

Marcel Roinat
et
Simone Roinat-Dumont

Saint-Bonnet-le-Courreau

années 1930 - 1950

Cahiers de Village de Forez

2009

Présentation

Cet album a été réalisé à partir de documents confiés à *Village de Forez* par Simone Roinat, épouse Dumont. Le plus important d'entre eux est le mémoire de fin d'études qu'elle a rédigé, en 1953, lorsqu'elle se préparait à la profession d'institutrice à l'école normale de Saint-Étienne. Il a pour titre : *À travers les monts du Forez*. C'est un document de 45 feuilles cartonnées. Elles portent un texte manuscrit au recto ; au verso, elles sont recouvertes de clichés photographiques, au total 148. Trois cartes dressées à la main figurent dans le cours du document.

L'étude, s'appuyant sur la bibliographie disponible de l'époque, traite des monts du Forez sous divers aspects, géologique, botanique, climatique, géographique, historique, économique, culturel... Parmi ces pages, Saint-Bonnet-le-Courreau occupe une place de choix : quinze lui sont spécialement réservées, auxquelles s'ajoutent six autres consacrées aux jasseries et à la fourme, et par conséquent en partie à Saint-Bonnet. C'est que Simone Roinat, originaire, par sa mère Marguerite Palmier, de Saint-Bonnet, a, dans son enfance et sa jeunesse, bien connu et aimé le pays où elle a vécu et pour lequel elle éprouve encore aujourd'hui la même sympathie ¹. Elle l'a parcouru, avec famille et amis, guidée par son père, Marcel Roinat, lui aussi instituteur, mais aussi photographe et cinéaste amateur de qualité ².

Les clichés inclus dans le mémoire de Simone Roinat se complètent ainsi d'autres, également de Marcel Roinat, l'ensemble totalisant plus de deux cents illustrations ³.

Toutes ne portent pas la mention de l'année de leur réalisation ; diverses observations permettent cependant de les dater depuis les années trente jusqu'aux premières des années cinquante. Dans le mémoire de Simone Roinat, chaque photo est assortie d'une légende ; c'est rarement le cas des autres clichés. Si les souvenirs de témoins de l'époque ont permis d'apporter quelques compléments d'information, toutes les photos n'ont cependant pas pu être datées ou l'ont été de façon approximative ; et tous les personnages et tous les lieux n'ont pas pu être identifiés.

Dans cet album ont été retenues la plupart des illustrations de Saint-Bonnet ; les limites communales ont été quelquefois dépassées, spécialement pour inclure plusieurs images de la montagne et des jasseries.

À Saint-Bonnet, le bourg et Bucherolles sont privilégiés. La famille Roinat, venant de Saint-Étienne, passait ses vacances dans la maison familiale des Palmier ⁴, au bourg, où elle avait de nombreuses connaissances. Les membres de la famille - en particulier, tous les cousins de la famille Massacrier, d'où provenait la grand-mère de Simone - les proches, les voisins sont ainsi une cible familière pour le photographe, qui peut les observer à loisir. On remarquera alors l'attention portée au détail quand, par exemple, nous est montré le geste des artisans. Le regard est porté avec la même précision sur les paysans à Bucherolles, Bucherolles qui fait aussi l'objet d'une attention particulière parce que c'est là où se trouvent les origines de la famille Palmier et que, comme au bourg, la relation s'établit de manière plus directe et plus intime.

La montagne des jasseries a été, elle aussi, beaucoup photographiée, à Saint-Bonnet et au-delà, à Roche, à Sauvain, sur le versant auvergnat. La montagne attire, pour la beauté des paysages et le caractère des bâtiments d'estive qui séduisent le photographe, et également pour l'intérêt de la promenade, lente montée vers les hauteurs...

¹ Cf. l'article qu'elle a rédigé, "Le magasin de mes grands-parents", pour la revue *Village de Forez*.

² Cf. le film, *Une journée d'été dans les monts du Forez*, réalisé en 1950 à Saint-Bonnet par Marcel Roinat. Édité et diffusé par *Village de Forez*.

³ Quelques illustrations intégrées dans le mémoire de Simone Roinat sont dues à d'autres photographes, à l'abbé Joseph Mazencieux, alors vicaire à Saint-Bonnet et à Jules Rizand, propriétaire de la laiterie du Pont de la Pierre.

⁴ Autrefois maison des Breux de Chabanolles.

Du texte du mémoire de Simone Roinat, seuls ont été transcrits - en italique - quelques passages qui complètent utilement l'information photographique et sont caractéristiques du point de vue de l'auteur. Ils ont servi de guide à la présentation des photos de cet album.

Toutes ces images sont une manière de voir Saint-Bonnet. Le regard de Simone et Marcel Roinat est amical, affectueux, parce que leurs origines les rendent proches des gens. Mais, ils sont aussi "de la ville" et, de ce fait, leur regard se fait extérieur, il prend du recul et devient celui de l'observateur. Ils observent d'abord à des fins documentaires : dans son travail d'étudiante, Simone Roinat dresse le tableau d'une petite région rurale. Pour les besoins de l'enquête, la photographie illustre le texte ; l'une et l'autre se répondent pour donner au lecteur des informations sur la vie à Saint-Bonnet dans ses différents aspects. Simone et Marcel Roinat, en enseignants qu'ils sont l'un et l'autre, ont le souci pédagogique de la précision et du travail bien fait⁵. Leurs images et leurs commentaires sont des témoignages de première main, et de précieux documents d'histoire rurale.

Mais le regard est aussi, et d'abord, esthétique. Observant de plus près les images qu'il a cadrées dans son objectif, on voit bien que le photographe a choisi avec soin son angle de vue, bien ciblé son sujet, placé un premier plan pour mieux mettre en valeur ce qui l'intéresse à l'arrière, bref, a mis en œuvre tout son savoir-faire pour réaliser ce qu'il est convenu d'appeler de "belles photos". Et il a parfaitement réussi. Mais alors, les personnes, les groupes, les animaux, les instruments de travail, les maisons, les paysages qu'il photographie, bien cadrés dans leur format de papier, sont comme mis en scène et prennent valeur, si l'on ose dire, de petites œuvres d'art.

Dans le regard du photographe, les hommes et les choses se transforment et son œil fixe une réalité bien différente de celle perçue et vécue par ceux qu'il retient dans son objectif : on n'imagine pas, comme le fait notre photographe à travers ses clichés, une paysanne en jasserie faire état des charmes de la montagne, parce qu'elle est pour elle non pas un objet d'art, mais son lieu de travail et de vie sociale, ni un moissonneur s'arrêter sur la beauté de son geste, qui est pour lui une nécessité technique... Ceux de Saint-Bonnet, gens du pays, qui ont vu ces photos avant qu'elles ne soient insérées dans cet album, pas plus que ne l'auraient fait la paysanne ou le moissonneur, ne se sont pas arrêtés d'emblée sur la beauté des images ou la pertinence des cadrages. Leur préoccupation était ailleurs : reconnaître les personnes et identifier les lieux ; replacer les scènes dans leur contexte et les commenter. Scrutant, figés sur le papier, un portrait, une scène ou un paysage, ils cherchaient à redonner vie aux images, à reconstituer tout ce que la photo a gardé caché et ne peut plus montrer. C'est l'un des grands intérêts des photos que d'amener ceux qui les regardent à parler d'autre chose.

Le Saint-Bonnet que nous invitent à voir ces images, pour beaucoup d'entre elles, est un Saint-Bonnet de musée. Ce sont certes de "belles photos", celles de la fileuse, du forgeron, de l'ébéniste, du charron, celles des bœufs au travail, celles des fenaisons et des battages, celles des bergères et leur troupeau, celles des jasseries et de la montagne... Mais elles sont aussi la représentation en images fixes et tronquées d'une époque et d'un mode de vie qui se figent et vont être supplantés par le modernisme en tout genre, et dont on cherche à garder le souvenir. Il fallait, pour notre photographe, que ces photos soient belles pour qu'elles deviennent des "photos-souvenirs". Le présent album sera leur musée.

Mais quelques clichés nous montrent que la modernisation est en marche à Saint-Bonnet et Simone Roinat, se réjouit que "plusieurs améliorations ont été faites en particulier l'installation de l'électricité en 1930, l'amélioration des routes et le désenclavement des villages" et souhaite que l'on avance dans cette direction. Le tourisme est présenté comme l'une des voies à suivre. Les années d'après-guerre, celles des premiers congés payés, voient déjà les pièces d'habitation disponibles au bourg de Saint-Bonnet occupées par des familles montbrisonnaises, stéphanoises, lyonnaises pendant quelques semaines des vacances d'été. La famille Roinat est de celles-ci, dans la grande maison des Palmier. Alors, ces "gens de la ville" qui mettent en scène la campagne s'observent eux-mêmes dans leur rôle de "villégiateurs", d'"estivants" qui inaugurent au cours de leurs promenades familiales et amicales ce qu'on appellerait aujourd'hui la randonnée

⁵ Avec humour, Simone Roinat rapporte le propos d'une vieille dame - "la mère Lasse" - à propos des instituteurs : "Un *instuteur*, c'est pas plus bête qu'une autre."

pédestre. Comme à leur habitude, ils prennent des photos, "belles photos" de scènes qui, elles, pourraient figurer dans un musée du tourisme vert.

Que Simone Roinat soit remerciée d'avoir bien voulu, depuis la région bordelaise où elle habite, adresser à *Village de Forez* ces précieuses archives familiales d'où ont pu être extraites les photos de cet album.

Pour certains, les images seront belles, pour d'autres instructives, pour d'autres encore émouvantes. À chacun son propre regard...

Maurice Damon



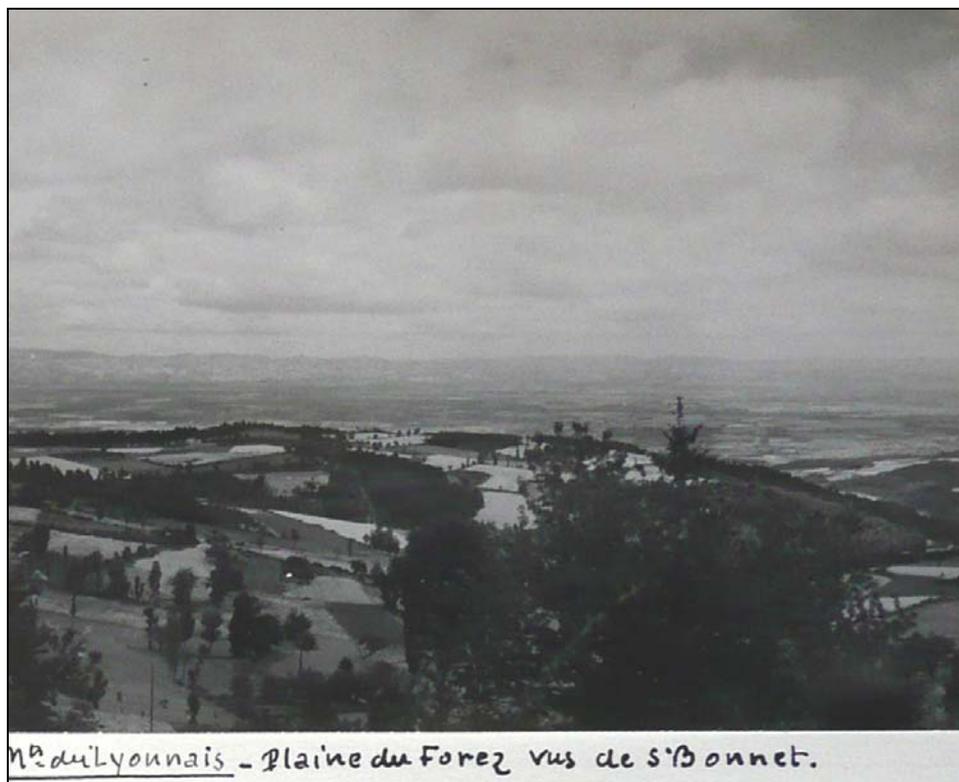
Marcel Roinat

La commune de Saint-Bonnet, composée d'un grand nombre de hameaux disséminés dans un site pittoresque, s'étend depuis le bas des collines qui atteignent la plaine et monte jusqu'aux limites de l'Auvergne.

Saint-Bonnet-le-Courreau, petit village montagnard, semble, de son haut perchoir, surveiller la fertile plaine du Forez et même les monts du Lyonnais. Le bourg de Saint-Bonnet est situé à peu près au centre de la commune. C'est un véritable point d'attraction.



Saint-Bonnet. Le bourg



De Saint-Bonnet : la plaine et les montagnes du matin

La mairie actuelle date de 1790 mais n'avait pas été construite à cet effet. L'école de filles est dans le même bâtiment. L'école de garçons, à l'entrée du village, est beaucoup plus récente.

La plus ancienne construction qui soit conservée est la maison des Chabanolles, en face de l'église ; elle paraît dater du temps de Henri IV.



Maison des Breux de Chabanolles, abritant le magasin "chez Palmier" puis *l'Étoile blanche*



Devant *l'Étoile blanche*. À l'arrière : Marguerite Roinat, née Palmier, Simone Roinat, Albert Moulin, Antoinette Moulin, née Chalas, gérante de *l'Étoile blanche*.
À l'avant : Colette Roinat, Edmond Moulin, Marinette Moulin. 1947

Sur une place, au nord de l'église, s'élève une grande croix en fer forgé, moderne et d'un dessin assez banal mais dont la base en pierre de la fin de l'époque ogivale offre une disposition des plus curieuses. Elle se compose d'une épaisse et lourde table de pierre qui repose sur un piédestal monolithe à double étage, dont l'inférieur est percé sur ses quatre faces d'arcades moulurées, de façon à reposer sur quatre pieds.

Un abreuvoir, trois fontaines et quelques sources ou puits particuliers constituent l'alimentation en eau du bourg.



La croix près de l'église

Les nombreux hameaux se dispersent dans le territoire de la commune. Les fermes isolées sont rares.



Le Roure



Bucherolles. Jeanne Palmier. 1950



Chavanne, sous la neige

Ressources agricoles actuelles (1952)

Saint-Bonnet-le-Courreau tire ses ressources de l'agriculture et de l'élevage

<i>Terres labourables</i>	<i>1 250, 50 ha</i>
<i>Prés</i>	<i>1 464,50 ha</i>
<i>Bois</i>	<i>1 176,60 ha</i>
<i>Landes, marais, incultes</i>	<i>976,18 ha</i>
<i>Lacs, étangs, mares</i>	<i>1,42 ha</i>
<i>Cultures maraîchères</i>	<i>10,88 ha</i>
<i>Propriétés bâties, cours et dépendances</i>	<i>27,79 ha</i>

Répartition des terres labourables

<i>Blé</i>	<i>42,50 ha</i>
<i>Seigle</i>	<i>405,30 ha</i>
<i>Orge de printemps</i>	<i>35,70 ha</i>
<i>Avoine de printemps</i>	<i>90,10 ha</i>
<i>Pommes de terre</i>	<i>198 ha</i>
<i>Topinambours</i>	<i>12 ha</i>
<i>Plantes fourragères</i> <i>(betteraves, choux, racines)</i>	<i>80 ha</i>
<i>Colza : oléagineux</i>	<i>68 ha</i>
<i>Haricots : légumes secs</i>	<i>7 ha</i>
<i>Fourrages, prairies artificielles</i>	<i>145 ha</i>
<i>Fourrages annuels : trèfle</i>	<i>98,50 ha</i>
<i>Jachères ou guérets</i>	<i>68,40 ha</i>

Dans les vallées bien arrosées les fermes sont groupées en villages. Dans le paysage, les prairies bien irriguées et entretenues alternent avec les champs de pommes de terre, de seigle, d'avoine, de colza, d'orge...



Prés et cultures. Vallée de Chorsin. Au loin, Pierre-sur-Haute

Du monticule qui domine le bourg, au couchant, on jouit d'un splendide panorama. On peut contempler au dernier plan les jasseries semées çà et là sur la haute montagne couverte de bruyère, l'âpre forêt de Chorsin, taillée à pic, au-dessus des rochers bizarrement groupés qui servent de base à ce géant qui se nomme Pierre-sur-Haute.

Les montagnes de Saint-Bonnet semblent dessinées par le génie de l'utilité : les sommets sont couverts de bois de pins et les hêtres mêlés aux sapins vigoureux drapent d'une mante verte les espacements inférieurs.

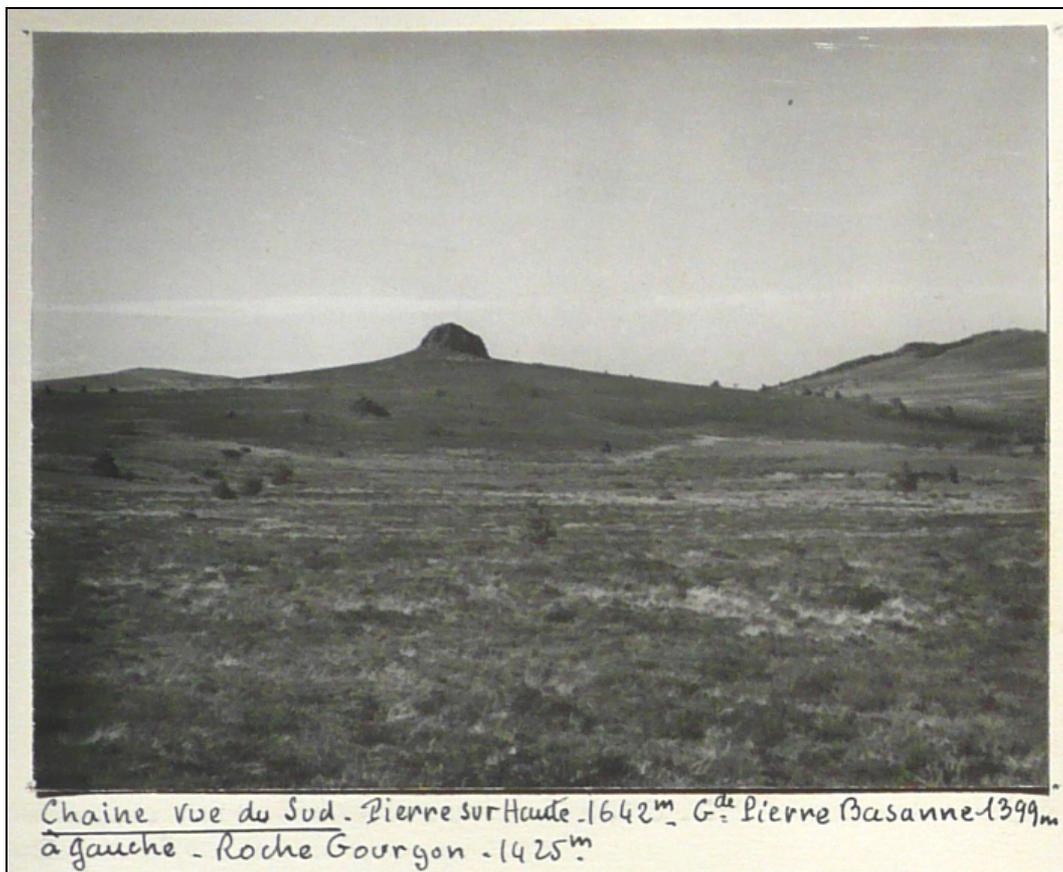
La végétation la plus importante est la lande. Elle se montre dans sa majeure étendue entre 1 300 et 1 400 m d'altitude. Son aspect désolé ne s'oublie pas. La masse végétale est constituée par quatre espèces des plus vulgaires et la bruyère y entre déjà pour près des trois quarts. Battue du vent, arasée par la dent des troupeaux, elle forme une couche égale, épaisse de 40 centimètres environ...

Dans les sentiers surtout et les sillons tracés par le parcours répété des troupeaux s'abritent les herbes les plus humbles. Au-dessus s'élèvent quelques plantes qui ne craignent pas trop le vent ni les bestiaux : tiges robustes de gentiane, tiges peu ou pas feuillées d'arnica... Par places, deux ou trois espèces spéciales, comme l'airelle, annoncent le voisinage des bois ou l'emplacement d'un bois ruiné.

Quelques arbustes égarés : saule, tremble, bouleau, pin et genièvre donnent la même note. Dans les vallonnements et moindres replis de terrain se forment des tourbières, souvent profondes et dangereuses, certaines relativement vastes.



Landes. Depuis Courreau : Pierre Basanne, Pierre-sur-Haute



Landes. Pierre-sur-Haute, Pierre Basanne, Gourgon (Roche)



Landes. Gourgon



Sommet de Gourgon

Les monts du Forez sont une région d'élevage. Le troupeau appartient en grande partie à la race ferrandaise : population à la robe tachetée, aux cornes peu amples, aux membres plutôt longs pour la taille qui reste médiocre, c'est elle qui fournit le plus de lait pour la fourme. Cette race adaptée au terrain et au climat présente des aptitudes mixtes : élevage, laitages, viande. On rencontre aussi des Montbéliardes et des Tarines. La race Salers semble prendre de plus en plus d'extension grâce à l'insémination artificielle. Bonnes laitières, les vaches Salers sont utilisées aussi pour le travail.

Cheptel 1952

<i>Chevaux</i>		88
<i>Mulets</i>		6
<i>Ovins</i>	<i>béliers</i>	100
	<i>femelles</i>	1 355
	<i>agneaux</i>	255
<i>Caprins</i>	<i>chèvres</i>	454
<i>Bovins</i>	<i>taureaux</i>	17
	<i>bœufs de travail</i>	228
	<i>vaches laitières</i>	565
	<i>vaches de travail</i>	320
	<i>élevage : plus d'un an</i>	269
	<i>élevage : moins d'un an</i>	178
<i>Porcins</i>		544



Vaches ferrandaises, à Garnier



Petit troupeau, vers les Rapeaux, à Saint-Bonnet. Années 30



Vaches de travail, à Sagnegrolles. Élie Maise. Années 30



Transport de pierres pour la construction de la maison des œuvres, vers 1950



Attelage, à Bucherolles, vers 1950. Félix Palmier.



Transport des bois, vers 1950



Cheval à la faucheuse. Antoine Ponchon



Troupeau de moutons, à Bucherolles



Troupeau, route de Courreau



Les oies, à Bucherolles

Le nombre des habitants est actuellement [en 1953] de 1 385. La baisse de la population apparaît dans la campagne avec les maisons et les villages abandonnés. Des hameaux se dépeuplent peu à peu. Ainsi Monate, qui comptait sept maisons et où habitait autrefois le notaire, n'en a plus que trois qui sont habitées. Cet abandon est dû au manque d'eau et au terrain. À Loibe, de même, il ne reste plus que six ménages, alors que jadis dix-huit étaient groupés dans ce hameau. On pourrait malheureusement allonger cette liste. Les départs sont dus aux nombreux enfants qu'une seule famille doit nourrir et aux difficultés d'installation du début. L'amélioration de l'outillage, bien que plus lente que dans la plaine, nécessite moins de bras pour le travail des champs.

La commune, moins peuplée, est malgré tout active. Les habitants du village espèrent bientôt avoir l'eau dans toutes les maisons, des lavoirs et des égouts. Les travaux pour l'alimentation en eau sont commencés, en particulier pour le captage des sources.

L'importance de la commune peut se traduire par quelques chiffres. À la tête de la commune, le maire est assisté de douze conseillers.

Les enfants peuvent aller à l'école du bourg : 3 classes géminées ou dans les écoles de hameaux au nombre de trois : Courreau, Grandris, Germagneux. Une école privée, pour les filles, au bourg, offre une autre possibilité. Le nombre de personnalités communales se complète par le garde champêtre et le garde forestier, un facteur-receveur et trois facteurs.

Dans les villages, certains paysans font eux-mêmes leur pain. On note depuis ces dernières années une progression de la consommation de pain blanc. Un boulanger prépare une fournée de pain de seigle sur seize de pain blanc. Il y a quinze ans la vente se répartissait également entre les deux qualités.



Boulangier. Marius Monier. Vers 1950



À Châtelneuf : la tournée d'un boulanger de Saint-Bonnet, Pierrot Épinat

Les commerçants sont : un boucher, deux hôtels, deux menuisiers, deux charrons, trois boulangers, quatre épiceries, six cafés, un bureau de tabac. Il faut ajouter quelques artisans travaillant au bourg ou dans des hameaux : un ébéniste, trois maréchaux, deux charpentiers, deux cordonniers, un maçon, trois sabotiers et huit scieurs.



Forgeron. Antonin Viillard. Années 30



Forgerons. Antonin et Félix Viillard, père et fils. Années 30



Charron. Marius Épisse. Vers 1950



Ferrage d'une roue chez le charron Jean-Marie Gourbière. De face, Aimé Chambon. Vers 1940



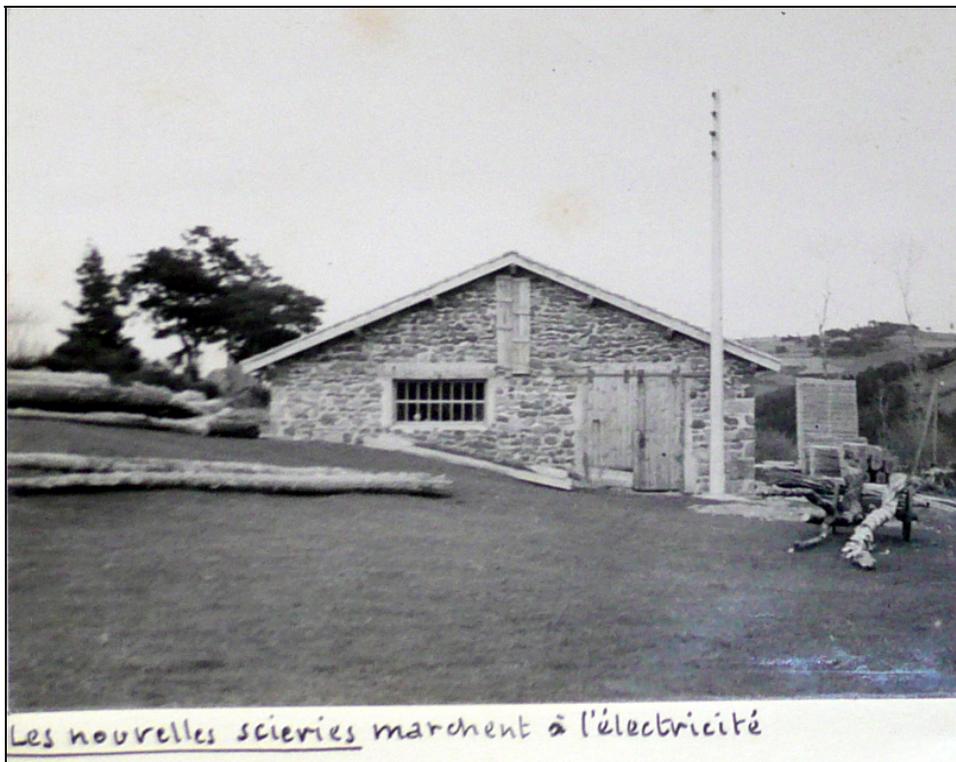
Maréchal-ferrant. Félix Viillard. Début des années 50



Soudure. Félix Viillard. Début des années 50



Ébéniste. Alexis Volet. Vers 1950



Les nouvelles scieries marchent à l'électricité

Le Roure

Les loisirs sont parfois assez maigres. Mais certains ont des violons d'Ingres. Ainsi un cultivateur à Planchat et un autre à Laval consacrent une grande partie de leur temps à leurs abeilles. Ils apportent tous leurs soins à ces ruches en paille où ils trouvent par la suite le bon miel parfumé.



Jean- Mathieu Palmier, sous le bourg. 1937



Fileuse, Marie Durand, née Dupuy, au bourg. Vers 1950



Fileuse, Marie Durand, née Bernard, à Bucherolles



Laveuse à Bucherolles

Les habitudes acquises pour le travail des champs sont réglées par le temps et la saison. Un paysan âgé attaché à sa terre m'a présenté ainsi le calendrier paysan : sa bonne humeur continuelle lui a permis de glisser un peu d'humour à travers ces durs travaux évoqués.

- *Janvier. Travail dans les bois ; nettoyage des fossés ; travail dans les vignes (s'il n'y a pas de neige) ; rempaillage des chaises ; toutes les petites réparations... ;*
- *Février. Préparation pour les avoines ; taille des vignes ; vidage des « boutasses » ; réparations : murs à travers champs ; taille des taillis de pins, « assouchage » ;*
- *Mars. Labours pour avoine, orge ; préparation pour les pommes de terre ; taille de la vigne ;*
- *Avril. Semailles : avoine, pommes de terre, topinambours, orge ; sillonner la vigne ;*
- *Mai. Finir de planter les pommes de terre et les topinambours ; surveiller l'irrigation des prés ;*
- *Juin. Buter les pommes de terre et les topinambours ; biner la vigne ; moissonner les colzas ; commencer les foins ;*
- *Juillet. Les foins ;*
- *Août. Les moissons ; semer les colzas ;*
- *Septembre. Semailles ; faucher la deuxième coupe ; commencer les vendanges ;*
- *Octobre. Semailles ; vendanges ; dernière coupe : trèfle, foin ; arracher les pommes de terre ;*
- *Novembre. Semailles ; buter les vignes : « rasonner » ;*
- *Décembre. Chacun fait ce qu'il veut !*

Si cette population avait un défaut ancré, l'entêtement et la routine, de nombreux jeunes essaient aujourd'hui de lutter contre cet état de choses. Mais ils doivent d'abord s'imposer aux yeux des anciens dans leur famille propre. Des communautés d'exploitation commencent à s'établir. Les coopératives d'utilisation du matériel agricole, de battage, possèdent un tracteur, deux batteuses, une moissonneuse-lieuse et remorque. Il existe, à côté, des collectivités : plusieurs se sont groupées pour avoir une batteuse : Grandris, Le Roure, Laval, Le Crozet, Courreau et Les Mures. Dans la ferme, le passage de la batteuse marque une journée pénible mais joyeuse.

Dans la commune, en groupant les particuliers et la coopérative, on trouve quatre tracteurs.

Sur les registres de la commune, un paragraphe résumant la situation de l'agriculture en 1952 est conçu ainsi :

"1952. Année qui semblait précocce. En mai : sécheresse aggravée par le vent du nord : bise. Orage de grêle le 12 juin qui détruit toutes céréales : au bourg, à Bucherolles, à la Tinézie, au Sapt, à Soleymieux et à Essende.

Année de grande sécheresse qui a compromis le rendement en céréales des quartiers non grêlés.

Fait très rare : les moissons étaient terminées fin juillet."



Les foins. La Tinésie. début des années 1940



Rebattage du "volant". Bucherolles. Félix Palmier. Vers 1947



La moisson. Bucherolles. Jean Palmier, vers 1947

Les surnoms sont nombreux et variés : le « Canard », le « Brûlé », la « mère Lasse », le « Merle », la « Maigre », la « Dine », la « Pipe » et même le « Marquis des Marais ». Dans un hameau une famille est appelée chez « Parisian ». Au début du XIX^e siècle, deux frères de cette famille s'appelaient Jean Palmier. Or, l'un d'eux demeura à la ferme (Bucherolles), l'autre partit à Paris. Les descendants conservèrent un passeport sur lequel on peut lire :

"Passeport de Paris à St Bonnet. Sur papier filigrané. Louis Philippe I, roi des Français

Passeport à l'intérieur valable pour un an : PALMIER Jean, porteur d'eau (30 ans)

Fait à Paris le 2 mai 1835"

Après son voyage à Paris on l'appela le « Parisien » ou, en patois le « Parisian ». Le nom s'est transmis de père en fils et reste attaché à la maison.



La batteuse. Bucherolles. Vers 1950

En hiver, quand les hautes congères de neige obstruent la route, ils ne craignent pas leur peine. Si un malade doit descendre à Montbrison à l'hôpital ou à la maternité, les nombreuses bonnes volontés s'unissent pour déblayer la route le plus rapidement possible. Pour l'enterrement de ma grand-mère décédée à Saint-Étienne en février 1947 seule la voiture funèbre se mit en route pour affronter le mauvais temps et les congères. Les hommes partant de Saint-Bonnet très tôt le matin avaient fait la trace pendant la moitié du trajet Saint-Bonnet-Montbrison. Ainsi la voiture put passer sans encombre... Ce fait choisi parmi tant d'autres montre que ces montagnards savent accomplir des gestes d'entraide avec naturel et discrétion, sans faire de bruit.



Une congère à Pramol. Hiver 1951-1952



Une rue du bourg



Une cour. La trace



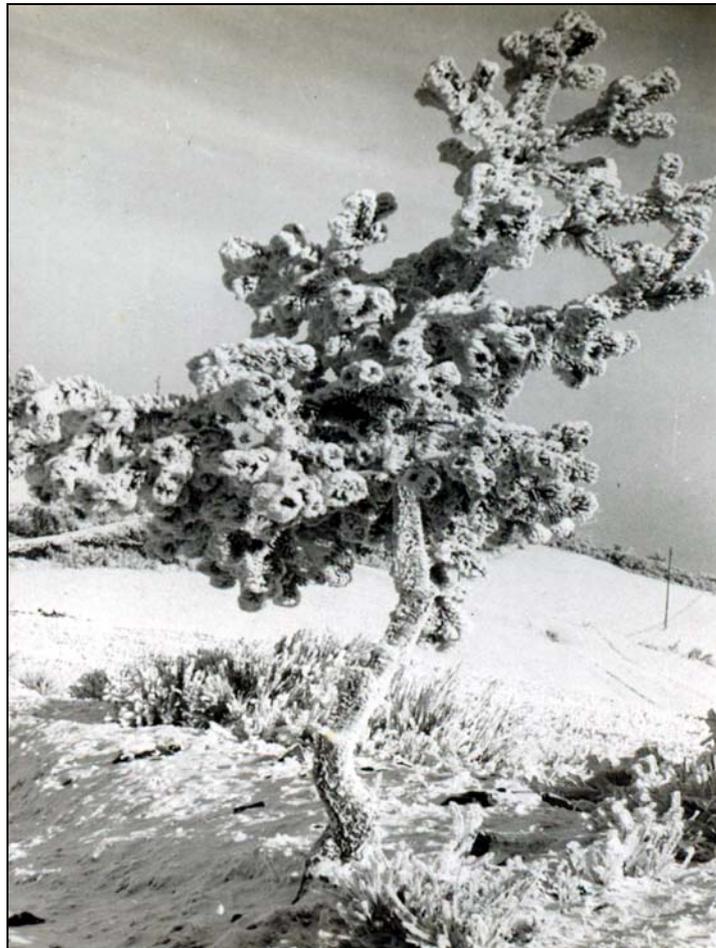
Congère à Pramol



Carrefour de Fraisse



L'hiver, tenir les routes ouvertes



Le givre



Givre dans les bois



Sports d'hiver à Saint-Bonnet !



Colette et Simone Roinat (1941)

"Colette et moi, vers 1941. Colette a un manteau fait en peaux de lapins blancs de Mémé Palmier et nous portons toutes deux des bonnets tricotés par *des dames de Besançon*, réfugiées. Ces dames arrivées un soir de juin 1940, perdues et épuisées. Elles cherchaient Saint-Bonnet-le-Château. Elles sont restées, hébergées pendant de longs mois chez mes grands-parents" (souvenirs de Simone Roinat).

Dans les monts du Forez, l'élevage constitue une des principales ressources. Or les troupeaux sont en montagne de fin mai à la Toussaint. Leur « habitation » est la « jasserie ». En partant de Saint-Bonnet-le-Courreau, après deux heures de marche, après avoir traversé les bois de Regardière et du Char, on découvre peu à peu les jasseries qui paraissent posées sur la lande comme l'aurait fait un enfant jouant avec sa fantaisie et son imagination.

La jasserie est le domaine pastoral du troupeau.

C'est une construction bien particulière : un long bâtiment de pierre dont les charpentes à angles aigus sont recouvertes de chaume ou de tuiles creuses. Les murs, hauts de moins de trois mètres, sont percés de peu d'ouvertures : deux portes, une pour la grange et une pour l'étable et l'habitation. Une petite fenêtre annonçant la pièce d'habitation et quelques « fenestrous » les complètent. Dans l'étable, les bêtes reposent sans litière sur une double rangée de planches inclinées. Les crèches sont adossées le long des deux grands murs. Le centre est occupé par un passage pavé. Au plafond sont disposés les chéneaux d'égouttage pour les fourmes.

La pièce servant de cuisine, de chambre et de fromagerie à la fois est séparée de l'étable par une cloison de bois. Le lit de feuilles où dorment les jassiers remplit un coffre engagé dans cette cloison. Une vaste cheminée s'accompagne parfois d'un tour à crémaillère pour la marmite. Les quelques meubles sont des escabeaux à trois pieds, une table qui peut être un placard-table, un coffre, une table à pétrir. Des ustensiles de fabrication du fromage : moules et récipients divers, une baratte complètent cette courte énumération. Et pourtant la salle unique, au sol dallé, paraît exiguë et encombrée. En général la cave à fourmes est un petit bâtiment séparé où arrive une source bien faible mais bien fraîche. L'eau ruisselle sur le sol, entre les étagères où mûrissent les fromages.

À côté de la jasserie, on remarque un jardinet de petite surface, clos d'un petit mur en pierres sèches, où l'on cultive des choux.

Partant d'un endroit souvent éloigné dans la montagne, une prise d'eau suivie d'un béal aboutit, un peu au-dessus de l'étable, à un réservoir appelé « boutasse » ou « serve ». C'est en levant le tampon-bonde de bois qui ferme le fond de ce bassin qu'on produit chaque matin une chasse d'eau assez considérable. L'étable est lavée avec le balai de bouleau. Les substances fertilisantes sont emmenées par un système d'irrigation dans les prairies situées au-dessous de la loge appelées « fumées ». Ces prés fournissent le foin qui sera consommé sec et qu'on entasse au fenil, d'abord pour les mauvais jours, puis pour donner, même en temps normal, un supplément de ration. On fauche aussi de vastes surfaces de bruyère qu'on engrange par chars entiers. Les fumées ne sont pâturées qu'exceptionnellement, à l'automne peu avant la descente des troupeaux.

[...] Une jasserie loge ordinairement un taureau et vingt à trente-cinq vaches ou génisses, celles-ci pour 3/8 environ, les vaches à lait pour 5/8 du total. Ceci permet au promeneur de boire un bon bol de lait frais et crémeux après une longue marche dans la bruyère.



Jasserie de l'Oule



Vers Garnier. Le ruisseau des Planches



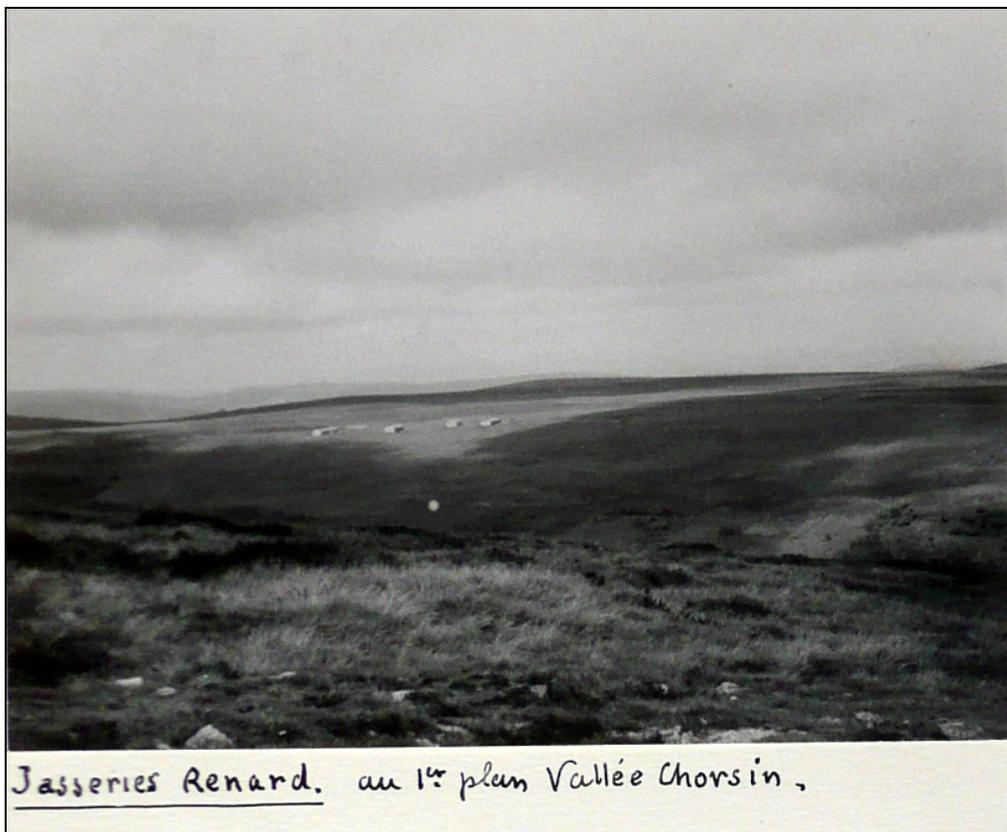
Garnier. Pierre-sur-Haute



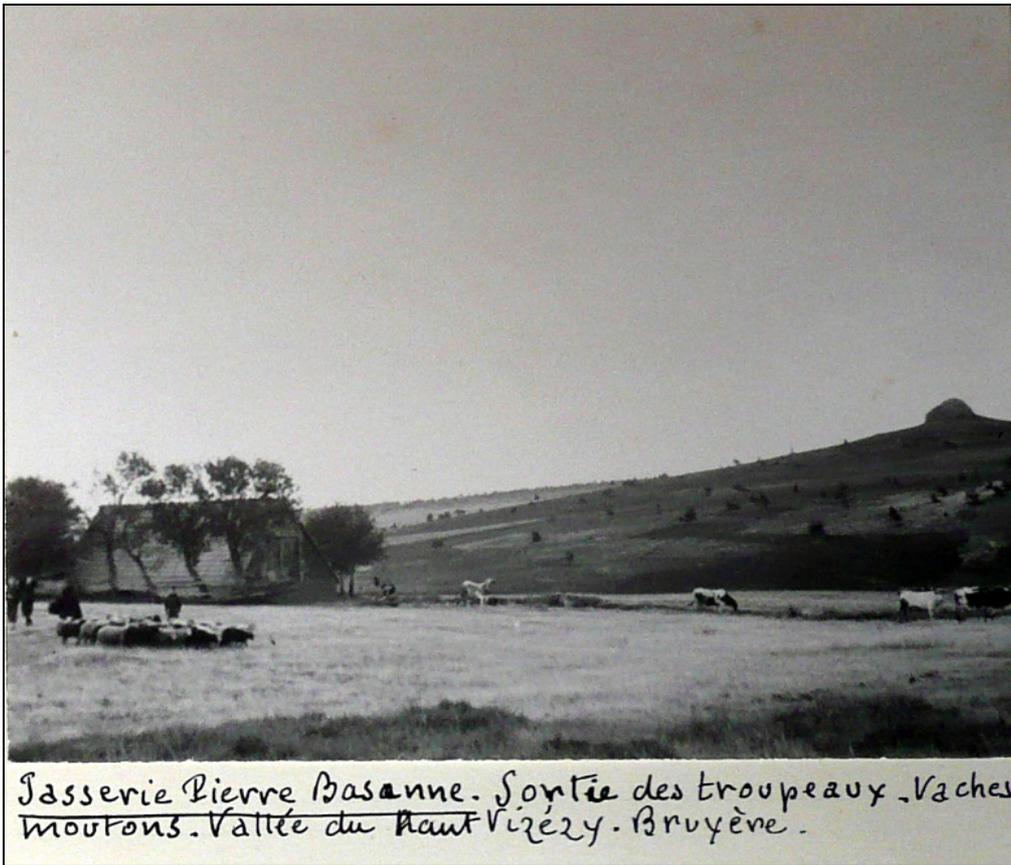
Les jasseries de Garnier



Jasserie de Gourgon



Jasseries de Renat (Sauvain). Au premier plan, la vallée de Chorsin



Jasserie de Pierre Basanne



Jasserie de Pierre Basanne.



La serve



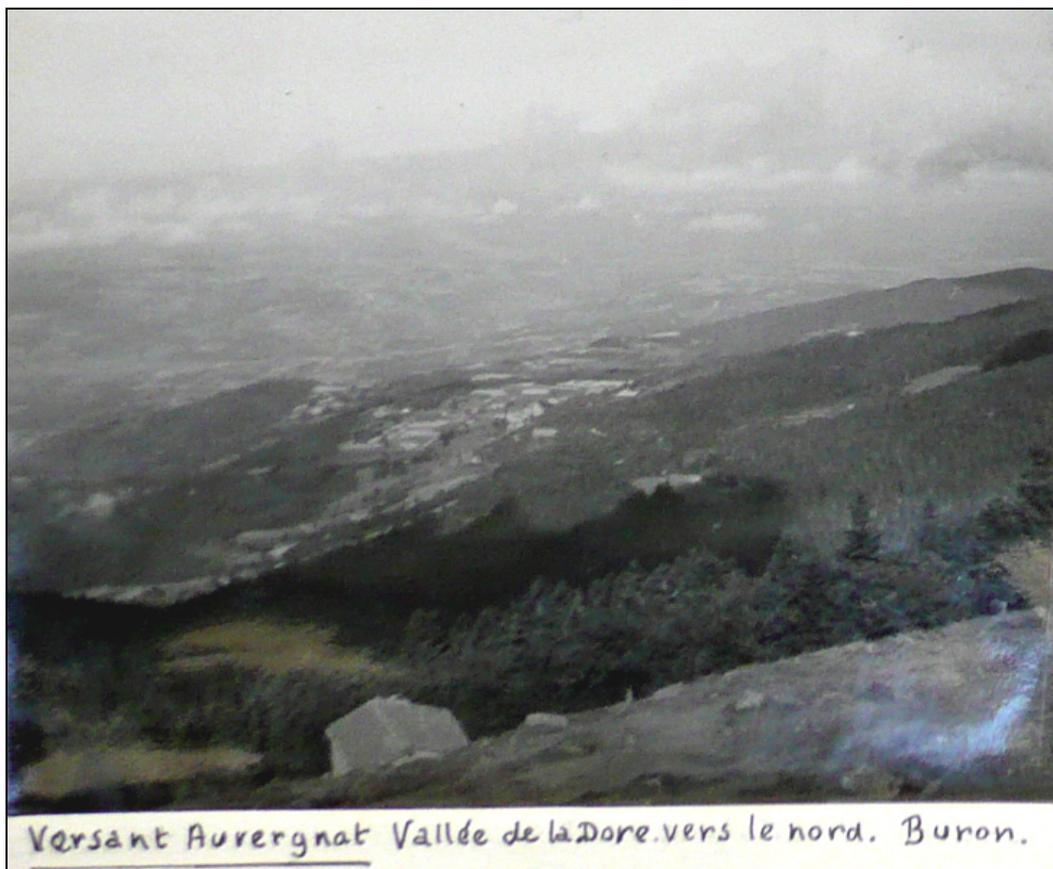
La serve et sa bonde



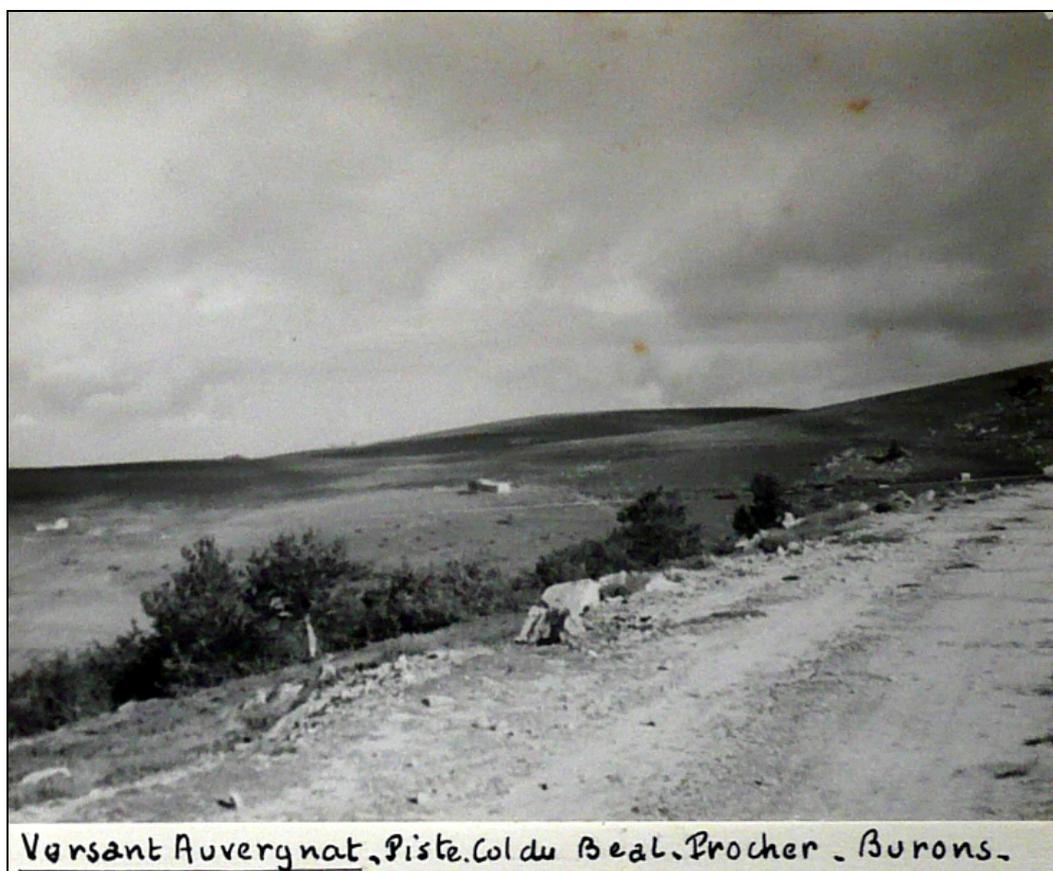
Les lavées dans les fumées



Ravitaillement de la jasserie



Versant auvergnat. Vallée de la Dore



Versant auvergnat. Piste. Col du Béal



Col du Béal. Route Chalmazel-Le Brugeron

On trouve la fourme sur les deux versants de la montagne. La fourme est un fromage fabriqué avec du lait de vache, à pâte non pressée, fermentée, salée en incorporant le sel au caillé à la main à la mise en moule. De forme cylindrique, elle a 20 cm de hauteur et 13 cm de diamètre environ. Elle se présente avec une pâte persillée et une croûte fleurie avec moisissure blanche et rouge. L'affinage demande au moins trois mois.

Il faut 25 litres de lait pour avoir une fourme de 2 kilogrammes.

Chauffage du lait pour l'emprésurage : de 26° en été à 28 à 32 en hiver.

Emprésurage : de plus en plus on emploie de la présure commerciale : 12 à 18 cc. aux 100 litres. La coagulation demande deux heures à deux heures et demie.

Décaillage-brassage : avec le batteur pour briser la caillé. On cherche à obtenir des grains de la grosseur du blé. On rassemble le caillé avec la « ménole » et on le presse avec les mains.

*Mise en moule-salage : le caillé, pétri à la main, est mis dans le moule sur la table d'égouttage par poignées successives, pressé très légèrement de façon à maintenir à l'intérieur de la fourme de l'air qui favorisera la moisissure aérobie... On sale trois fois en mélangeant avec les doigts (60 à 80 grammes de sel demi-gros très sec pour une fourme). Les vieilles caves sont suffisammentensemencées en spores pour rendre inutile l'emploi de la poudre bleue (*penicillium glaucum*) et les fourmes sont meilleures.*

Égouttage et séchage : cette opération s'effectue à la ferme, à la jasserie, à la cuisine ou à l'étable (la chaleur facilite l'égouttage). Le lendemain, on démoule la fourme qui, peu consistante, est placée avec précaution sur les chéneaux d'égouttage. Les fourmes sont retournées fréquemment, surtout au début. La fourme durcit et prend une croûte dorée. Trois semaines après on la met en cave.

Affinage : long, il nécessite des locaux appropriés. Ses exigences sont en rapport avec la température, l'humidité, l'aération, l'ensemencement. Dans les jasseries, la cave, tournée au nord, voûtée, dans la terre, a une petite fenêtre pour l'aération. Le séjour est de trois à cinq mois. Peu à peu la croûte blanche devient tâchée de rouge. Le piquage facilite l'apparition du bleu.

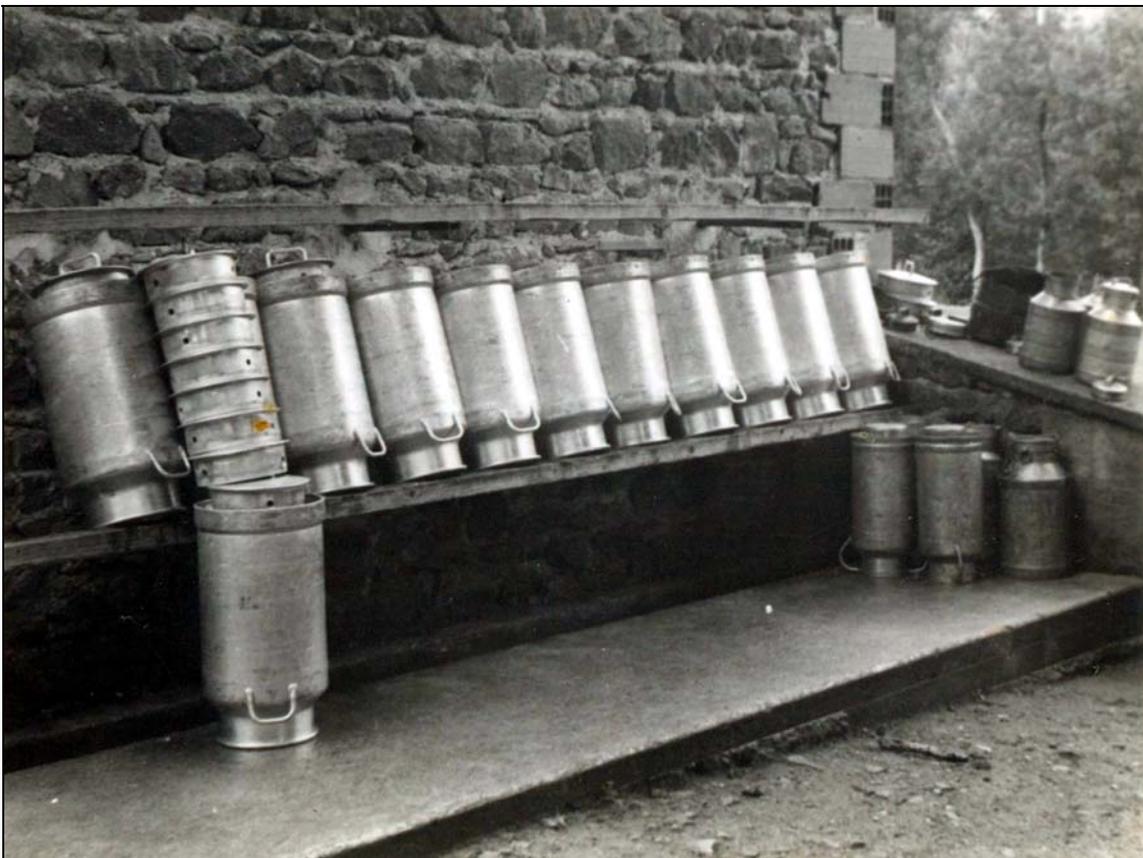
L'industrialisation date d'une cinquantaine d'années. On obtient des fourmes très homogènes, de qualité.



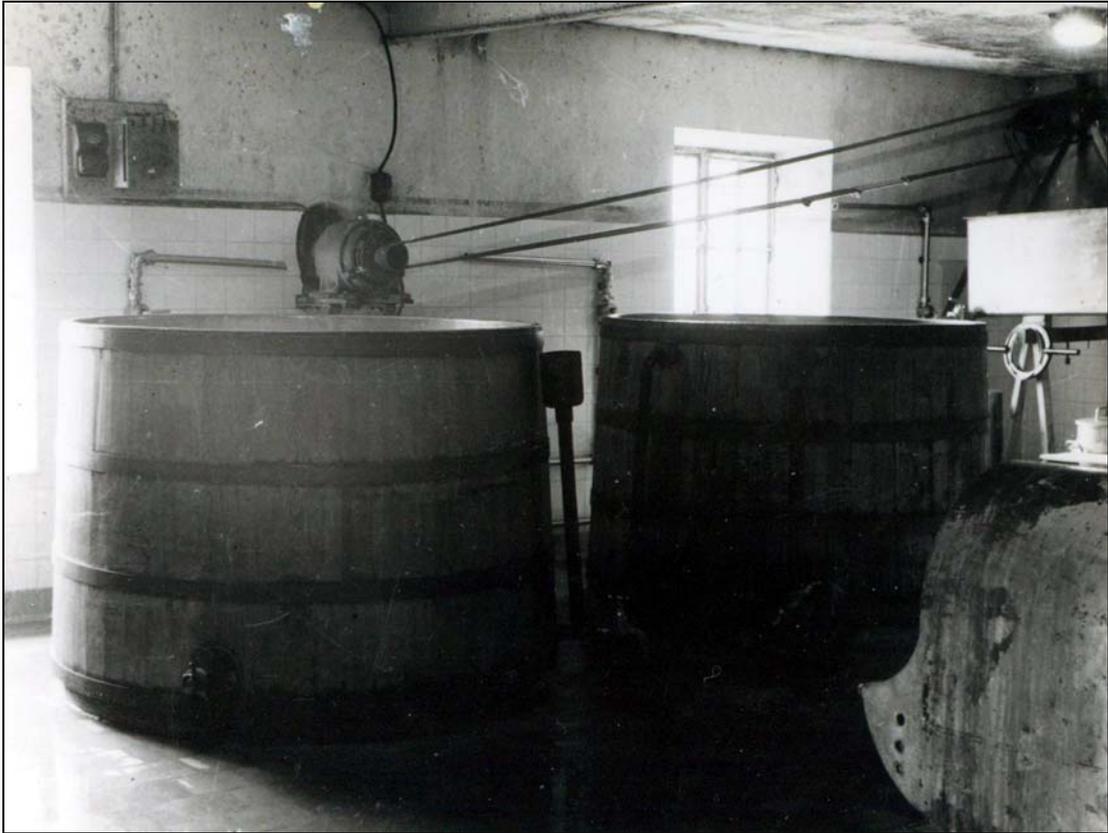
Laiterie Rizand. Pont de la Pierre



Le ramassage du lait



Les bidons



Cuve pour le caillage du lait



Cuve, écrémeuse...



Égouttage des fourmes



Séchage des fourmes



Cave à fourmes

La fête patronale de la Saint-Barthélemy est un jour de repos, où l'on se retrouve, joue et rit en famille. Le repas traditionnel comprend le "bouilli" à la moutarde, la brioche indispensable dans chaque foyer, la "ralisse", et les pruneaux... Jusqu'en 1948 c'est dans les cabarets que l'on s'amusaient si l'on peut appeler amusement l'ivresse-bête et les chansons criées à tue-tête. Maintenant le plancher est installé chaque année sur la place pour le bal en plein air. Les danses imitent maintenant celles de la ville et les jeunes ne savent plus danser la bourrée et le "virouneiri". Le billard et la manille ont détrôné la bourre, la quadrette et le cinq-cents.



La Saint-Barthélemy (années 30)



La Saint-Barthélemy (après 1945)

La religion a imprégné les esprits des paysans et on constate qu'il existe une étroite connexité entre les idées religieuses et morales.



L'église



Croix de la place de l'église.

Croix de mission 1894, place de l'Église



Croix des Rapeaux



La fête-Dieu. 1938

Saint Roch est aussi un saint que l'on vénère dans la région. La chapelle de Courreau lui est dédiée.



Chapelle de Courreau. Pèlerinage à Saint-Roch. Années 30

Un jour de mariage est aussi un jour de fête pour la jeunesse. Les jeunes mariés donnent un gros nœud de ruban aux jeunes gens. Autrefois, ils escortaient, à cheval, les fiancés jusqu'à l'église. Les cloches sonnent à toute volée. Si l'on sonne dru et longtemps la jeune épouse, dit-on, sera bonne nourrice. La cérémonie religieuse terminée, on ne songe plus qu'à la danse et aux festins.



Un mariage. Années 30

L'arrivée des touristes, venant profiter du grand air et des belles promenades, amène un peu plus d'animation dans le village, en été. Les estivants viennent de Montbrison, Saint-Étienne ou Lyon. La route conduisant à Saint-Bonnet est accidentée, pittoresque et ombragée. Les deux hôtels de cette station estivale ne sont pas suffisants. Ils pourront s'agrandir et améliorer leur organisation quand le village sera alimenté convenablement en eau.

Le panorama presque exceptionnel et les promenades très variées constituent un grand attrait pour celui qui vient de la ville après une année laborieuse et tourmentée.



Estivants. Chalet Dupayrat



Camping



Joli sous bois - Chemin conduisant à Chorsin

Sur le chemin de Chorsin



Lerif de Chorsin.

Chorsin. Sous le pont



Chorsin. C'est de l'excavation in férieure de ce rocher que sort une des sources d'eau minérales. (on voit le niveau) D'autres sources sortent dans le lit même du rûf.

Chorsin. La Fonfort



Cascade dite de Chorsin.

Chorsin. La cascade



Entre Saint-Bonnet et Sauvain. Le pont de Subertas



Vers Garnier



Randonneurs



Sous Pierre Basanne (années 30)



Casse-croûte à la jasserie. Vers 1930



Pierre sur Haute - Sommet. (1642^m) Chirat en formation

Pierre-sur-Haute



À Pierre-sur-haute. À gauche, Jean-Mathieu Palmier (1938)



Pierre-sur-Haute. Josette Chalas, Marinette Moulin, Edmond Moulin, Colette Roinat, Simone Roinat. Vers 1948



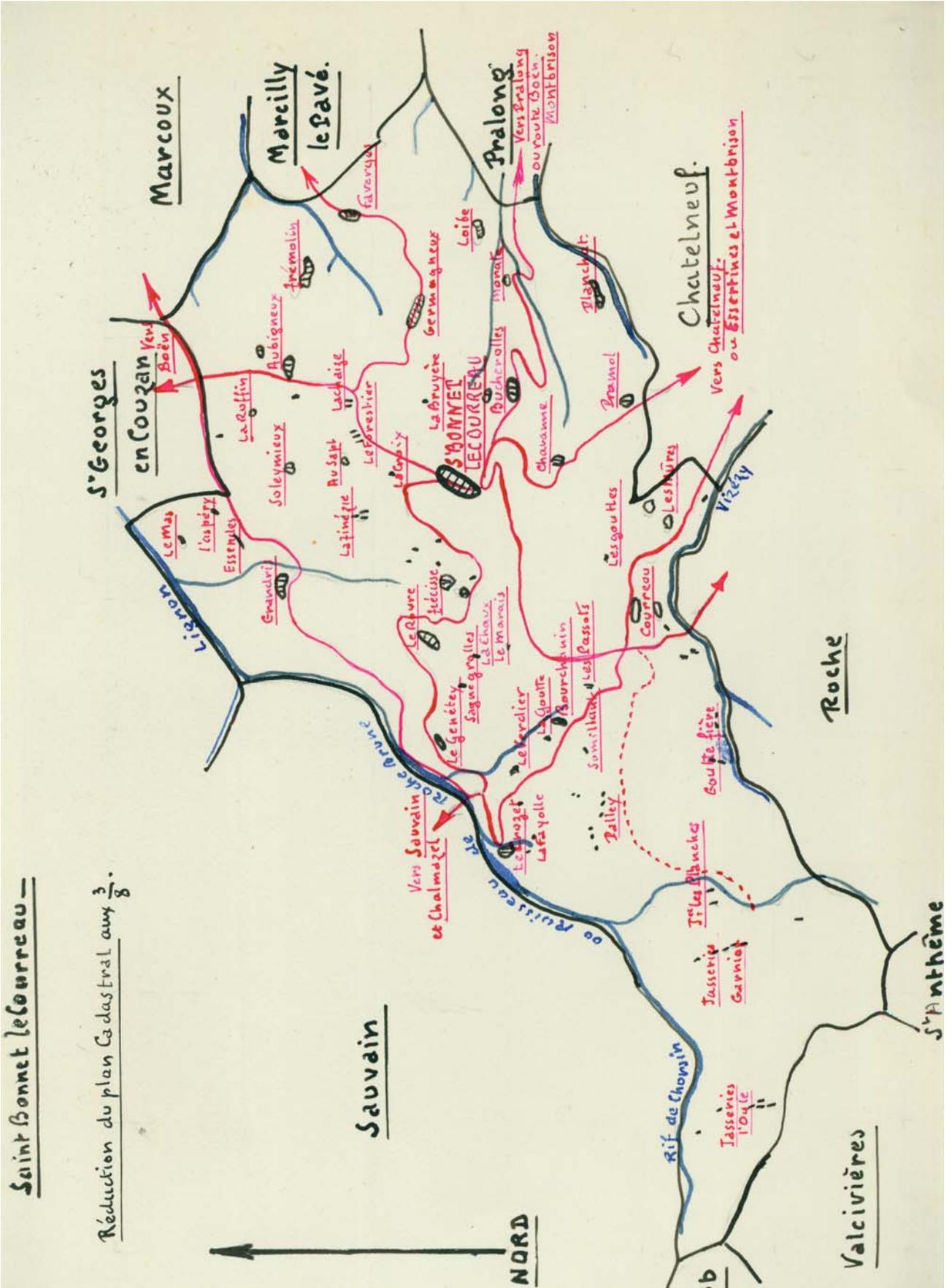
Au sommet de Pierre sur Haute (1642) Enfants cueillant la réglisse



Piste dans la montagne

Saint Bonnet lecourreau

Réduction du plan Cadastral aux $\frac{3}{8}$.



Cahiers de village de Forez

concernant Saint-Bonnet-le-Courreau et sa région

- Geneviève Adilon, *Au bord du Vizézy, des moulins, les Massons*, 2005, 40 p.
- Jean Chambon, *Ceux de Saint-Bonnet-le-Courreau*, 1999, 36 p.
- Maurice Damon, *Les jasseries des monts du Forez*, 2004, 132 p.
- Maurice Damon, *Lettres de Germagneux (1914-1918)*, 2008, 90 p.
- Maurice Damon, Alexandre Guillot, *Saint-Bonnet-le-Courreau, 1914-1918, la guerre, les vivants et les morts*, 2006, 50 p.
- Sophie Damon, *Saint-Bonnet-le-Courreau, un village et son curé*, 2004, 38 p.
- Anne-Christine Ferrand, *De Dauphin à Forez Fourme, itinéraire d'une fromagerie forézienne (1936-2001)*, 2007, 56 p.
- Thérèse Guillot, *Dans le temps... à Germagneux*, 1999, 38 p.
- Jean Mervillon, *Premier essai statistique sur la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau*, transcription et présentation de Geneviève Adilon, 2006, 184 p.
- Cécile Tardy, *Brique ou chèvreton des monts du Forez et Livradois*, 2007, 84 p.
- Collectif, *Les jasseries et la fourme de Montbrison*, Printemps de l'histoire 2004, 58 p.

Cahiers de Village de Forez

n° 67, octobre 2009

Siège social : Centre Social, 13, place Pasteur, 42600 Montbrison.

Directeur de la publication : Joseph Barou.

Rédaction : Joseph Barou, Maurice Damon, Claude Latta.

Comité de rédaction : Geneviève Adilon, Daniel Allézina, Gérard Aventurier, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Gérard Berger, Danielle Bory, Roger Briand, Albert Cellier, Pascal Chambon, Jean Chassagneux, Antoine Cuisinier, Maurice Damon, Pierre Drevet, Roger Faure, Jean-Guy Girardet, André Guillot, Jean Guillot, Joël Jallon, Marie Grange, Claude Latta, Gabriel Mas, Stéphane Prajalas, Jérôme Sagnard, Alain Sarry, Pierre-Michel Therrat, Gérard Vallet.

Dépôt légal : 4^e trimestre 2009.

ISSN : 0241-6786.

Impression : I.P.M. Imprimerie de la Plaine, Z.I. de Vaure, 42600 MONTBRISON.