	Réf document	MPVTR020420130118-BRETEAUMICHEL	Date	31/12/2013	Révision	A
	Auteur	Jacques Laouéan	Date dérushage			

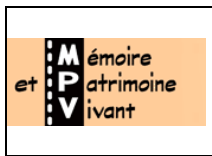
Dérushage de témoignage

Personne(s) interviewée(s)	Michel BRETEAU	Date(s) de naissance	1929
Sujet (principal) du témoignage	Mémoire de ...		
Date d'enregistrement	18/01/2013		

Time Code

DVD1

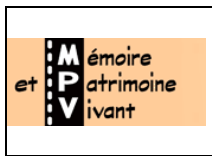
- 0:00:00 Générique MPV.
- 0:00:30 Présentation de Michel Breteau par son frère Claude. C'était un ancien boucher. La famille tenait une boucherie depuis 1924, jusqu'à 2010. Le père, né en 1927, commence à travailler à 11 ans.
- 0:04:00 Dans l'abattoir, il n'y avait pas de frigo. On utilisait des glacières. Les premiers frigos en 1929/30
- 0:05:40 Lever à 4/5h du matin. Le seul jour de congé de l'année, c'était le vendredi saint. Le dimanche, on allait chercher de la glace à Villeneuve St Georges.
- 0:08:30 A cause de la mauvaise conservation, on jetait la viande à l'eau.
- 0:09:00 « Le commerçant, chien du client » .
- 0:10:00 L'après-midi, on allait rechercher les commandes chez le client. Pas de téléphone.
- 0:11:30 Les tournées : deux fois par semaine autour de Corbeil.
- 0:12:00 Il fallait immobiliser les bêtes, car le métier était dangereux.
- 0:14:00 Beaucoup d'attention pour l'apprentissage.
- 0:14:45 En 1937, il allait avec son père sur le marché. L'heure de pointe du marché était entre 7 et 8h. Problème de conservation.
- 0:18:00 Anecdote : perte de 7 ou 8 agneaux. Dressage d'un mouton (judas) pour dresser les autres.
- 0:20:00 Le père était le chef de l'abattoir. On gonflait le veau pour enlever la peau.
- 0:21:30 L'achat des bêtes se faisait à proximité ou à la Villette. Les meilleurs agneaux étaient de la Beauce, à cause du blé et du personnel qualifié. L'agneau de Pâques, le fleuron.
- 0:26:00 Le monde de la Villette : des connaisseurs.
- 0:28:30 L'âge de la bête se retrouvait, en fonction des dents. La bonne viande était assez grasse. Il fallait la faire rassir. Elle était tendre, mais aucun goût.
- 0:34:30 Soins des animaux avec des antibiotiques.
- 0:35:15 La Villette : ouverture à 10h et fermeture à 12h, au son de la cloche. « Anecdote : une personne passe en correctionnelle pour être sortie après ».
- 0:39:00 « Véritable boucherie ! » Plainte des bouchers.
- 0:40:00 Les marchands de chevaux, ennemis de la culture.
- 0:41:00 Au 18^{ème}, les métiers tabous : fossoyeurs et bouchers. Les bouchers, au début, étaient ouvriers, puis ils s'établissaient. Dur métier.
- 0:46:30 La maison payée avec des louis d'or. Maintenant, les banques font un prêt. Avant, c'était pas possible.
- 0:48:45 Approvisionnement en Normandie. Pâturages.

	Réf document	MPVTR020420130118-BRETEAUMICHEL	Date	31/12/2013	Révision	A
	Auteur	Jacques Laouénan	Date dérushage			

- 0 :50 :00 Le filet est 1% de la bête. Le beefsteak haché a sauvé la boucherie.
En 1960, machine pour beefsteak haché ;
- 0 :53 :30 Le dimanche après-midi : préparation du steak haché.
- 0 :56 :00 Les premières vacances en 1950, à l'âge de 53 ans pour accompagnement à une cure.
Surveillance du frigo.
- 1 :00 :00 Le vélo de boucher pesait 30 kg et la remorque remplie 50kg.
Dans la côte de St Germain croisement d'une voiture Allemande.
- 1 :02 :30 Le confort. Pas de chauffage, ni d'électricité. En 1924, établissement du père.
- 1 :04 :30 Anecdote : sur la route de Tigery, rencontre d'un médecin en voiture
- 1 :06 :00 La guerre de 14-18. Le père, de 17 à 21 ans dans les tranchées. Il est démobilisé en 1919.
- 1 :07 :00 Le chauffage. En 1917, des réchauds.
- 1 :08 :30 Le père est soigné, à cause du gaz.
- 1 :09 :30 En 1924, il achète la boucherie de la prairie.
- 1 :10 :00 Il se marie avec une fille qui travaille dans le linge de luxe à Paris. Rosière.
- 1 :12 :30 Achat de meubles chez le brocanteur.
- 1 :14 :00 10 à table tous les jours.
- 1 :17 :00 La Villette le lundi matin. Le seul congé le dimanche après-midi.
- 1 :18 :00 la balance Roberval à plateau. Les poids jusqu'à 10kg.
- 1 :19 :30 Les enfants travaillaient beaucoup.
- 1 :20 :00 La balance Roberval. La chainette de poids.
- 1 :23 :30 Affutage du racloir. Nettoyage du billot.
- 1 :25 :20 L'école de la boucherie. Meilleur ouvrier de France.
- 1 :27 :45 L'enfance à la natation aux Dauphins. Nage à l'indienne. Concours de natation.
- 1 :31 :00 Le 1500m habillé. Le 400m habillé.

DVD2

- 1 :32 :00 La natation. Le père Menut.
- 1 :34 :00 En 1942, un footballeur s'est noyé en apprenant à nager.
- 1 :35 :30 Aux Dauphins, on comptait de l'ordre de 1000 personnes.
- 1 :36 :30 L'équipe de foot de Corbeil-Essonnes. Tout le monde travaillait sur place.
- 1 :39 :00 L'ambiance des Dauphins.
- 1 :41 :00 Anecdote .Mr Menut est conduit à la Kommandantur, à cause du vol d'une arme à un Allemand.
- 1 :45 :30 Il est libéré, car il avait sauvé un Allemand qui voulait se suicider en se jetant à l'eau
- 1 :48 :30 Entraînement à St Arnould. Prix Favori par un épicier dont le fils s'était noyé.
Les différentes nages.
- 1 :51 :00 La traversée de Corbeil par relais, du pont transbordeur, vers le pont de Corbeil.
Relais de 400m.
- 1 :54 :40 Le bombardement du 13 août 44. Les tuiles du toit.
- 1 :59 :30 Souvenirs des fêtes. Le cinéma les samedi et dimanche. Le journal d'actualité.
- 2 :02 :00 Les joutes à Corbeil.

	Réf document	MPVTR020420130118-BRETEAUMICHEL	Date	31/12/2013	Révision	A
	Auteur	Jacques Laouénan	Date dérushage			

- 2 :03 :30 La radio. Radio Londres.
- 2 :04 :20 A la Libération, un Américain reçoit une rafale.
- 2 :05 :00 Apprentissage en 1946 à Dourdan. Tournées en vélo dans la Beauce.
- 2 :10 :00 Difficultés de la voiture C4 sur les routes.
- 2 :13 :00 Le cheval Michel dans la rivière. A un enterrement, il saute sur la jument du corbillard.
- 2 :19 :00 A Maison Alfort, après le régiment. Semaine de travail de 75 à 80 h.
- 2 :26 :30 Le rapport au travail : client roi. Un samedi, il n'a pu se rendre à un mariage.
- 2 :28 :00 Voyage de noce à Beauvais pendant 2 jours.
- 2 :29 :30 Voyage en Bretagne annulé car appelé par le patron au travail.
- 2 :31 :15 Le logement. A Dourdan, le pot de chambre de la cordonnière. Poêle à sciure.
- 2 :35 :00 A Athis-Mons, pas d'eau. Pas de téléphone, ni de chauffage.
- 2 :42 :00 Le moins bien autrefois : les trajets à pied. Le mieux, la convivialité.
Maintenant, on a chaud.
- 2 :49 :00 Il vient à Corbeil le 1^{er} janvier 1960. IL y avait 33 à 35 bouchers.
- 2 :50 :00 La liste des bouchers et charcutiers de Corbeil-Essonnes.
- 3 :00 :00 Actuellement, moins de commerçants dans les villes, car il n'y a pas de parkings.
- 3 :03 :00 « Les Marchands d'oubli. »
- 3 :04 :50 Il a travaillé jusqu'à 80 ans.
- 3 :05 :25 Le choix du métier.
- 3 :06 :00 Générique Fin.
- 3h 6 .30 FIN