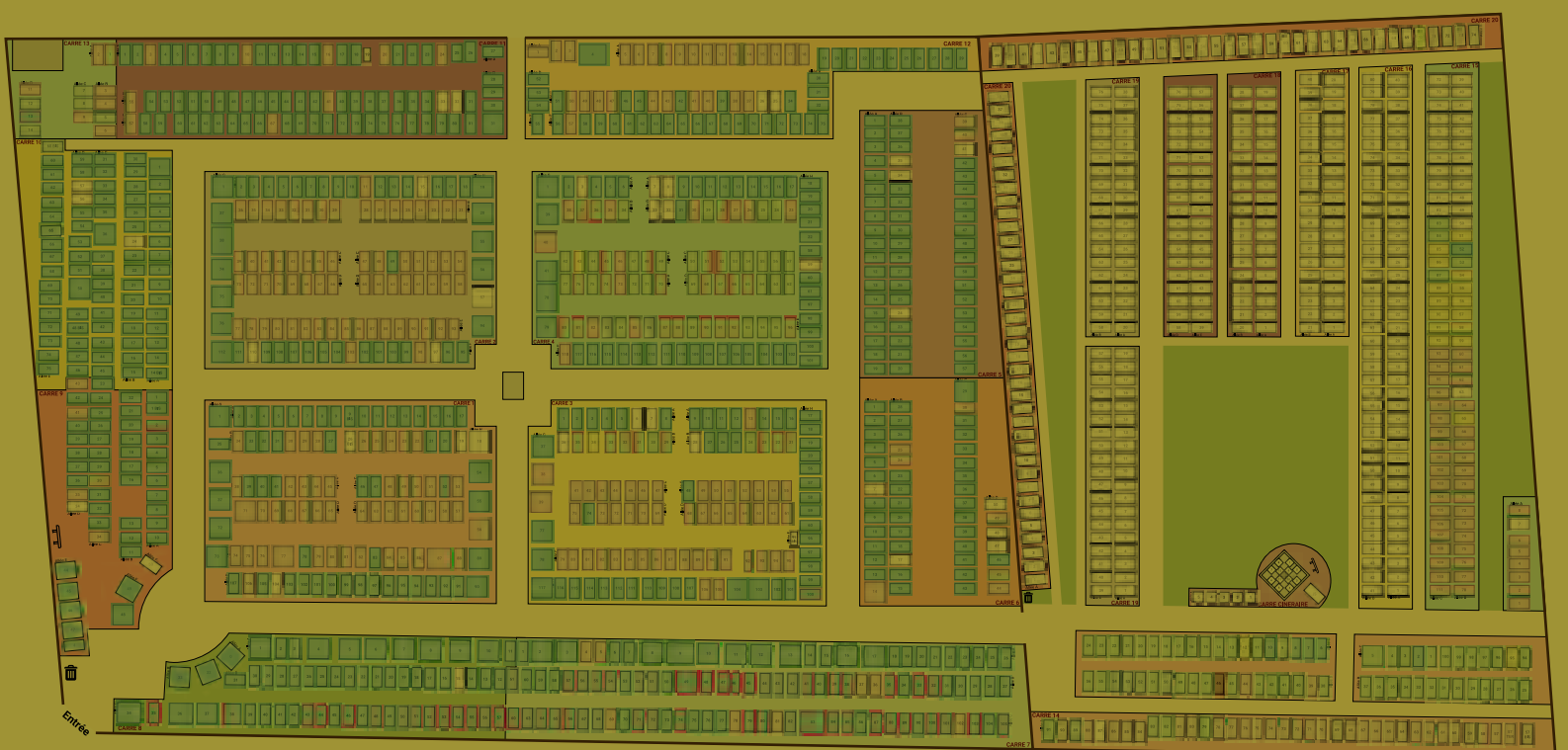




SAINT-CYR-SUR-MORIN

Le cimetière et
ses personnages
remarquables



Liste des Personnages remarquables

LES AUBERGISTES		
FICHET-GUIBERT	Suzanne	◆
GUIBERT	Albert	◆
GUIBERT	Mauricette	◆
GUIBERT	Pierre	◆
LES ARTISTES		
ARMAND	Auguste	◆ dit ARMAND-AUGUSTE
CLÉRICO	Giovanni	◆
DUMARCHEY	Pierre	◆ dit MAC ORLAN
FOUGERAT	Huguette	◆ dit FOUGERT
FOURT	Jean-Baptiste	◆
PERICHARD	Pierre	◆ dit BERGER
PHILIPPE	Jean	◆ dit FLIP
PRESSAC	Marcel	◆
SAUVAYRE	Maurice	◆

Les aubergistes...

Albert GUIBERT

[1885 Menou (58) – 1945 Saint-Cyr-sur-Morin (77)]

et son épouse

Suzanne FICHET-GUIBERT

[1888 Paris (75) – 1971 Saint-Cyr-sur-Morin (77)]

Propriétaires-restaurateurs, animateurs de l'hôtel Moderne

8

35

L'Hôtel Moderne *La famille Guibert*



C'est en 1926 qu'Albert et Suzanne Guibert achètent l'Hôtel Moderne. Limonadiers ayant pignon sur rue (ils tenaient dans la capitale, à l'angle de la rue de Lappe et de la rue de la Roquette, au numéro 30, une « crémérie » où l'on servait des repas simples à tout moment de la journée), ils veulent en effet quitter Paris pour s'installer à la campagne avec leurs deux enfants – Roger, 15 ans, et Pierre, 6 ans. Albert, ancien combattant, a été gazé et son médecin lui a conseillé d'aller respirer un air plus sain...

Il n'y a alors à La Moderne ni eau courante ni électricité. Une installation produisant du gaz acétylène permet d'éclairer les pièces principales grâce à des lustres constitués d'une multitude de perles de Venise qui démultiplient la lumière. Les lampes à pétrole, mobiles et individuelles, sont réservées aux chambres. L'eau est montée par un système de pompe actionnée manuellement et envoyée dans une cuve située dans le grenier au troisième étage. Ce système astucieux permet à chacun de disposer de l'eau courante à partir de robinets.

La clientèle est avant tout locale. Le bar fait office de café de village, tandis que le restaurant accueille les mariages, baptêmes et enterrements et qu'une grande salle sert de cadre aux répétitions de l'harmonie municipale, pour les bals ou le cinéma. Il y a aussi les nombreux banquets organisés par les sociétés locales, qui rapportent peu, mais ont l'avantage de faire connaître les lieux à un plus large public.

Les repas d'enterrements ont leur rituel gastronomique : tête de veau, bœuf gros sel ou encore pot-au-feu, pour permettre à tous de reprendre des forces. L'hiver, le repas est précédé d'un vin chaud aromatisé de cannelle. Après un premier temps de tristesse et de recueillement, les langues se délient, famille et amis évoquant les meilleurs moments du défunt. Par ailleurs, il n'est pas rare que des ouvriers prennent pension dans les lieux, le temps d'un chantier. D'une façon générale, la clientèle de passage est plutôt familiale et se différencie de celle de l'auberge voisine, l'Œuf Dur, qui attire plutôt le Tout-Paris artistique. Puis, avec le développement de l'automobile, une clientèle citadine et aisée commence elle aussi à venir passer quelques jours de vacances à la campagne. Albert peut même aller chercher ses clients à la gare de La Ferté-sous-Jouarre avec sa propre voiture, une splendide Chenard et Walcker...



▲ Albert Guibert en grande tenue dans la cuisine de La Moderne.

Les aubergistes...

Pierre GUIBERT

[1920 Paris 11e (75) – 2013 Jouarre (77)]

et son épouse

Mauricette GUIBERT née LICOT

[1920 Bagnole (93) – 2015 Jouarre (77)]

propriétaires-restaurateurs et animateurs de l'hôtel Moderne à la suite de leurs parents, en compagnie de leur frère et beau-frère

Pierre GUIBERT

[1920 Paris 11e (75) – 2013 Jouarre (77)]

9
47

L'Hôtel Moderne *La famille Guibert*



▲ Maurice et Pierre Guibert dans la salle de restaurant de La Moderne avec le chat Titus, fin des années 1980.

◀ Roger, discret et toujours souriant, est homme aux talents multiples. Chargé de l'entretien et de la maintenance de ce que l'on appellerait aujourd'hui un complexe hôtelier, il est aussi ébéniste, serrurier, peintre en bâtiment... et sur chevalet ! Photographe à ses heures, il fixe avec son objectif les moments forts du restaurant, contribuant ainsi à la mémoire de La Moderne, de ses événements.

Après la guerre, la famille Guibert réhabilite sommairement l'Hôtel Moderne : l'entrée sert provisoirement de salle de restaurant. À la cuisine, Roger prépare la pâtisserie et la charcuterie ; Mauricette Guibert est présente derrière les fourneaux et gère l'hôtellerie ; Pierre, en salle, accueille les clients et supervise le service. En dehors des extras, deux serveuses en salle, une femme d'entretien et une autre à la plonge complètent les effectifs. De 1946 à 1986, date de la fermeture définitive de La Moderne, nombre de gueuletons se dérouleront en ce haut lieu de réjouissances ; quelque mille mariages y seront célébrés.

Roger décède en 2002. Quant à Pierre, qui reçut en 2006 des mains du ministre Christian Jacob le diplôme de chevalier des Arts et Lettres, il nous a quittés le 19 novembre 2013 à l'âge de 93 ans. Dans les années 1960, La Moderne fait office de salle à manger et de salon pour Pierre Mac Orlan, devenu veuf. Mais il n'est pas le seul à y recevoir ses amis : Jean-Pierre Chabrol y emmène lui aussi ses invités autant pour admirer la superbe collection d'outils de Pierrot que pour déguster le plat du jour. C'est ainsi que Jacques Brel, Jacques Canetti, Georges Brassens et Guy Béart fréquenteront à l'occasion l'Hôtel Moderne...

Pendant plus de quarante ans, la collection de Pierre Guibert ira croissant. Le client ne peut échapper à une visite commentée des objets exposés... C'est ainsi que la salle de billard devient « le petit musée ». En 1970, une partie de la salle de danse connaît le même sort : le fonds Guibert comporte alors quelque 3 000 pièces. Pierrot présente, commente avec passion et pédagogie. Cependant, les Guibert vieillissent. Ils n'ont pas d'héritier et sont très attachés au village de Saint-Cyr. Pierre propose donc à Jacques Larché, alors président du conseil général, que sa collection devienne un musée. . En 1986, l'achat de l'immeuble est voté par le département. Roger, Pierre et Mauricette font don de leur collection au futur musée. Évelyne Baron est nommée conservatrice en 1987. En 1995, le musée des Pays de Seine-et-Marne ouvre ses portes.