

De l'Hôtel de l'Union au Cœur de Meaulne...

L'hôtel-restaurant installé sur la place de l'Église à Meaulne a probablement été créé entre 1893 et 1896 par **Jacques ACOLAS** (né le 21 février 1860, marié le 17 avril 1893 à Meaulne avec **Françoise JEAN**, dite « Francine », née à Meaulne le 8 mars 1874) à l'enseigne « **HÔTEL DE L'UNION tenu par ACOLAS** ».

On relève toutefois qu'en 1891, Privat LUCIEN, après avoir été sabotier, était recensé « aubergiste » avec son épouse Jeanne Louise RIZAT au 36 route d'Hérisson, à l'angle de la place et de la rue des Dames...Doit-on y voir l'origine de l'établissement ?



Jacques ACOLAS était le plus jeune fils de Pierre ACOLAS (1821-1903), tisserand au Cabot, marié en 1855 à Meaulne avec Marie LIBAULT (1833-1897) qui dirigeait un atelier de couture.

Francline JEAN était la fille de Jean JEAN, enfant naturel, et de Madeleine MATHONAT, des Brosses



Lorsque l'établissement apparaît pour la première fois dans le recensement de Meaulne de 1896, seule Francine est dite « aubergiste » :

1896 - Meaulne

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				91	Jijot	Marie	40	fr	souterraine	elle-même
				92	Saladin	J. 2 ^e	77	id.	rentier	chef
28	32			93	Laurent	Marie	54	id.	..	sa femme
				94	Nicolas	Jacques	36	id.	tierrand	chef
29	33			95	Jean	Francine	22	id.	aubergiste	sa femme

Faut-il en déduire que les murs de l'établissement provenaient de sa famille ?
 Quoi qu'il en soit, dès 1906, Jacques ACOLAS s'est mis aux fourneaux !

1906 - Meaulne

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				92	Saladin	Josephine	82	fr	épouse	..
	26	32	93	Laurent	Marie	59	fr	épouse
			94	Nicolas	Jacques	40	fr	chef	..	aubergiste
			95	Jean	Francine	25	fr	épouse	..	id.
	27	33	96	Acolas	Robert	3	fr	fil
			97	Acolas	Pierre	19	fr	père
			98	Courteau	Marie	17	fr	épouse

Place de l'église

Jacques ACOLAS et Francine JEAN ont eu un fils, Robert, né en 1897, marié à Meaulne le 24 septembre 1924 avec Charlotte FRANCHOT, née en 1899 à Paris (18^{ème}). Ce couple a eu 4 enfants : Geneviève en 1926, Gilbert en 1928, Jacques en 1930 et Anne en 1933.

Le frère aîné de Jacques, Gilbert ACOLAS, né le 23 janvier 1856, marié avec Louise DESNOUX (1868-1954), était boulanger route du Vieux Pont en 1906 à Meaulne. C'est le grand-père de Pierre ACOLAS, maire de Meaulne entre 1987 et 2000.

Jacques avait un autre frère, Eugène ACOLAS, né en 1857, qui était propriétaire cultivateur, marié avec Virginie MAILLEUX. Leur fille, Marie-Élise, née en 1889, s'est mariée en 1908 avec Jules VENUAT (1884-1943), propriétaire négociant en grains à Meaulne, au 21 rue des Écoles.

En 1925, Jacques ACOLAS, qui avait alors 65 ans, vend le fonds de commerce à **Antoine SANLIAS** (né en 1893 à Maillet, fils de Gilbert et Marie GRIMAUD), marié en 1921 à Hérisson avec **Marie Louise DUCEAU** (1893-1973). Ce couple tenait auparavant un domaine à Hérisson.

Marie Louise avait été mariée en 1^{ère} noce à Louis SANLIAS, frère d'Antoine. De ce premier mariage est né Albert (en 1915 à Hérisson). Marié en 1937 à Yvonne GIRAUD, Albert SANLIAS a été pâtissier à Meaulne, sur la place de la Mairie, à l'emplacement du salon de coiffure.

Du second mariage de Marie Louise est née Jacqueline, épouse successivement de Robert GIRAUD, puis en 1946, de Jean VENUAT, né en 1919, négociant en grains, fils de Jules VENUAT et frère de Raoul et d'Henri.

En 1928, le ménage SANLIAS-DUCEAU devient propriétaire des murs et entreprend la transformation des lieux et la modernisation des équipements. L'entreprise JAILLET est chargée des travaux. Un second étage est ajouté à la partie gauche de l'édifice. L'hôtellerie y compte alors une douzaine de chambres, confortables pour l'époque, avec l'eau chaude et froide. Une salle de bain est à la disposition de la clientèle à l'extrémité du couloir. Trente ans plus tard, leurs successeurs dans l'hôtel diront qu'ils « vont à Vichy » lorsqu'ils se rendent à la salle de bain.



Au rez-de-chaussée, outre le bar, ouvert sur la place, qui occupe la moitié de la longueur du bâtiment, on trouve une grande salle de bal ou de cinéma (c'était selon les époques !). Côté jardin, l'établissement comptait, en plus de la cuisine, une grande salle à manger ouverte sur une terrasse, susceptible de recevoir aussi la clientèle. Un grand jardin potager, produisant des légumes en abondance et planté d'arbres fruitiers, s'étalait sur toute la largeur de la propriété.

Un grand nombre de photos de mariage de cette époque montrent que la clientèle était nombreuse et appréciait ce genre d'établissement. (*Nous avons retrouvé la photo du repas de mariage de Jean AUBAGUE et de Marthe CHAPY, qui a eu lieu à l'Hôtel de l'Union le 7 avril 1926 ainsi que celle du mariage de leurs amis, Emile BERNARD, d'Épineuil, marié à Camille BIGARD le 21 août 1926*).

Le ménage SANLIAS reste aux fourneaux jusqu'en 1955. Antoine avait alors 72 ans. (*Il est décédé à 99 ans, en 1982 !*). Le fonds de commerce est alors cédé à **M. DUBOIS** et à **Odette KERAUDRAN**, originaires de Tulle, dont on n'a pas gardé beaucoup de souvenirs à Meaulne, et qui n'y ont pas fait de bonnes affaires...

En 1957 ils sont remplacés par Gabriel GUILHAS et son épouse, Nhung Dieu NGUYEN.

Mais comment donc ce couple franco-vietnamien a-t-il pu venir s'installer à Meaulne ? C'est une longue histoire qui est liée à celle de Céline ROSSI, née à Paris en 1896, veuve en secondes noces d'Antoine Joseph Fernand SIREYJOL.

Devenue propriétaire du château des Alliers en 1938, **Madame SIREYJOL** avait séjourné au Viêt-Nam et pris à son service Duy Dieu NGUYEN, né en 1904. De retour en métropole, elle avait ramené avec elle celui qu'on connaissait sous le nom de « Pépé Dieu » ainsi que sa fille Nhung Thi (*prononcer Nioum !*), née en 1929. Tous deux étaient à son service aux Alliers. C'est par son intermédiaire que Nhung se marie à Meaulne le 15 juin 1952 avec Gaby GUILHAS, représentant de commerce en région parisienne.

Elle installe alors Gaby et son épouse comme gérants de la brasserie Au roi de la bière à Casablanca (Maroc) peu de temps après la naissance de leur fils, Jean-Louis. Ils y resteront plusieurs années avant de rentrer définitivement en France et de s'installer à l'hôtel de l'Union, en 1957, après avoir tenu quelque temps un café-restaurant à Cosne d'Allier.



Les souvenirs qui restent dans la mémoire des gens de Meaulne s'étalent tout au long des années où ils sont restés en activité, c'est à dire jusqu'en 2001, date du décès de Nhung.

Comme le veut la tradition à la campagne, c'est en famille que s'organise le travail dans l'hôtellerie et la restauration. Nhung et son père, alors âgé de 53 ans, excellent dans la cuisine

vietnamienne et marocaine. Ils proposent leurs spécialités au menu du restaurant et l'on peut également commander des plats à emporter. Beaucoup se rappellent que Gaby fut aussi employé à la Poste d'Urçay, ce qui n'empêchait pas sa présence tant au bar qu'au service en salle. Dans les années 1980, Jean-Louis, leur fils, est lui aussi mis à contribution pour l'accueil de la clientèle du bar, d'autant que « Pépé Dieu » prend de l'âge.

Beaucoup ont connu cette époque où les cafés de campagne voyaient un défilé incessant de clients qui passaient boire une chopine ou une « fillette » et se transmettaient de vive voix les nouvelles du pays. Nombre de retraités passaient régulièrement, dans la matinée ou en soirée, et avalaient rapidement le « petit rouge », servi discrètement au comptoir, dès leur entrée dans le café.

Bien entendu, les parties de belote y battaient aussi leur plein, et le billard français avait de fidèles amateurs !



A l'occasion de la fête patronale, le dimanche qui suivait le 22 août (Saint Symphorien), tables et bancs étaient alignés en face de l'établissement et l'on pouvait assister au défilé des groupes folkloriques et musicaux ainsi qu'à l'arrivée de la course cycliste qui avait lieu soit le lundi, soit le samedi.

« L'Union » était aussi le lieu de rendez-vous des gens du village qui se retrouvaient à l'occasion des cérémonies célébrées dans l'église de Meulne, les obsèques en particulier. On a connu l'époque où beaucoup d'hommes s'attablaient à l'Union et attendaient le moment de la bénédiction en dégustant un « petit blanc » ou un « rosé ». La tradition voulait aussi qu'un casse-croûte soit offert aux « porteurs », voisins et amis des défunts qui assuraient cette fonction aujourd'hui dévolue aux Pompes funèbres.



Mais on ne saurait oublier le rôle de deux personnes qui sont restées très longtemps au service des gérants de l'hôtel : Pierrette BACHELIER et Lucien JAMET

Pierrette, fille de Georges BACHELIER et d'Augustine MATHONAT, était née en 1932. Elle était mère célibataire et a travaillé à l'hôtel jusqu'à son décès en 1980. Elle était de bon service aussi bien à la cuisine que comme femme de chambre ou comme serveuse. Elle disait souvent : « à Meaulne, l'air, elle est bonne ! ».

Lucien JAMET, enfant de l'Assistance publique, avait été placé dans la famille COURTAUD à la Grande Garne. Lorsque ses parents adoptifs sont venus habiter à proximité du logement de Jean et Andrée MATHIAUD, il a été « placé » à l'Union où il est resté jusqu'au décès de Nhung. Il a terminé des jours paisibles à 83 ans dans une maison de retraite de Saint-Amand. Ses obsèques ont été célébrées dans l'église de Meaulne le 10 février 2003 en présence d'une assistance nombreuse. Il est enterré dans le cimetière de Meaulne.

Les années passant, l'établissement vieillit et le couple GUILHAS aussi. On peut situer le ralentissement de l'hôtel-restaurant au début des années 1990. Gaby et Nhung, qui viennent d'avoir 60 ans, se retrouvent seuls pour assurer la charge de l'établissement. Après le décès de Pierrette BACHELIER et celui de « Pépé Dieu » en 1986, leur fils Jean-Louis, qui a longtemps tenu le bar, quitte Meaulne, en 1992, pour travailler à Nemours. Impossible dans ces conditions de faire fonctionner correctement l'hôtel. Nhung, seule en cuisine, et Gaby, seul au bar, ne peuvent assurer qu'un service réduit et uniquement sur commande. Bientôt, seul Jean-Louis ouvre le bar quand il est de passage à Meaulne...

Il devient évident qu'il faut donner une nouvelle vie à l'hôtel de l'Union. La municipalité en prend conscience et se porte acquéreur des murs auprès de Jacqueline VENUAT à l'été 2000. Parallèlement, la commune rachète le fonds de commerce aux GUILHAS.

De son côté, Nhung résilie son inscription au Registre du commerce, ce qui entraîne la résiliation du bail commercial...

Après le décès de Nhung, le 14 août 2001, et le départ de Gaby, la commune entreprend une réhabilitation complète de l'établissement incluant huit chambres refaites à neuf et meublées par Marc BUCHY et surtout une mise aux normes de la partie restauration, le tout sous la conduite de l'architecte Jean-Claude DÉSORMIÈRES.

C'est le 13 mars 2003 que le conseil municipal valide le projet définitif de réhabilitation comprenant les demandes de subventions et le permis de construire.

Les travaux prévus sont menés rondement par les entreprises, mais il faut encore trouver un professionnel susceptible de redresser l'établissement tout en permettant à la collectivité de rembourser les prêts mis en place en accord avec l'autorité de tutelle.

C'est ainsi que dans une conjoncture déjà tendue, il faut attendre l'été 2005 pour que s'installe un nouveau locataire : le chef-cuisinier Patrick RAJKOWSKI et son épouse Karin.



L'établissement est rebaptisé « Au Cœur de Meaulne » et devient adhérent de la chaîne Logis de France. Les compétences culinaires de Patrick et son sens de la communication médiatique se traduisent par des débuts d'exploitation flatteurs.



Les réalités économiques sont néanmoins impitoyables, et la crise aidant, l'affaire est placée en redressement judiciaire en mai 2009.

La renégociation du loyer avec la commune et la réduction de la salle de restaurant offrent un sursis à l'entreprise, mais la liquidation judiciaire est inévitable ; elle est prononcée le jour du printemps 2014...

Heureusement pour Meaulne, un repreneur est rapidement trouvé par Maître RAYNAUD et en juin 2014 le fonds est racheté par Grégory GIMENOS (chef propriétaire du restaurant Les Ris à Vallon) et son épouse Sonia DUFLOCQ.



L'histoire continue...