extérieur et feuilles à l'intérieur, dans de grands paniers d'osier.

Puis on "habillait les paniers" avec une couronne de paille de seigle, disposée sur les tiges et solidement maintenue aux paniers par des ficelles.

Ces paniers contenaient 216 bottes, soit 18 douzaines, l'ensemble pesant environ 70kg.



Les dangers pour la cressonnière

Un parasite, la douve

La douve est un parasite du foie de certains mammifères, transmissible à l'homme. Elle passe des déjections du mouton aux eaux de ruissellement, atteignant parfois des sources ou des cressonnières mal protégées. Elle pollue ainsi le cresson.

On se souvient qu'à cette époque Jacques Pavillon gardait un troupeau de moutons à Janville, dans la ferme de Pocancy. Le troupeau était sain, éloigné des sources et les cressonnières bien entretenues. Aussi, les amateurs de cresson n'ont eu qu'à se louer de ses vertus. Aujourd'hui, la douve a disparu des cressonnières, étroitement surveillées.

Le cresson est la seule salade dont vous avez la traçabilité jusque dans votre assiette.

La qualité de l'eau

Autrefois la DDASS, c'est aujourd'hui la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) qui détermine les laboratoires autorisés à assurer les contrôles. Elle attribue un agrément à la cressonnière.

La traçabilité de la qualité sanitaire du cresson est assurée par un lien entourant la botte et fournissant, entre autre, le numéro d'agrément du cressiculteur ainsi que ses coordonnées.

Des prélèvements d'eau sont effectués deux fois par an, au printemps en avril/mai et à l'automne en septembre/octobre. Des recherches bactériologiques (germes de contamination fécale) et physico-chimiques sont alors réalisées sur les échantillons prélevés.

Afin de tester la pureté de l'eau, encore aujourd'hui, des poissons, les chevesnes, sont placés dans un bac où se déverse l'eau du coulis d'alimentation. La bonne santé de ces animaux reste le témoin de la pureté de l'eau.

Certaines herbes envahissent la cressonnière

Algue, lentille d'eau ou lemna, biarne, véronique, stellaire envahissent les cressonnières. Il convient de les retirer...

Des animaux

Pour protéger la cressonnière des sangliers et des chevreuils, une clôture électrique est installée tout autour des fossés.

Des pucerons, des pucettes et des chironomes menacent encore la cressonnière... Il faut être vigilant, surveiller en particulier l'altise, un coléoptère sauteur qui crible les feuilles de petits trous ronds rendant le cresson invendable.



Les chevesnes (en haut et à droite sur la photo)



La biarne et les lentilles d'eau



Un chironome



Les algues

La cressonnière de Denis Verstuyft, à D'Huisson-Longueville

Quand **Denis Verstuyft** achète la cressonnière en 1986, dix-sept cressonnières sont alors en activité en Essonne. Il l'exploite encore aujourd'hui, mais ses enfants n'envisagent pas de reprendre l'exploitation.

La cressonnière est principalement alimentée par l'eau de la nappe de Beauce, mais aussi la nappe de Brie. Un puits artésien vient compléter les sources naturelles. Afin de ne pas boucher l'entrée des fossés, une grille est installée pour filtrer les impuretés. Le flux doit être régulé car le cresson doit toujours être immergé. L'été, il se dessècherait et l'hiver, il gèlerait.

En 1983, lors d'une crue de l'Essonne, Denis Verstuyft et son épouse doivent se relayer pour évacuer l'eau afin que la cressonnière ne soit pas détruite par le flux.

Très fragile, le cresson est coupé en fonction des commandes. Il est destiné aux halles de Rungis, mais aussi aux commerces locaux et aux particuliers de passage. La botte pèse environ 340g. Il se conserve en mettant les queues de la botte dans l'eau, au frais.

Les outils

Rudimentaires, ils n'ont pas changé au fil des années : le tamis, le couteau taillé dans une ancienne faucille, la griffe, le rouleau à latte, la brouette.

Le nombre peu important de cressonnières n'a pas incité le développement d'une mécanisation. Les bords fragiles et les passages étroits entre les fossés rendent encore plus difficile toute évolution technique.

Quelques photos de la cressonnière...



La grille



Le puits artésien : c'est une exurgence formant un puits où l'eau jaillit spontanément ou par forage.



La cressonnière en hiver

La cressonnière au fil des saisons...



mai

juin



septembre



décembre



Soupe de cresson

Pour 4 à 5 personnes

1 botte de cresson,
4 pommes de terre,
25 g de beurre,
1,5 l d'eau,

150 g de crème fraîche,
Sel, poivre, croûtons (facultatif)

Coupez les tiges du cresson juste à la limite des feuilles.

Lavez les tiges et les feuilles soigneusement. Mettez de côté une vingtaine de feuilles.

Epluchez les pommes de terre. Lavez et coupez-les en gros dés.

Faites fondre le beurre dans une casserole, faites revenir les tiges, les feuilles de cresson.

Ajoutez les pommes de terre, l'eau, le sel, le poivre. Laissez cuire environ trois quarts d'heure.

Passez le potage au moulin à légumes ou au mixer. Versez le tout dans une soupière chaude.

Incorporez la crème fraîche au dernier moment. Décorez avec les feuilles de cresson.



Vinaigrette au cresson

Pour 4 à 5 personnes

3 bottes de cresson,
1 l de crème fraîche liquide,
1/4 l de vinaigre de Xérès,
sel, poivre

Lavez soigneusement et essorez le cresson. Au dernier moment, pour éviter l'oxydation, mixez très finement le cresson.

Ajoutez à cette purée de cresson la crème, le vinaigre, puis le sel, le poivre.

Cette sauce peut accompagner des poissons froids, des terrines de poissons, de légumes, des crudités...

Quelques recettes...



Soufflé au fromage et au cresson

Pour 4 à 5 personnes

1 botte de cresson équeuté,
25 g de beurre,
25 g de farine,
30 cl de lait,
80 g de gruyère râpé,

3 œufs, blancs séparés des jaunes,
sel, poivre, beurre pour le plat.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et remuez 2 à 3 minutes. Incorporez le lait peu à peu, portez à ébullition sans cesser de remuer.

Laissez cuire 3 minutes hors du feu. Ajoutez le fromage.

Réservez quelques feuilles de cresson pour la décoration et hachez le reste. Ajoutez le cresson haché dans la casserole ainsi que les jaunes d'œufs.

Salez, poivrez et ajoutez les blancs d'œufs battus en neige très ferme.

Versez dans un moule à soufflé beurré et faites cuire 40 à 50 minutes. Décorez avec les feuilles de cresson et servez bien chaud.

Coulis de cresson

2 bottes de cresson,
15 cl de crème fraîche liquide
fromage râpé,
sel, poivre,

Equeutez puis lavez le cresson. Plongez-le 1 min dans l'eau bouillante bien salée et rafraîchissez-le aussitôt.

Laissez-le égoutter puis passez au mixer. Ajoutez la crème, salez, poivrez et mixez le tout.

Faites bouillir 1 à 2 min et maintenez au chaud. Ajoutez le fromage. Ce coulis peut accompagner coquillages et crustacés.

Terrine de cresson aux pommes

Pour 4 à 5 personnes
1 botte de cresson équeuté,
1 pomme,
20cl de crème fraîche liquide
3 œufs
sel, poivre

Effeuillez le cresson et bien le laver.
Sécher les feuilles de cresson.
Faites fondre le cresson dans un peu de beurre, saler,
poivrer.
Epluchez la pomme et la couper en quartiers.
Passez le cresson au mixer avec la crème et les œufs
battus.
Versez le tout dans un plat beurré et ajouter les
quartiers de pommes.
Mettez au four à 180° (th 6) pendant 30 minutes.
Servir froid ou tiède.

Vin de cresson

1 botte de cresson,
2 bouteilles de vin blanc ou rouge,
200 g de sucre,
20 cl d'eau de vie,

Lavez le cresson, le mettre dans un saladier,
Versez le vin sur le cresson afin qu'il recouvre les
feuilles.
Laissez macérer 24 heures.
Passez le mélange dans une passoire et pilez le cresson.

Filtrez le liquide.
Ajoutez le sucre et l'eau de vie.
Remuez bien et mettez en bouteille.
Attendez 24 h avant de boucher, puis laissez reposer
pendant 10 jours avant de consommer.



Tarte au cresson

1 botte de cresson,
4 œufs
200 g de fromage blanc
50 g de crème fraîche,
Fromage râpé,
Sel, poivre,
1 fond de tarte.

Faites cuire le fond de tarte environ 20 min à four doux.
Equeutez, lavez puis mixez le cresson.
Mélangez avec le fromage blanc et la crème fraîche.
Ajoutez les jaunes d'œufs, salez, poivrez,
Ajoutez les blancs battus en neige au mélange.
Étalez sur la pâte et parsemez de fromage râpé.
Faites cuire à four doux 30 min et servez.

Cannelloni au cresson

Pour 4 à 5 personnes
12 tubes de cannelloni,
2 bottes de cresson,
3 œufs,
2 yaourts-nature,
200 g de parmesan,
sel et poivre.

Préchauffez le four à 180°C.
Coupez les tiges des bottes de cresson, ne gardez que
les feuilles.
Conservez les tiges pour faire un potage.
Lavez les feuilles très soigneusement.
Dans le bol du blender, mêlez les feuilles nettoyées,
les 3 œufs entiers, les yaourts et 150 g de parmesan.
Et mixez jusqu'à obtenir une belle mousse.
Beurrez un plat à gratin, versez le contenu du blender
dans le plat et déposez les tubes de cannelloni.
Arrangez-vous pour qu'ils se remplissent bien de la
mousse.
Saupoudrez du parmesan restant et mettez au four.
Comptez 30 mn puis baissez la température à 150°C et
laissez encore 15 mn.
Ensuite éteignez le four et laissez encore quelques
instants, les cannelloni « prendre » dans la mousse au
cresson. Servez en entrée chaude.

Quiche au cresson

Pour 4 à 5 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée
150 g de cresson
150 g de jambon de Paris
3 œufs
20 cl de crème
1 cuillère à café de Maïzena
2 cuillères à café de moutarde forte
sel et poivre

Lavez et essorez le cresson.
Mixez les feuilles.

Coupez le jambon en fines lanières.
Fouettez les œufs, la crème, la Maïzena, du sel et du poivre.
Tapissez de pâte feuilletée un moule à tarte de 24 cm
de diamètre.

Piquez le fond à la fourchette. Tartinez-le d'une fine couche de
moutarde forte.

Eparpillez le cresson et le jambon.
Recouvrez avec le mélange œufs-crème.

Faire cuire 20 mn dans le four préchauffé Th 7 (210°C.).
Démouler et servir chaud avec une salade de mâche et de
cresson bien moutardée.

Velouté de cresson

1 botte de cresson,
3 pommes de terre
1 pincée de sel

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en
rondelles assez fines (1 cm).

Faites les cuire à l'eau.

Rincer le cresson.
Une fois les patates cuites, ajouter le cresson à feu
doux quelques minutes.



Salade de cresson

1 botte de cresson,
1 betterave rouge
1 pomme
2 œufs

Faites cuire les œufs.

Coupez la botte au niveau du lien pour séparer les
feuilles des queues de cresson.

Rincez les feuilles.

Détaillez la pomme et la betterave en petits cubes.
Dans un saladier mélangez les feuilles de cresson
avec les cubes de pomme et de betterave.

Coupez les œufs en deux.
Servez avec une vinaigrette

Beurre de cresson

50g de cresson haché très fin,
1 cuillère de jus de citron
Sel, poivre

Mélangez le beurre préalablement ramolli avec le
cresson haché finement, le sel, le poivre.

Refaire prendre le beurre au frigo.

Servez sur de toasts.

Valeur nutritionnelle

Composition moyenne pour 100 g net

Composants (g)

Glucides 2.00
Protides 1.50
Lipides 0.30
Eau 93.1
Fibres alimentaires 2.00

Minéraux (mg)

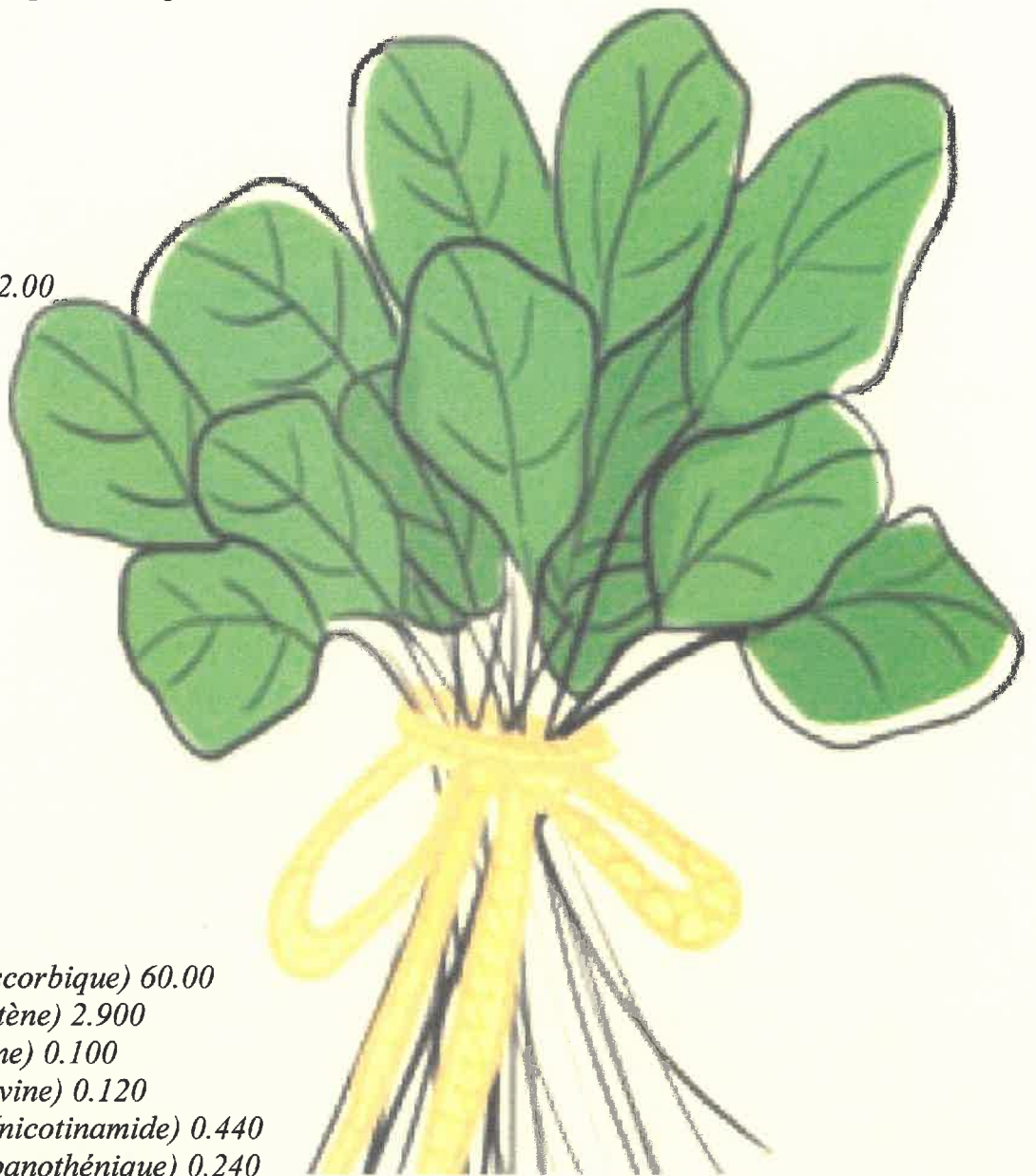
Potassium 304.0
Phosphore 53.00
Calcium 160.0
Magnésium 20.00
Soufre 130.0
Sodium 42.00
Bore 0.110
Fer 3.100
Cuivre 0.060
Zinc 0.400
Manganèse 0.400

Vitamines (mg)

Vitamine C (acide ascorbique) 60.00
Provitamine A (carotène) 2.900
Vitamine B1 (thiamine) 0.100
Vitamine B2 (riboflavine) 0.120
Vitamine B3 ou PP (nicotinamide) 0.440
Vitamine B5 (acide pantothénique) 0.240
Vitamine B6 (pyridoxine) 0.130
Vitamine B9 (acide folique) 0.200
Vitamine E (tocophérols) 1.200
Vitamine K 0.250

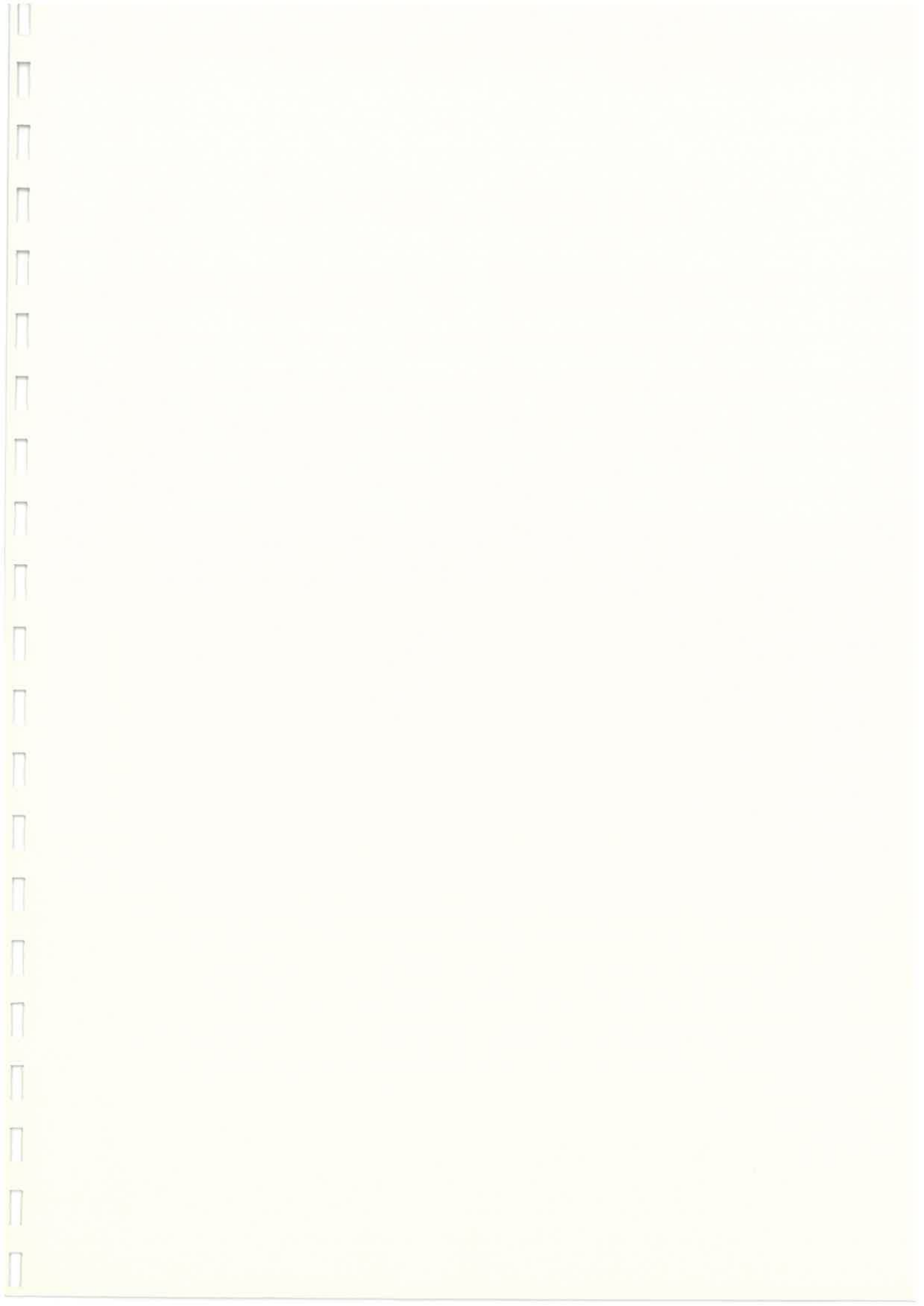
Apports énergétiques

KCalories 17.00
KJoules 71.00



Sources documentaires

- Archives départementales de Chamarande
 - Baux de location des cressonnières (origine Roger Brisset)
 - Dossier sur les outils des cressonniers
- Site des cressonnières de Vayres-sur-Essonne et Méréville
- Site des communes de Chalo-Saint-Mars, D'Huison-Longueville, Méréville, Vayres-sur-Essonne
- Ministère de la santé (règlementation des contrôles sanitaires)
- Parc naturel régional du Gâtinais, 2015
- Photos réalisées chez Denis Verstuyft
- Archives privées de Mme Aimée Biron, M. Gilles Grenault et M. Roger Brisset
- Entretien avec M. Roger Brisset
- Les petits métiers parisiens, cartes postales anciennes



CCVJ HISTOIRE LOCALE JANVILLE LARDY : 17, avenue Foch 91510 - Lardy

tél : 01 69 27 48 84 e-mail : ccvjhistoirelocale@free.fr

Site de l'Histoire Locale : <http://histoirelocaleccvj.jimdo.com>

Présidente : Isabelle DELAMARE Secrétaire : Marie-Hélène LOUVENT-BLAISE Trésorier : Guy DOGNON Membres : Geneviève BENARD Jean-Pierre BLAISE Isabelle CAULET
Gérard DEROT Annie DOGNON Christian GRENAULT Jean PALLEAU Eliane et Jacques PAVILLON Jacqueline PETRON
Martine ROUSSEAU-DEROT Claudine SACCALAI-GOULET

Imprimé en avril 2016

ISSN 2101-843X frais de participation au bulletin : **12 €**