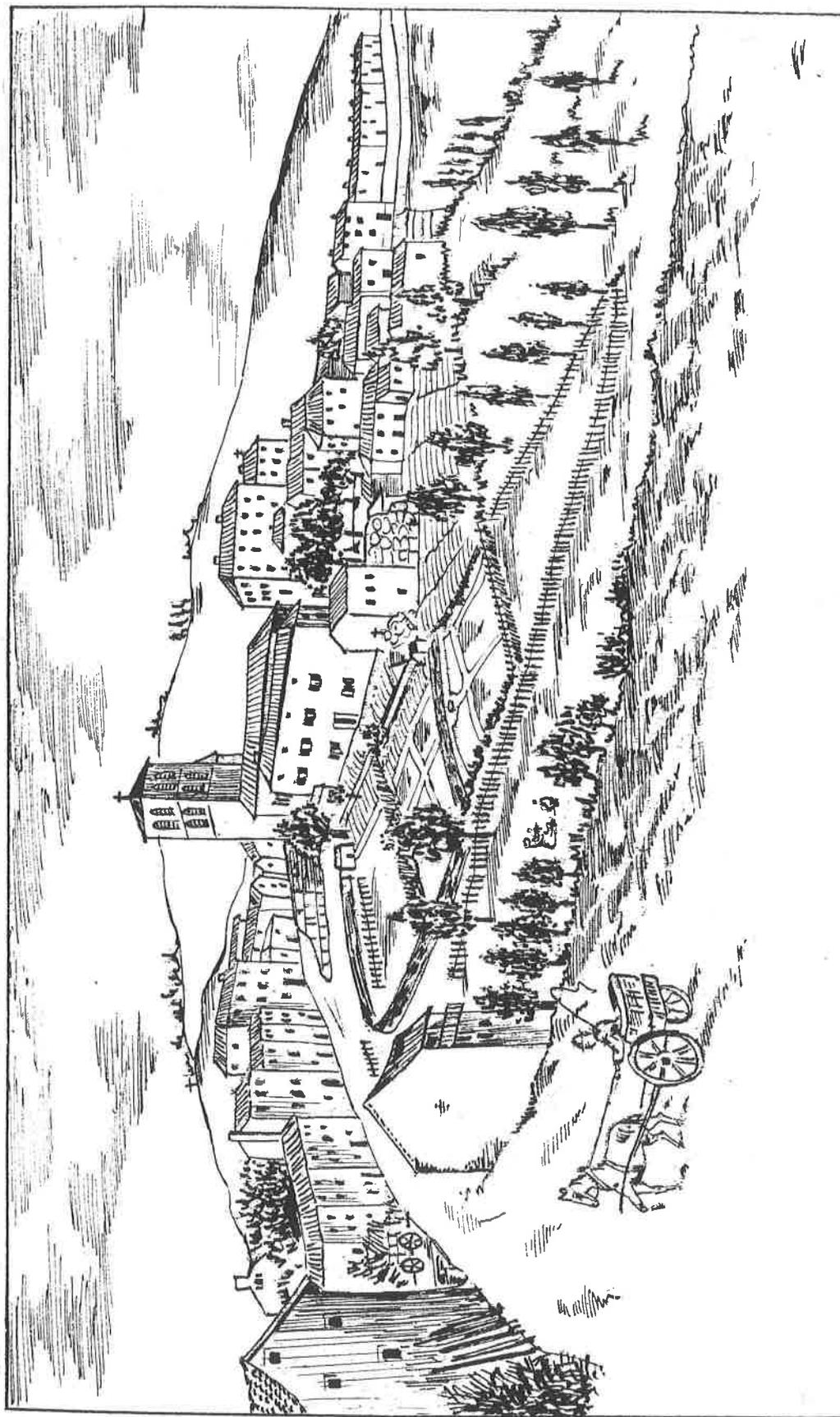


Jean Chambon

*Ceux de*  
*Saint-Bonnet-le-Courreau*  
(souvenirs)

1999



Vue du bourg de Saint-Bonnet-le-Courreau

(M. Prost, *Notice historique sur la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau*, imp. Conrot, 1864)

# Présentation

## **Jean Chambon (1915-1994)**

Le 8 mai 1994 disparaissait brutalement Jean Chambon. Jean était né le 1<sup>er</sup> février 1915 à Saint-Bonnet-le-Courreau, au hameau des Massons. Il avait passé son enfance au bourg, allant pendant les vacances garder les vaches à Probois (Roche-en-Forez) et parfois aider au travail du moulin à huile des Massons, le berceau de la famille Chambon. Il avait aussi fréquenté le petit collège des Salles. Il fut ensuite domestique dans les fermes.

A vingt et un an, il effectua son service militaire qu'il acheva en octobre 1938. Le second conflit mondial approchant, il fut rappelé sous les drapeaux quelques mois plus tard, en mars 1939. Il participa à la guerre de 1939-1945 et fut fait prisonnier en mai 1940. Suivirent ensuite pour lui cinq longues années de captivité en Allemagne. Cette période, une part importante de sa jeunesse qui avait été sacrifiée, l'avait beaucoup marqué.

A son retour d'Allemagne, en 1945, il s'installa à Montbrison, où il exerça la profession de chauffeur déménageur. Il fonda une famille et participa activement à la vie locale. Il exerça notamment des responsabilités au sein du conseil municipal de la ville.

A la retraite, Jean était resté très actif et s'était impliqué dans de nombreux groupements montbrisonnais, chez les *Randonneurs*, au Centre Social, dans les organisations d'anciens combattants dont il était l'un des fidèles porte-drapeaux... sans oublier le service de la communauté paroissiale.

Devenu pleinement montbrisonnais, Jean était connu et aimé de tous cependant il n'avait jamais oublié Saint-Bonnet-le-Courreau. L'immense foule de ceux qui se pressaient dans la collégiale Notre-Dame lors de ses funérailles rendait un éloquent témoignage de l'estime et de l'affection qui l'entouraient.

C'était également un fils de la montagne, fier de ses origines paysannes, de son village natal, du patois qu'il aimait parler et chanter. Homme simple, aimant rire et plaisanter, c'était un excellent conteur. Il avait participé, dès le début, avec son épouse Philippine, aux veillées du groupe *Patois Vivant* du Centre Social de Montbrison. Beaucoup de ses récits, en patois, ont été publiés de 1977 à 1984 par le bulletin *Patois Vivant*.

## **Un précieux témoignage**

Ces textes n'avaient eu jusqu'à ce jour qu'une diffusion restreinte. De plus, ils n'étaient accessibles qu'aux patoisants. Nous les avons aujourd'hui regroupés, en français, dans ce cahier d'histoire locale intitulé : *Ceux de Saint-Bonnet-le-Courreau*. En effet, ces récits avaient tous été enregistrés en patois de septembre 1977 à mai 1984 au cours des veillées du groupe. Il s'agit donc de langage parlé avec les redondances et les tournures en français local qui en font le charme. Il n'y a ni artifices de style ni arrangements. Ce sont la spontanéité et l'authenticité qui priment. Pour que la transcription en français garde sa saveur, nous avons conservé certains mots patois qui sont d'ailleurs expliqués par une note. Nous les avons agrémentés des dessins qui avaient été publiés à l'époque.

Ces témoignages peuvent se regrouper autour de trois thèmes principaux. Il y a d'abord les souvenirs d'enfance. A huit ans le petit Jean garde les cochons de sa *nène*, sa grand-mère. Avec *l'abbé*, il apprend laborieusement les réponses en latin pour être enfant de chœur. Le jour de la fête de la Saint-Barthélemy, il écarquille les yeux devant l'unique manège de chevaux de bois...

Le temps de la jeunesse est ensuite évoqué, celui des fréquentations - quand les garçons allaient rejoindre les bergères dans les prés -, des tournées de conscrits avec le rituel qui entourait le conseil de révision, des charivaris, des veillées sur les hautes chaumes autour d'un patia, de la chasse et de ses coutumes comme celle de la quête du renard....

Enfin Jean Chambon nous raconte longuement les rudes travaux des champs : les battages, les vendanges, l'extraction de l'huile au moulin des Massons. Les gestes et les techniques sont finement observés et décrits. Ces récits sont particulièrement précieux car ils concernent un monde qui a pratiquement disparu. Ainsi aujourd'hui les diverses charrettes employées dans les monts du Forez, fierté des charrons locaux, dont Jean Chambon parle si précisément, tombent lentement en ruine dans les ronciers aux abords des fermes...

### ***Participer à un nécessaire travail de mémoire***

La publication de *Ceux de Saint-Bonnet-le-Courreau* s'inscrit dans une série, après les cahiers consacrés au petit patrimoine rural<sup>1</sup>, les souvenirs de Joseph Vente, un habitant de Gumières<sup>2</sup> et ceux de Thérèse Guillot évoquant le gros hameau de Germagneux<sup>3</sup>... D'autres textes suivront. Il s'agit de recueillir et de conserver, avant qu'il ne soit trop tard, tout un passé : la vie ordinaire des gens des campagnes, dans le premier tiers du vingtième siècle, avant la Seconde Guerre mondiale.

Ces multiples témoignages juxtaposés visent à constituer une vaste fresque mettant en scène des Foréziens avec leurs travaux, leurs loisirs et leur langage. Ce sera la contribution de *Village de Forez* au nécessaire travail de mémoire pour les générations futures avant que ne s'achève, le 31 décembre de l'an deux mille, notre siècle.

**Joseph BAROU**

---

<sup>1</sup> Cahiers petit patrimoine rural :

- ◆ Claude Beaudinat, *Bachâ, bachassi, conche et abero*, Village de Forez, 1996.
- ◆ Paul Robert, *Briques pressées-marquées, briqueteries vers 1900*, Village de Forez, 1997.
- ◆ Claude Beaudinat, *François, le maréchal-ferrant et forgeron*, Village de Forez, 1997.

<sup>2</sup> Joseph Vente, *Gumières, mon village, il y a soixante ans*, Village de Forez, 1998.

<sup>3</sup> Qui sera publié prochainement.

## *Ceux de Saint-Bonnet-le-Courreau*

### Porcher, petit berger puis grand valet à Saint-Bonnet

Quand j'étais petit - j'avais huit ans - ma mère m'envoyait chez mes grands-parents pendant les grandes vacances pour garder les cochons. Ma grand-mère, tous ses petits-enfants l'appelaient *la nène*, je ne sais pas pourquoi. Je pense que comme elle était la marraine de l'aîné des petits-enfants les autres disaient aussi *la nène*, ce qui est un diminutif de marraine.

Quand il n'y avait personne pour garder ces cochons, on les conduisait dans un enclos de planches qu'on appelait le "plancher". Autrement on les faisait garder dans une terre qui avait du trèfle. Il y avait quatre ou cinq jeunes porcs<sup>4</sup> qu'on saignait du mois de décembre au mois de mars.

Pour les empêcher de creuser des trous avec le groin on les *mourillait*. C'était une sorte d'anneau qu'on leur serrait dans la cloison nasale avec des pinces. Une fois, mon grand-père se fit emporter par un gros porc qu'il était en train de *mouriller*. Il lui avait attaché la mâchoire avec une ficelle sur la roue du tombereau, deux de mes oncles tenaient le cochon par les oreilles tandis que mon grand-père serrait le fil de fer avec ses pinces, à cheval sur l'animal. Mes deux oncles lâchèrent les oreilles et voici le grand-père transporté à travers la cour à cheval sur le porc jusqu'au portail où il tomba tandis que les deux oncles crevaient de rire.

A Saint-Bonnet, dans les petites fermes où il y avait beaucoup d'enfants, l'aîné, après la première communion, était placé dans une grosse ferme comme *boro*<sup>5</sup>. Le petit valet faisait tous les petits travaux de la maison. Il aidait surtout la maîtresse : chercher une brassée de bois sous le hangar, faire cuire les pommes de terre dans la chaudière pour les cochons, battre le beurre le vendredi, aller à la cave tirer à boire dans un pot, bercer les enfants quand il y en avait, *tirer devant*<sup>6</sup> les boeufs s'ils n'étaient pas bien dressés, ramasser les pommes de terre quand on les arrachait, abreuver les vaches avec de gros seaux de bois, aller chercher de l'eau au *bachat*<sup>7</sup>, nettoyer l'étable des vaches et, le samedi, aider la bonne pendant que les patrons étaient à la ville.

Plus tard, à dix-neuf ans, il se louait comme grand valet. En faisant le marché avec son nouveau maître, il marchandait une paire de sabots. Il se faisait blanchir et il se réservait le samedi de Pâques pour aller vendre ses chevreaux à la ville et se confesser, acheter des habits pour faire ses Pâques et acheter des chansons qui se vendaient vers le monument<sup>8</sup>. Il se réservait aussi le Grand Samedi et le lundi de la Saint-Barthélemy. Pour le Grand Samedi qui est le samedi avant Noël, tous les valets et toutes les bonnes se retrouvaient en ville pour regarder et écouter les camelots de toute sorte. Et puis il y avait le bal, d'abord en ville et puis en montant vers Faury. Ils dansaient dans les cafés jusqu'à minuit passé et ils finissaient le voyage à pied par les coursières jusqu'à Saint-Bonnet. Parfois il y avait de la neige, parfois une bise coupante comme une serpe.

Le grand valet devait savoir tout faire : labourer, faucher, moissonner, semer, tailler la vigne. Quand le patron prenait des journaliers, c'était toujours le grand valet qui passait le premier, il fallait que les autres le suivent. A table quand il refermait son couteau il fallait que les autres se lèvent pour reprendre le travail.

(Patois Vivant, n° 4, mai 1979)

<sup>4</sup> *Chanpan* : porcs âgés de trois mois.

<sup>5</sup> *Boro* : petit valet.

<sup>6</sup> *Tirer devant* : conduire en se plaçant devant l'attelage.

<sup>7</sup> Abreuvoir, souvent en pierre.

<sup>8</sup> Il s'agit du monument dédié aux combattants, dans la rue Tupinerie, à Montbrison.

## A Probois

Je gardais les vaches pendant deux mois. La première année j'avais neuf ans, je ne suis redescendu à Saint-Bonnet qu'une fois, le jour de la Saint-Barthélemy<sup>6</sup>. Pour descendre j'avais le joli costume, la cravate. Je mettais *les quatre pieds joints* pour descendre jusqu'à la Farge. Je commençais à Glizieux<sup>7</sup>, à fond de train ; je passais vers les Cognères<sup>8</sup> toujours aussi vite et en passant, derrière les buissons, j'entendis comme un ronflement autour de moi. C'était les mouches qui s'envolaient sur mon passage comme un essaim.

Après, arrivé à la Farge, ça montait de l'autre côté, je ne pouvais pas courir, ça montait un peu. Et puis, un peu plus haut, à la cime de la grande côte, je vis deux ou trois femmes qui cherchaient, à côté, dans les genêts.

Et là, c'était l'endroit où le dirigeable était tombé, en 1921 il me semble, un ballon dirigeable qui était tombé dans le bois du Champ de la Clé au sommet de la grande côte, c'était la nuit et les types partirent à pied vers Chavanne<sup>9</sup> pour trouver des secours. Et le lendemain matin, il y avait une femme qui allait à la messe qui vit cette chose dans le bois, elle se mit à dire son *de profundis*. Elle ne savait pas ce que c'était tout cet *emmanchage* de ficelles. Elle croyait que c'était une apparition.

Pour en finir les femmes cherchaient quelque chose dans les genêts et parlaient en français : *on a perdu un porte-monnaie et on n'arrive pas à le retrouver*. Je ne restais pas longtemps pour chercher le porte-monnaie, le temps me durait de repartir. Je repartis pour Saint-Bonnet à fond de train et je ne mis pas longtemps pour aller à la fête.

Et puis, le lendemain, le lundi de la fête, je suis remonté à Probois<sup>10</sup> : je ne montais pas aussi vite pour aller garder les vaches. Et le dimanche, chaque dimanche, j'allais à la messe. J'avais quelques sous, j'achetais des bonbons que je mangeais en remontant. Et des miches pour la semaine, j'en coupais un petit morceau, je mangeais de la miche en montant à Probois. Je ne revenais pas vite non plus.

La miche faisait pour toute la semaine. Il y avait du pain noir aussi. L'oncle l'apportait quand il venait chercher le beurre le vendredi. Il n'y avait que ma tante et moi [à Probois]. Ma cousine restait en bas pour préparer le repas du valet et de son père. Il avait une paire de boeufs et le cheval.

Le feu était dans la grande cheminée avec le trépied et la crémaillère. Nous mangions des pommes de terre bleues qu'on cultivait dans le jardin, du *patia*, du lard, de temps en temps du jambon.

Je me rappelle, la cuisine était toute tapissée avec du papier journal collé tout autour et la table c'était la porte du placard qui faisait table, qui se rabattait avec un pied qui s'appuyait par terre. Tu rangeais toute la table dans le placard et tu fermais la porte, la table était rangée, nettoyée<sup>11</sup>, toute prête.

Pendant que ma tante faisait la traite moi je faisais *égner*<sup>12</sup> les autres vaches, j'amorçais pour faire venir le lait. Il y avait des brebis<sup>13</sup> aussi dans l'étable et deux ou trois chèvres...

(Septembre 1979)

<sup>6</sup> Fête patronale de Saint-Bonnet-le-Courreau.

<sup>7</sup> Hameau de la commune de Roche.

<sup>8</sup> Hameau de la commune de Roche.

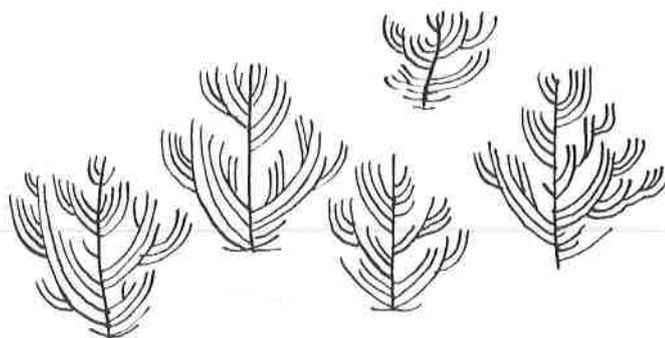
<sup>9</sup> Hameau de la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau.

<sup>10</sup> Jasserie de la montagne de Roche.

<sup>11</sup> Nettoyée, essuyée : *panée* en patois.

<sup>12</sup> Masser les mamelles de la vache pour faire venir le lait.

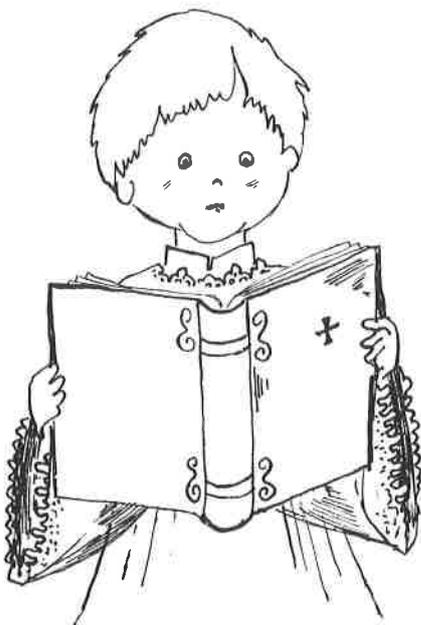
<sup>13</sup> Brebis : *feye* en patois.



## Quand j'étais enfant de chœur de la paroisse de Saint-Bonnet-le-Courreau

Alors la paroisse de Saint-Bonnet avait un curé et un vicaire. Comme le curé était déjà vieux, c'était le vicaire (*l'abbé*) qui s'occupait des enfants de chœur<sup>14</sup> pour servir la messe.

Il cherchait d'abord dans le bourg une famille bien pratiquante, qui allait bien à la messe et qui avait des enfants de huit à dix ans. Mon frère aîné servait déjà, lui. L'abbé vint demander à ma mère pour que je fasse l'enfant de chœur. Moi, je ne demandais pas mieux, mais avant il fallait apprendre à répondre en latin.



Il y avait pas mal de choses à apprendre, surtout le *confiteor* qui était long. Le vicaire m'apporta un livre où se trouvait tout ce qu'il fallait apprendre en latin, et tous les jours, il me fallait réciter ma leçon au curé jusqu'à ce que je sache tout par coeur. Ce ne fut que le quatrième jour où je fus reconnu bon pour servir.

Ensuite on allait à l'église pour s'exercer autour de l'autel et aussi apprendre à sonner la clochette quand il fallait. Au bout de deux mois il fallut commencer. C'était bien un peu difficile pour répondre tout ça en latin mais le vicaire m'aidait. Pendant la semaine, il fallait aller servir à sept heures, les deux messes, mais on ne s'habillait pas en enfant de chœur. Nous étions six et nous servions chacun notre semaine.

Une fois j'ai demandé à l'abbé pourquoi il ne faisait pas servir la messe aux filles. Il me répondit : *On n'en sortirait jamais, parce que, au Kyrie eleison, comme il y a neuf fois à le dire, c'est l'abbé qui dit la dernière, comme les femmes veulent toujours avoir le dernier mot, on n'en finirait plus.*

Le dimanche, nous étions habillés en soutane et surplis, et en aube pour les acolytes. Nous étions deux pour servir la première messe qui était toujours dite par le curé, mais pour la grand-messe qui était chantée tout en latin par les chantres et qui durait une heure - elle était dite par le vicaire - nous étions quatre : deux pour servir et deux acolytes qui se promenaient à travers le chœur avec de grands cierges, un coup autour de l'autel, un coup jusqu'au fond du chœur. C'était toujours les plus grands et les plus âgés qui faisaient ça.

Pour un baptême, ça se passait toujours l'après-midi, le dimanche, nous étions deux, l'un qui portait le cierge et l'autre le sel et l'eau sur les fonts baptismaux. Dès que le baptême était fini, nous nous dépêchions de quitter le surplis. Parfois le parrain (ou la marraine) nous donnait des dragées<sup>15</sup>. Ensuite nous sortions vite de l'église parce qu'à la sortie le parrain et la marraine, et parfois d'autres personnes de la famille, jetaient des dragées à travers la place pour les gamins qui attendaient dehors. Le plus *fait pour rire* c'est quand le parrain jetait des dragées dans le *bachat du Plâtre*<sup>16</sup>. Mais elles n'y restaient pas longtemps, les gamins ne prenaient pas le temps de retrousser les manches pour en avoir le plus possible.

Pour les mariages c'était pareil, on jetait aussi des dragées à travers la place. Les jeunes de la noce montaient au clocher pour aider les marguilliers à sonner les cloches le temps de la messe.

<sup>14</sup> Les enfants de chœur : *lou clére* (les "clercs").

<sup>15</sup> *Fromailles* en patois.

<sup>16</sup> L'abreuvoir du *Plâtre* ; le *Plâtre*, en Forez nom traditionnel de la place qui se trouve devant l'église.

Ils allaient aussi chercher un litre ou deux de vin blanc pour être plus forts ! Il y avait une grosse cloche pour laquelle il fallait être trois costauds pour la *descendre*. Il fallait tirer trois cordes grosses comme le poignet, et les tirer toutes les trois à la fois.

Pour les enterrements c'était plus long suivant que le mort était loin du bourg. Il fallait aller attendre le corps jusqu'à la maison avec le vicaire et la croix. Parfois il y avait une heure de marche pour y aller et autant pour revenir. Le corps était porté sur un brancard à quatre et sur l'épaule. Il fallait huit porteurs ; ils se relayaient tous les deux ou trois cents mètres. J'ai vu, dans la neige, le cercueil attaché à une grande barre porté par deux hommes. Il passait plus facilement à deux qu'à quatre.

Après la messe d'enterrement il fallait encore descendre au cimetière, toujours avec la croix devant et le vicaire derrière. Suivant la classe de l'enterrement, à l'église on mettait des garnitures noires tout autour du chœur et à la table de communion (pour une première classe), et la croix que l'enfant de chœur portait était plus jolie mais bien plus lourde. Si l'enfant de chœur n'était pas bien costaud, le vicaire l'aidait à la porter. Pour la seconde classe, il y avait moins de garnitures autour du chœur, et pour la troisième, il n'y avait rien du tout sauf un drap noir sur le cercueil<sup>17</sup>. Pour les enterrements il n'y avait qu'un seul enfant de chœur qui s'habillait d'une soutane noire et d'un surplis.

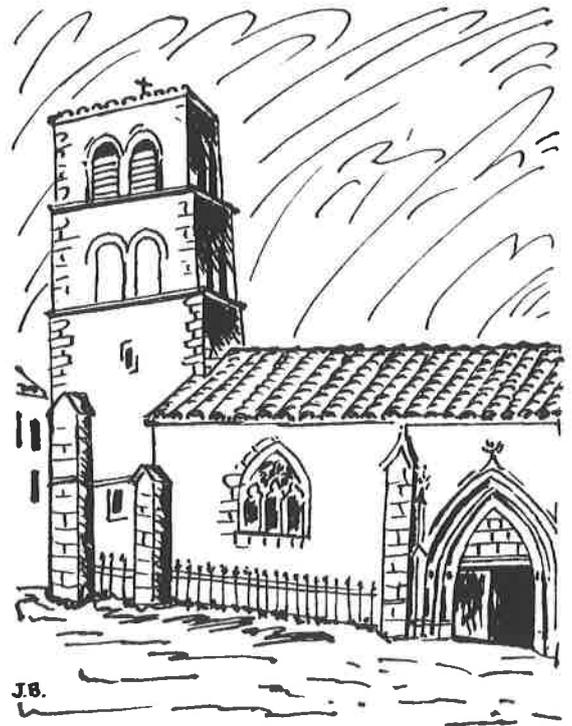
Parfois le vicaire venait chercher un enfant de chœur, quand c'était sa semaine, pour porter l'extrême-onction à un malade. L'enfant de chœur passait devant avec une cloche dans une main et la lanterne dans l'autre, et l'abbé suivait vêtu du surplis et de l'étole. Il ne fallait pas se parler et quand nous passions devant quelqu'un, il se mettait à genoux. Alors il y avait un grand respect du Saint Sacrement.

Pour servir les offices, pendant la semaine, il y avait un gros problème à cause de l'école. Il fallait demander à l'instituteur pour s'absenter le lendemain. C'était toujours accordé mais pas toujours de bonne grâce. Alors, à Saint-Bonnet, il n'y avait que l'école laïque. Les maîtres et les curés n'étaient pas trop en bons termes ; ils se regardaient plutôt de travers !

Les gages des enfants de chœur n'étaient pas bien importants. Je crois que l'abbé nous donnait à chacun quatre francs et une orange à Noël<sup>18</sup>.

Il y avait les processions des Rogations, le lundi, le mardi et le mercredi d'avant l'Ascension. Le lundi nous allions en procession à la croix du Treyve, le mardi vers la croix de Chavanne et le mercredi il y avait une messe à la chapelle de Courreau<sup>19</sup>. Et les paysans portaient une poignée de croix en bois qu'ils avaient fabriquées au couteau. Ils les faisaient bénir aux Rogations et ils les plantaient dans les blés, dans les terres....

(Village de Forez, septembre 1979)



<sup>17</sup> Cercueil : *chansé*.

<sup>18</sup> A Noël : *po Chôlande*.

<sup>19</sup> La chapelle de Courreau est dédiée à saint Roch, sainte Geneviève et sainte Barbe. Elle fut construite en 1578 aux frais de Michel Plaignieu, un curé de Saint-Bonnet originaire lui-même du village de Courreau. C'était un lieu de pèlerinage fréquenté particulièrement aux temps de grande sécheresse.

## Les oies

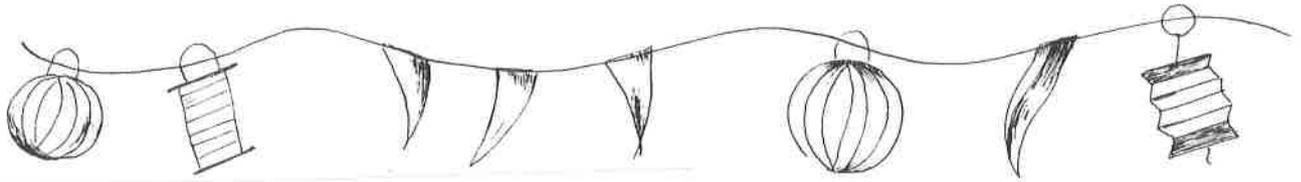
Chez nous, quand j'étais jeune, nous avions deux oies. C'était ma marraine, une année, qui m'avait donné six oeufs pour mes étrennes, pour les mettre à couver. Mais trois seulement sont éclos et un oison est mort. Les autres firent "bonne fin".

Et quand les oies furent assez grosses et bien "bourruées", nous nous sommes mis à les plumer. Pour commencer il fallait arracher les grosses plumes pour faire le traversin et les oreillers (*le chive é lou cario*). Après il fallait enlever le duvet pour pouvoir faire un édredon. Il fallait s'enfermer dans une étable bien propre et bien *étorgni*<sup>20</sup>, avec un grand sac pour mettre le duvet, et surtout qu'il ne fasse pas de vent (*d'ouro*). Il ne fallait pas non plus que le temps soit bien froid parce qu'elles n'auraient pas pu se réchauffer quand elles étaient déplumées.

(Philippine Chambon)



<sup>20</sup> Une étable dont la litière des vaches a été bien faite.



## A la Saint-Barthélemy de Saint-Bonnet

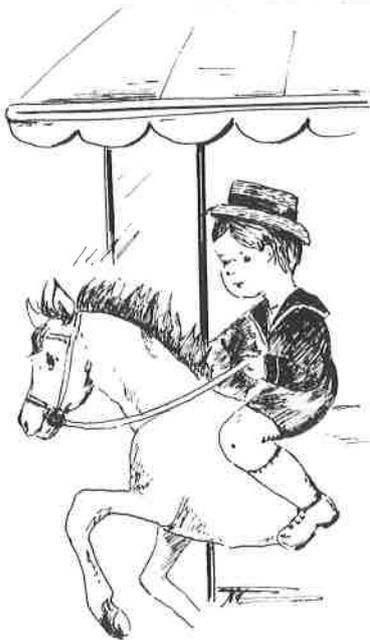
La fête patronale de la paroisse de Saint-Bonnet est la Saint-Barthélemy qui se trouve toujours le dimanche qui se trouve après le vingt-quatre du mois d'août qui est le jour du saint.

La semaine avant la fête, dans beaucoup de maisons, on va commander une brioche chez le boulanger, et pour que cette brioche soit meilleure, on porte une livre de beurre et une douzaine d'oeufs. Le boulanger leur fait une grosse couronne de brioche bien dorée à point.

Presque toutes les familles invitent leurs proches parents qui sont en ville, ou à Saint-Etienne ou à Lyon, ça fait une occasion de se rencontrer tous ensemble.

Les invités vont toujours à la grand-messe pendant que la maîtresse fait le dîner. Elle fait rôtir le "cul de veau". Les enfants mettent leur joli costume avec, souvent, un col marin et un chapeau de paille du genre canotier.

Une fois, il y avait un homme qui avait revêtu une peau d'ours qu'un autre menait avec une chaîne attachée au cou. Pas besoin de dire si l'ours transpirait sous cette peau avec la chaleur qu'il faisait.



Il y avait toujours les chevaux de bois qui montaient [à Saint-Bonnet] et quelquefois les *caquevaques*<sup>21</sup>. C'était toujours à la sortie de la messe qu'ils travaillaient le plus et un tour de manège ne durait pas longtemps. Les chevaux de bois étaient entraînés par un cheval qui tournait au milieu autour d'un gros poteau<sup>22</sup>. On disait que le cheval était aveugle<sup>23</sup> mais je n'en sais rien. Pour sortir ce cheval, pour le faire manger, ils enlevaient un pan du manège qui en comptait six, pour le faire passer, et ils crochetaient à nouveau ce morceau de manège.

Comme animaux il y avait surtout des chevaux faits de papier mâché bien peint. Il y avait aussi des cochons, des autos et des diligences. Les jeunes se battaient pour avoir les chevaux qui montaient et descendaient. Je me rappelle que j'aurais fait n'importe quoi pour avoir une place sur ces chevaux. Une fois, une tante à moi était venue à la fête.

Je n'avais pas de sous, bien sûr, et je me *bourrais* dans ses robes en regardant ces chevaux. Alors ma tante comprit et elle me donna vingt sous pour faire un tour. Ma tante, que j'ai souvent revue, ne m'a jamais autant fait plaisir que cette fois.

Comme musique, il y avait un gamin de mon âge qui tournait une manivelle. Derrière il y avait des morceaux de carton troué qui se déplaient d'un côté pour s'empiler de l'autre et il en sortaient de jolis sons.

Les *caquevaques*, c'étaient des sièges qui pendaient attachés par quatre chaînes, et plus le manège tournait vite, plus les sièges montaient haut. Certains jeunes avaient bien pris le coup pour monter plus haut. Ils se tenaient par deux, ils se balançaient un moment, et puis, celui de derrière

<sup>21</sup> Sorte de manège.

<sup>22</sup> *Ena grouosso piolo* : un gros poteau.

<sup>23</sup> Aveugle : *avoïou*.

envoyait balancer celui de devant bien loin devant lui et ces deux-là montaient bien plus haut que les autres. Ce manège avait un moteur à essence pour le faire tourner.

L'après-midi de la fête il y avait la course à vélo. Alors il n'y avait pas besoin d'être licencié ni de faire partie d'un club. Celui qui était un peu "bon à vélo" s'attaquait à ceux qui montaient de la ville, eux avaient plus d'entraînement. L'itinéraire passait par Trécisse, le Pont de la Pierre, Grandris, à Aubigneux, à Saint-Bonnet. Après ils montaient à Courreau, à Fraisse, à Chavanne et ils arrivaient au bourg. Pendant la course, on dansait dans tous les cafés entraînés par un accordéoniste des environs. Si pendant l'année il y avait eu un deuil dans un café, ce café ne faisait pas danser.

A la tombée de la nuit, quand le travail avait été fait de bonne heure, dans toutes les maisons tout le monde partait à la fête. On ne laissait que les enfants tout petits à la garde des grands-parents. Tous se dépêchaient pour aller voir le feu d'artifice qui se tirait vers l'école des filles à l'embranchement de la route de Courreau.

Ensuite les cafés étaient pris d'assaut. C'était difficile de trouver une table et un banc pour consommer. Les jeunes gens et les jeunes filles dansaient mais les parents n'en perdaient pas une miette pour *apincher*<sup>24</sup> qui faisait danser leurs filles, si c'était un garçon bien, qu'ils connaissaient ou si c'était un étranger. Et la fête continuait jusqu'à deux ou trois heures du matin.

Le lundi après-midi, la fête continuait au bourg. On faisait des jeux : casser les biches, course à la valise, course de lenteur à vélo, course à pied. C'était organisé par les jeunes du bourg. L'argent qu'ils donnaient pour faire les jeux venait de la quête que les jeunes du bourg faisaient dans les hameaux, trois ou quatre dimanches avant la Saint-Barthélemy. Dans certaines maisons, on donnait bien d'autant plus qu'ils passaient comme ça, sans rien apporter. Dans d'autres ils se faisaient engueuler : *Si vous voulez des sous pour faire la fête vous n'avez qu'à aller en journées !*

Pour casser les *biches*<sup>25</sup>, ils installaient une corde en travers de la route entre le clocher et le mur, à quatre mètres de haut. Ils attachaient les biches à cette corde. Dans une il y avait un lapin, dans une autre de la cendre, dans une autre de l'eau et dans une autre des pigeons. On bandait les yeux à un volontaire et on lui donnait un grand bâton. On le faisait tourner sur place pour le désorienter et il fallait casser les biches sans les tâter avec le bâton. Ce qui était dans la biche faisait le lot, quand c'était pas de la cendre ou de l'eau qui lui tombait sur la tête ou sur l'échine.

(*Patois Vivant*, n° 5, novembre 1979)



<sup>24</sup> *Opinchè* : v., observer, épier, par curiosité plus que par malice.

<sup>25</sup> Pot en terre

## Le patia de Gourgon

Ca se passait dans la loge de chez Marcoux à Gourgon<sup>26</sup>. On mangeait le *patia*<sup>27</sup>, les *nioles* (le brouillard) arrivèrent. A minuit, pas question de rentrer. Alors que faire ? On est allé se coucher dans le foin, à la fenièrre. Et puis le lendemain matin le brouillard s'était dissipé.

Moi, je devais aller battre à la machine à la Tinésie<sup>28</sup> et il fallait deux heures pour aller à Courreau. J'empruntais la veste de Pierre Moulin en passant à Courreau. Je saute sur le vélo que j'avais remis dans le *chapi*<sup>29</sup> et me voilà parti à la machine. Ils avaient déjà commencé, bien sûr. Ils me dirent :

- *Tu n'arrives que maintenant !...*

- *Et oui...*

Et ma tante avait envoyé un valet à ma place quand elle avait vu que je n'arrivais pas.

- *On ne peut pas rester tous les deux, tu n'as qu'à retourner aux Massons*<sup>30</sup>.

La maîtresse, ma tante, me dit :

- *Qu'est-ce que tu cours, c'est bien le moment de rentrer !*

- *Mais, je suis allé à la machine.*

Je me suis fait engueuler. J'ai changé de costume et je suis parti travailler à la maison, à la scierie. Et s'il n'y avait pas eu les *nioles*, ma tante ne se serait pas aperçu *do patia de vé Gourgon*...



Chapelle de Courreau

<sup>26</sup> Jasserie près du mont Gourgon, dans les hautes chaumes.

<sup>27</sup> *Patia de vé Gourgon* : plat de fête pour les habitants des jasseries, composé de pommes de terre cuites avec très peu d'eau et abondamment agrémentées de beurre ou de crème. Manger le patia était une occasion de rencontre entre jeunes gens.

<sup>28</sup> Hameau de Saint-Bonnet-le-Courreau.

<sup>29</sup> Hangar.

<sup>30</sup> Hameau de Saint-Bonnet-le-Courreau.

## Les conscrits de Saint-Bonnet

A l'âge de dix-neuf ans, à la sortie de la messe de Saint-Bonnet, un conscrit me dit : *Il faudrait bien faire une réunion pour faire la classe ensemble.* Je lui demandai : *Qui est-ce qu'il y a de notre classe ?* Il me dit : *Il y a Joseph, Joannès, Marius et nous deux, ça fait cinq.*

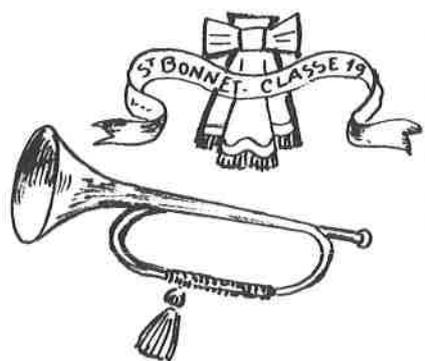
- *Et les filles, combien elles sont ?*

- *Je ne sais pas. Elles sont plus que nous, mais on va aller voir à la mairie. On sera plus sûr et peut-être qu'on trouvera un autre conscrit.*

Ensuite nous voilà partis à faire le tour des cafés pour chercher les autres [conscrits] que nous avons trouvés. Nous leur avons donné rendez-vous pour le dimanche suivant à neuf heures chez Massacrier.

A neuf heures, nous voilà tous les cinq réunis autour d'une bouteille de vin rosé. Nous avons formé un bureau : le président qui se trouva être le plus âgé, le secrétaire qui savait un petit peu mieux écrire que les autres et le trésorier. Nous avons manigancé de verser cinq francs tous les mois pour avoir quelques sous pour acheter un drapeau, les cocardes, payer notre repas le jour du conseil de révision et celui du maire et du garde champêtre. Et puis nous sommes allés à la mairie trouver le secrétaire qui était l'instituteur pour voir le registre et compter ceux qui étaient conscrites et conscrits. Il n'y avait toujours que cinq garçons, mais huit filles. Certaines étaient déjà placées dans les villes et n'étaient plus à Saint-Bonnet.

Au début de l'année après nos vingt ans, on s'est débrouillé pour trouver le président de la classe d'avant nous pour fixer une date pour qu'ils nous remettent le *bouquet*. Eux, ils avaient déjà passé le conseil de révision et ils devaient partir au régiment au printemps et à l'automne. Nous avons fixé la date au premier dimanche de février.



Ca consistait à recevoir une cocarde des conscrits de la classe d'avant. Le président remit le bouquet au président de la classe suivante et chacun reçut une cocarde qu'il fallait arroser. Et ça se passait à la tombée de la nuit. Pour arroser cela, généralement, au lieu de mener tout le monde au café, chacun achetait un litre de liqueur. On se faisait prêter des verres et on versait un petit verre à tous les conscrits, anciens et nouveaux et ça durait bien jusqu'à minuit. Je me rappelle que ce jour il y avait tellement de neige, ça faisait de grosses congères et la bise coupait comme un *gouyard*<sup>31</sup>. Si je n'avais pas été aviné, je crois que je serais resté dans la neige tellement la bise soufflait<sup>32</sup>.

Le conseil de révision se passait au canton<sup>33</sup>, au printemps, au mois de mars. Quand je me suis placé comme valet, j'ai réservé une semaine *pour faire la classe*. Je fus convoqué le lundi à neuf heures à Saint-Georges. La veille, le dimanche matin, je rinçais un grand seau de bois<sup>34</sup> au *bachat*. J'allais chercher de l'eau chaude dans la bouillotte du fourneau, un gros morceau de savon et me voici parti dans l'étable des chèvres pour me laver tout entier. Ici, personne me voyait et je me lavais à fond de la tête aux pieds par devant et par derrière. C'était la première fois que je me lavais à fond.

Et le jour du conseil arriva. Nous nous étions donné rendez-vous au bourg de Saint-Bonnet à sept heures avec les instruments de musique que nous pourrions avoir : clairon, accordéon et grosse caisse. Mais comme nous n'étions pas riches, nous n'avions pas pu acheter l'instrument que nous appelions la timbale. Avec nos cotisations de tous les mois, on avait quand même pu acheter

<sup>31</sup> Un gouyard : *ün gouyère*, une serpe.

<sup>32</sup> *telomon o boufave de bizi* : tellement la bise soufflait.

<sup>33</sup> Saint-Georges-en-Couzan.

<sup>34</sup> *Ena grouosso seuilli de boué*.

un drapeau et les cocardes pour les filles chez *Porcuro*<sup>35</sup>, le chapelier de la ville. Marius avait un accordéon et moi j'avais le clairon de chez nous qui avait servi à mes frères pour faire la classe.

Le maire et le garde partirent en auto et nous, les conscrits de la classe et les ajournés de la classe d'avant, nous sommes tous partis à pied en passant par Essende<sup>36</sup>, le Mas et le Pont du Diable et Saint-Georges. En arrivant au bourg de St-Georges il y avait déjà beaucoup de marchands de cocardes et de photographes qui nous placardaient une pleine poitrine de médailles. Ceux qui n'étaient pas bien hardis payaient, les autres partaient avec les cocardes. Le marchand ne mettait pas longtemps pour récupérer ses cocardes.

Le conseil se passait à la mairie devant le major, les gendarmes, les maires et les gardes champêtres de chaque commune. Quelquefois il y avait le père de quelque conscrit. Le plus drôle c'est quand le gendarme nous faisait déshabiller dans la première pièce, nu comme un ver. Nous nous regardions les uns les autres pour voir si nous étions faits pareil, et puis, en file indienne et par ordre de l'alphabet nous voici partis, d'abord sous la toise, pour la mesure la taille par un gendarme. Ensuite un autre nous pesait et le major nous demandait si on avait quelque chose à dire et décidait si tu étais bon pour le service, ajourné ou réformé. S'il y avait un cas particulier le major demandait des renseignements au maire de la commune du conscrit. En attendant notre tour d'être appelé ce qui nous ennuyait le plus c'est qu'on ne savait pas que faire de nos mains, pas de poches pour les mettre, alors pour se donner une contenance on croisait les bras ou on les laissait ballants.

A la sortie du conseil, encore les marchands de cocardes qui nous sautaient dessus : "Bon pour le service, bon pour les filles". Et puis c'était le repas à Saint-Georges avec le maire et le garde pour qui la classe payait.

Quand le banquet était fini, le maire et le garde repartaient en auto. Nous commençons alors la tournée des conscrites à travers la commune en commençant par le hameau le plus près de Saint-Georges qui est Grandris. On s'arrangeait pour donner la cocarde aux filles chacun à notre tour. Ca fait bien plaisir de remettre le bouquet parce que celui qui le donne à droit à la bise. Et puis nous dansions dans la cuisine avec l'accordéon et chacun chantait une chanson.

La fille sort la grosse carafe qui est préparée de vieille date. Le père de la fille, s'il est bien content, va chercher une bouteille de vin bouché. La mère, si tout est bien, sort le saucisson, le beurre et le fromage avec la miche de pain. Après c'est le café avec de la *gnôle* à volonté et encore des valse autour de la table. Pour dormir, nous allions presque toujours chez un conscrit, s'il n'y avait pas assez de lits, nous dormions à la fenièrre avec une couverture.



Et ce manège dure toute la semaine. Je me rappelle, il était temps de rentrer chez nous : j'avais perdu la semelle d'un soulier à force de danser, toujours avec l'accordéon du conscrit Marius.

Si par hasard la fille était placée ailleurs, nous mettions la cocarde à la mère qui nous offrait quand même la carafe et que nous embrassions chacun à notre tour. Le dernier jour de la semaine on avait tous une extinction de voix tellement on avait brailé. Heureusement que nous avions encore le clairon et l'accordéon pour nous faire entendre.

A l'automne, avant de partir au régiment, nous faisons encore un banquet, seulement les conscrits. Et nous bouchions une bouteille chacun, de liqueur, de champagne ou de vin vieux que nous suspendions à une poutre d'un café avec le drapeau roulé au-dessus. Ces bouteilles nous les débouchions en revenant du service... quand il n'y avait pas de guerre.

(Village de Forez, septembre 1979)

<sup>35</sup> *Le Procureur*, surnom donné à la famille Perrin dont un membre était chapelier à Montbrison..

<sup>36</sup> Hameau de la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau.

## Charivari

Quand un veuf se remariait il fallait faire le *trocossin*<sup>37</sup>, le charivari. Mais avant il fallait demander s'il était d'accord, si le veuf voulait bien donner quelque chose. Et s'il ne donnait rien, et bien il fallait faire le charivari !

Quinze jours, trois semaines avant que *Piar*<sup>38</sup> se marie, comme j'étais le plus jeune de la bande, ils [les amis] en ont profité :

- *Va t'en demander si Piar veut payer à boire, ce qu'il veut faire, ou s'il ne donne rien nous ferons le charivari.*

Alors je me pointe chez Piar :

- *Vous vous mariez, il faudra nous donner un peu quelque chose, payer à boire.*

- *Oh ! quand je serai marié je vous offrirai à boire, pour le moment je ne veux rien donner.*

Alors tous les soirs, après le souper - c'était en hiver, avant le mardi gras bien sûr - nous nous réunissions tous, avec des casseroles, des clairons, tout ce qui faisait du bruit, même les chiens jappaient. Nous faisons le tour du hameau tous les soirs, quinze jours de suite : et bing et bang ! et bing et bang !

Le jour du mariage, le samedi, les fiancés passèrent dans le hameau (ils étaient du même hameau), montèrent par le chemin, à pied, allèrent de Planchat<sup>39</sup> à Saint-Bonnet. Et nous, par derrière : et bing et bang ! On les accompagna jusqu'au chemin de Saint-Bonnet, et puis ils filèrent et nous sommes revenus. Et nous avons accroché toutes les gamelles à la cime d'un tilleul. Elles y sont restées deux ou trois ans.  
(Village de Forez, janvier 1977)



## Fréquentations

En sortant de la messe, nous faisons danser les filles, et, en dansant, nous demandions : *Où vas-tu en champ, ce soir ?* et elle disait : *A tel endroit.*

- *Est-ce que tu embauches ?*

- *Oui, oui, tu n'as qu'à venir !*

- *Bon !*

Alors, après le repas, nous partions, à pied bien sûr. Et tu allais à l'endroit indiqué, *en champ* les brebis<sup>40</sup> ou les vaches.

Mais parfois la place était prise. Il y en avait un autre avant et tu ne pouvais pas t'en aller comme ça, et tu t'asseyais à côté, et il y avait deux amoureux pour une fille. Alors, ensuite, le premier arrivé restait sur place, et le dernier arrivé s'en allait le premier.

On restait un an, deux ans à se fréquenter comme ça. Finalement le garçon allait voir les parents de la fille, puis, après le souper, ils s'en allaient au bal s'il y avait la fête au pays, et les *accordailles*<sup>41</sup> se faisaient.  
(Village de Forez, janvier 1977)

<sup>37</sup> Tracassin.

<sup>38</sup> Pierre, le nom a été changé.

<sup>39</sup> Hameau de Saint-Bonnet.

<sup>40</sup> Les brebis : *lé feye*.

<sup>41</sup> *Accordailles* : arrangement avant les fiançailles.

## Les chasseurs

Dans ma famille, nous étions cinq garçons. Sur les cinq il y en avait trois qui aimaient chasser. C'était dans les années trente. L'aîné avait un fusil à broche que son grand-père lui avait donné pour ses étrennes. Alors on appelait ce fusil un Fauchoux ou le Fauchoux, je ne sais pas bien. Les cartouches avaient une broche comme percuteur, et on chargeait ces cartouches avec de la poudre noire. Quand elles partaient ça faisait un gros nuage<sup>42</sup> épais qui sortait du canon. On ne voyait plus le gibier qu'on avait tiré, il fallait attendre que la fumée se dissipe pour savoir si on avait tué quelque chose.

Mon frère, le second, lui, était plus riche. Il travaillait en ville comme apprenti et il avait trouvé, d'occasion, un bon fusil à percussion centrale. Là il fallait faire des cartouches avec la poudre "T", celle-là ne fumait pas.

Moi, le troisième garçon, la chasse ne me disait rien. J'aimais mieux aller *bergérer*<sup>43</sup> avec filles qui gardaient les moutons ou les chèvres.

Mon frère, le plus jeune, lui, aurait bien voulu une carabine pour tirer les oiseaux mais il n'avait pas d'argent et mon frère aîné lui a dit : *Tu ne sais pas, je vais t'en faire une et tu verras que tu pourras tuer les moineaux.*

Il alla chercher ce parapluie à la "souillarde" où se trouvait la chaudière et, sans se faire remarquer par ma mère, il l'emporta à l'atelier. Le manche était un tube aussi mais un peu plus grand. Il dit : *Ce manche fera très bien pour renforcer la culasse du petit canon.* Et le voilà parti, il finit de déchirer le tissu pour récupérer le tube, et ma mère n'a jamais su où était passé son parapluie pour aller en champs !

Après que mon frère eut coupé les canons à la dimension voulue, il se mit à faire une crosse en frêne. Il y vissa le canon dessus mais après il fallait trouver quelque chose pour percuter les cartouches. Il trouva son affaire dans le caoutchouc d'une flèche à fronde qu'il mit comme ressort et une gâchette qui accrochait la pointe qui servait de percuteur. Et le fusil, ou du moins la carabine, marchait.

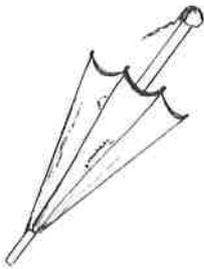
Le samedi d'après, qui était la veille de l'ouverture de la chasse, mon frère aîné alla en ville pour acheter tout le nécessaire pour faire les cartouches lui-même sans oublier les petites cartouches toutes faites pour tirer à la carabine avec des plombs de dix. Il acheta chez Cros<sup>44</sup> de la poudre noire et de la poudre "T" (la poudre était vendue dans de petits flacons de fer), des étuis de cartouches calibre seize à broche et à percussion centrale, une petite mesure graduée pour mesurer la poudre, et les plombs numéros quatre, six, huit et dix.

Ce samedi-là, en ville, il trouva un cousin qui aimait bien chasser aussi et il l'invita à monter à Saint-Bonnet-le-Courreau pour aider à faire les cartouches à la veillée et faire l'ouverture le lendemain. Ils montèrent tous les deux par le courrier et le soir, après le souper, les voilà tous autour de la table, à faire des cartouches. Mon cousin mettait la poudre, un autre faisait la bourre, avec un emporte-pièce, en taillant dans un chapeau de feutre (et encore un vieux chapeau de ma mère), un autre mettait les plombs et le dernier, après avoir mis un carton blanc pour retenir les plombs et marqué au crayon leur numéro, sertissait les cartouches avec un appareil qui avait une petite manivelle.

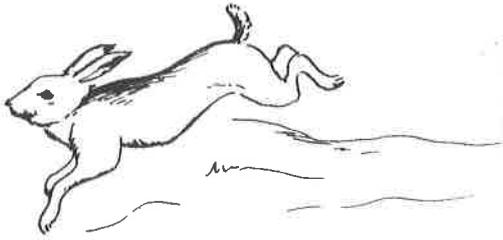
<sup>42</sup> *Ino grouosso gnolo épéssi* : un gros nuage épais.

<sup>43</sup> *Bergérer* : conter fleurette.

<sup>44</sup> Cros : un armurier de Montbrison.



Mon cousin, pour faire une farce, mit une double dose de poudre dans une cartouche en pensant : *Tu vas voir le recul du fusil et la gifle que la crosse va lui donner, au chasseur.*

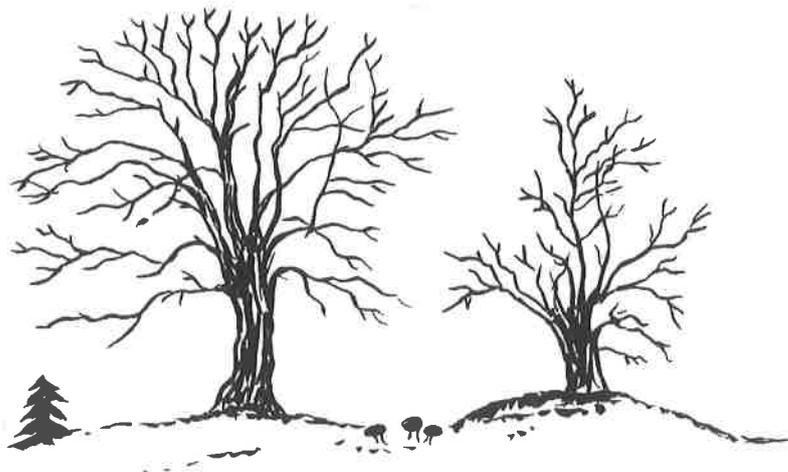


La farce tourna mal parce que la première cartouche que mon frère tira sur un lièvre, au lieu du recul prévu, c'est le fusil qui éclata entre la culasse et le canon. Résultat : le fusil cassé et le lièvre parti. Pas besoin de demander si le chasseur était content ! Le cousin était tout *couillon* de sa farce et il ne fut jamais plus invité à la chasse à Saint-Bonnet et encore moins à faire des cartouches.

Quant à la carabine faite avec des manches de parapluie, elle tint le coup toute l'année et mon petit frère tua pas mal de moineaux.

Une fois nous étions partis labourer avec les vaches et un char de fumier, près d'un bois où il y avait beaucoup de genêts et, bien sûr, la carabine suivait toujours. Pour voir sa portée, je me couchais derrière les genêts et je demandais à mon frère de me tirer dessus, à trente mètres. Aussitôt dit, aussitôt fait. Quand je dis : "Chiche !" le coup partit... Heureusement je tournais le dos au fusil, autrement j'aurais pu me faire crever les yeux. Comme j'avais des culottes courtes, je reçus une dizaine de plombs "par les mollets". On aurait dit des guêpes<sup>45</sup> qui me piquaient et les genêts ne m'avaient pas servi de bouclier. Depuis cette fois je me méfie des chasseurs.

(*Patois Vivant*, n° 6, mai 1980)



<sup>45</sup> Les guêpes : *lé monché chonié* en patois.

## La quête du renard

Dans nos montagnes du Forez, quand les chasseurs tuent un renard en automne ou en hiver, ils font la quête ou, s'ils sont un peu âgés, il la font faire par des jeunes. Ca m'est arrivé une fois. Mon frère et les chasseurs du hameau tuèrent un renard dans le bois des Peux<sup>46</sup>. C'était au mois de décembre et nous n'étions pas très pressés. Ils me demandèrent si nous voulions faire la quête, mon frère et moi. Les sous seraient pour nous. Nous ne demandions pas mieux, cela faisait un peu d'argent de poche pour sortir le dimanche.

Et nous voici partis à travers la commune, le renard en bandoulière sur le dos, une ficelle reliait les pattes de devant à celles de derrière. Nous commençons par les hameaux les plus proches du bois du Puy, les villages de *Monate*, de *Loibe*, de *Bucherolles* et de *Germagneux*.

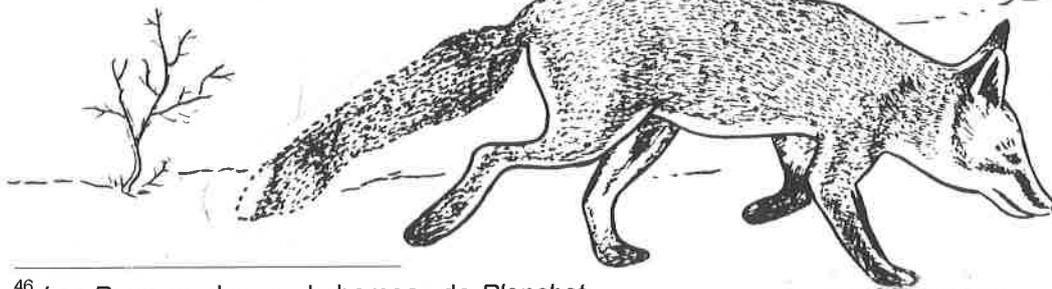
Nous faisons cette quête pour nous faire récompenser de ce que le renard ne mange plus les poules des villages des alentours. Les gens n'étaient pas très généreux, alors on avait peu de revenu dans les fermes. Les oeufs et la *pidanse*<sup>47</sup> n'étaient pas chers. Ils nous donnaient deux, cinq, dix et parfois vingt sous. Ca ne faisait pas beaucoup d'argent, mais à force de faire des portes, nous sommes arrivés à totaliser cent francs chacun.

Quand on allait dans les maisons où il y avait des jeunes filles il fallait faire attention à la queue du renard parce que pendant que l'une venait *coutarger*<sup>48</sup> l'autre passait par derrière et, avec des ciseaux<sup>49</sup> la coupait. Après le renard ne pouvait plus se vendre au marché, c'était la queue qui lui donnait toute sa valeur. Une fois, les chasseurs de Châtelneuf faisaient la quête comme ça. Une fille coupa la queue, ils furent obligés de la coudre avec du fil pour pouvoir continuer la quête.

Quand on passait dans le haut de la commune, on disait que le renard avait été tué dans le bois de Chavanne, et quand on passait vers Châtelneuf, c'était au mont Semiol, et vers Sollègue<sup>50</sup>, à Rouille. Mais les chasseurs étaient bien au courant et riaient dans leur barbe. Quand un renard était tué, la nouvelle se répandait loin. La quête durait deux ou trois jours. Heureusement c'était l'hiver, car le troisième jour c'était tout juste si ça ne sentait pas le faisandé à force de le porter sur le dos à la chaleur du corps.

Cette fois-là, ça m'arrangeait bien. Ca me fit de la monnaie pour faire le Grand Samedi<sup>51</sup> qui se trouvait le samedi suivant. Aujourd'hui les renards ne se vendent plus. Il faut seulement porter la queue au garde-chasse pour avoir une prime.

(*Patois Vivant*, n° 12, mai 1983)



<sup>46</sup> Les Peux, au-dessus du hameau de Planchat.

<sup>47</sup> *Pidansi* : les petits produits de la ferme (beurre, fromage...).

<sup>48</sup> *Coutarger* : bavarder en plaisantant.

<sup>49</sup> Ciseaux : *tozouère* en patois.

<sup>50</sup> *Sollègue* : hameau de la commune de Châtelneuf.

<sup>51</sup> La foire de Noël, à Montbrison.

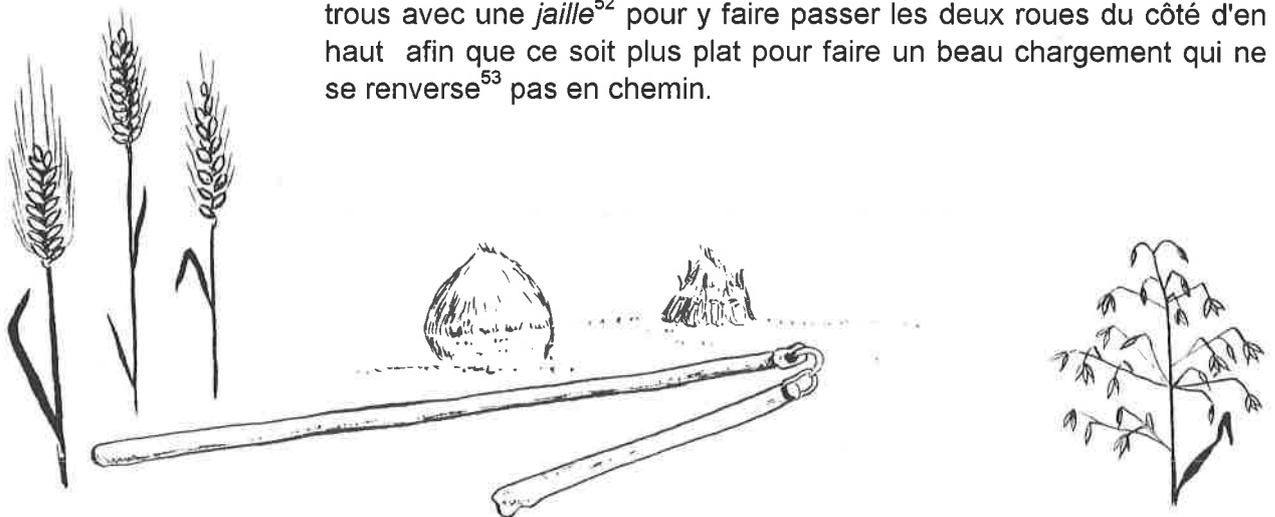
## Le battage au fléau

En automne, deux mois après les moissons, en octobre, il faut battre les gerbes s'il fait beau temps, et les rentrer au gerbier, dans la grange.

Le paysan et sa femme, si c'est une petite propriété, pendant que les enfants dorment, l'après-midi, attellent les vaches au char à quatre roues. Si c'est une grosse exploitation, c'est le patron et le valet qui attellent les boeufs et les voilà partis sur les chemins et qui prennent le passage (*le trapon*) qui va à la terre où il y a deux ou trois *cuchons*, si c'est dans le bas de la commune. Si c'est dans le haut, à la place des *cuchons* on fait des *cacalons*.

Quelle différence y a-t-il ? Les *cacalons* sont plus petits, ils ont à peu près cent gerbes. On les bâtit en restant par terre tandis que les *cuchons* sont plus gros. Ils ont plus de deux cents gerbes et il faut être deux pour les bâtir, un qui donne les gerbes à la fourche et l'autre qui les empile comme une poire bien ronde. Et la cime est pointue. Pour mettre la dernière gerbe celui qui bâtit quitte ses sabots et se cramponne comme il peut en passant le gros orteil dans le lien de la gerbe, de peur de glisser.

Je disais donc qu'ils rentraient les gerbes qui étaient le plus souvent du blé (le blé c'est le seigle de Saint-Bonnet) avec les vaches ou les boeufs. Si c'était un peu en pente dans la terre, ils creusaient deux trous avec une *jaille*<sup>52</sup> pour y faire passer les deux roues du côté d'en haut afin que ce soit plus plat pour faire un beau chargement qui ne se renverse<sup>53</sup> pas en chemin.



Pour sortir de la terre, si c'était en pente, il y en a un qui appuyait du côté d'en bas avec la fourche pour empêcher le chargement de se renverser.

Une fois sorti de la terre, en arrivant au chemin, on donne un autre tour de la *bille*<sup>54</sup> pour serrer la perche, les gerbes s'étant un peu tassées.

En rentrant à la grange, il faut faire bien attention de ne pas manquer les portes qui, parfois, ne sont pas trop larges si le blé se trouve un peu long. Pendant que l'homme desserre le chargement, la femme va vite voir si les enfants sont réveillés. S'ils dorment encore, ils déchargent vite le char, s'ils sont réveillés, elle les porte à la grange, sur une couverture, dans un coin.

Le gerbier se trouve toujours en face de la fenière. Si le foin est à droite, le foin est à gauche et les gerbes sont empilées à plat, toujours l'épi au-dessus (surélevé). Du côté de la grange, il faut faire de jolis rangs bien droits et qui puissent se compter.

<sup>52</sup> *Jaille* ; taille-pré, pioche pour faire les rigoles

<sup>53</sup> Un chargement *que ne débouillèse pè*.

<sup>54</sup> *Bille* : tour, à l'arrière d'un char, pour serrer une charge de foin ou de gerbes à l'aide de la *perche* et de la *corde perchère*.

Quand la grange n'est pas très grande, on met l'avoine et l'orge sur des perches, entre les poutres du toit, en laissant un trou pour envoyer les gerbes.

Comme à Saint-Bonnet c'est en pente, la grange se trouve presque toujours au-dessus de l'étable des vaches et du côté d'en haut. L'entrée se situe de plain-pied. Si c'est plat on fait une rampe d'accès avec du remblai.

Pour la Croix<sup>55</sup>, le 14 septembre, on en avait rentré une *charrée*, du plus joli blé, pour battre et faire de la semence.

Quand toutes les gerbes sont rentrées, on les laisse jusqu'à Noël. Quand il fait mauvais dehors, on se met à battre au fléau.

En hiver, ceux qui ne battent pas à la machine donnent parfois leur récolte à battre, à prix fait, pour vingt sous le bichet<sup>56</sup>.

Donc, ils se mettent quatre jeunes, bien courageux et qui s'entendent bien. Ca leur fait de l'argent pour passer les dimanches.

La paille de blé [seigle] battue au fléau se vend bien plus cher que celle battue à la machine et le blé est plus joli parce qu'il est moins cassé.

Les quatre hommes partent travailler à la pointe du jour et ils restent jusqu'à ce qu'il fasse nuit noire. Ils emportent leur *écouso*<sup>57</sup>. Il faut deux droitiers et deux gauchers.

Le fléau se compose d'un manche en frêne ou en noyer (parce que c'est plus flexible) de la longueur d'un homme, à peu près. Au bout du manche il y a un nerf de boeuf qui est serti dans deux rainures et qui tourne autour du manche. Après il y a le battant<sup>58</sup> qui est toujours fait avec du bois dur, de l'alisier ou du chêne et qui se termine toujours par un noeud pour l'empêcher de fendre. De l'autre côté, vers le manche, le battant se termine par une boucle<sup>59</sup>, en bois, généralement du genêt, en forme de "U", qui est fixée au battant par une bague et deux pointes pour la retenir. La boucle du battant et le nerf de boeuf sont reliés par une lanière en cuir blanc bien souple.

Ce qui va le mieux pour battre, c'est à trois, parce qu'à quatre il faut être adroit et vif, et ne pas laisser le fléau sur la paille. A deux, ça se fait bien aussi. Les petites fermes, où il n'y a qu'un homme, prennent un manoeuvre, quatre francs par jour, nourri. Le plus pénible pour battre, c'est quand on est seul. On appelle ça : "battre la passion".

Pour le battage, il y en a un qui grimpe sur le gerbier et qui jette dix gerbes sur le *sio*<sup>60</sup> si c'est un petit *sio* et douze si c'est un grand *sio*. Ce plancher est fait de gros plateaux de deux pouces et demi d'épaisseur [sept centimètres environ] et qui ne sont pas bouvetés. Avant le battage, il faut bien regarder si les plateaux sont bien joints après avoir bien balayé. Si par hasard il y a des jours, il faut y bourrer du papier ou un vieux chiffon avec la pointe d'un couteau.

On met donc cinq (ou six gerbes) de chaque côté de l'aire, sans les délier. Et les voici qui commencent à marteler ces gerbes. Le grain voltige de tous côtés. Après, avec le manche du fléau, ils tournent les gerbes d'un demi-tour, ensuite ils recommencent à marteler. Après, il y en a un qui détache les liens en gardant l'attache dans la main, l'épi près du pouce, et quand les gerbes sont déliées, il tape l'épi sur la pointe de ses sabots pour en faire sortir le grain.

Pendant ce temps, un autre écharpe les gerbes avec la pointe du râteau et étale la paille bien régulièrement. A ce moment-là, la paille occupe toute l'aire, et voici nos batteurs qui recommencent à marteler cette paille de plus belle. Ca va mieux, le battant porte mieux que sur les gerbes non déliées. Plus ça tape vite, plus la paille est secouée.

---

<sup>55</sup> Fête de la sainte Croix, importante foire à Saint-Anthème.

<sup>56</sup> Un double décalitre.

<sup>57</sup> Fléau.

<sup>58</sup> Le battant : *vorjè* en patois.

<sup>59</sup> La *meyano*.

<sup>60</sup> Le plancher de la grange servant d'aire.

Quand ils ont fait une allée d'un côté et un retour de l'autre, il fait retourner la paille. Pour faire cela il passe le manche du fléau sous la paille, au milieu, ils rabattent le battant par-dessus. Le bras qui est dessus et qui tient le battant complète la longueur du manche. D'une enjambée ils passent de l'autre côté et jettent le fléau devant. En écartant la paille ils l'égalisent bien régulièrement avec le manche et ils font un dernier passage.

Ensuite chacun fait un lien avec deux poignées de paille qui s'ajoutent du côté de l'épi en faisant bien attention de ne pas faire le noeud *cornard*<sup>61</sup>. Ils l'appuient contre le gerbier et l'aire, et, avec le bâton qui est planté dans le gerbier, ils amassent la paille en la faisant monter le long de leurs genoux et en la secouant pour bien faire tomber le grain qui pourrait rester dans la paille.

De ces douze gerbes, je crois qu'on en fait six bottes de paille qu'on met sur le foin s'il y a de la place. Autrement on en fait un tas devant la grange pour en construire une meule à côté.

Au bout de trois ou quatre "paillées", on ramasse le grain. Ils râtellent bien pour enlever les épis, ils remuent bien avec le râteau et ensuite avec une aile [branche] de genêt bien souple ils balayent le dessus du grain pour enlever les barbes et les épis qui peuvent rester. Ensuite avec une pelle en bois il entasse le grain le long du gerbier et quand il y en a un bon tas, il le passe au *vento*<sup>62</sup>.

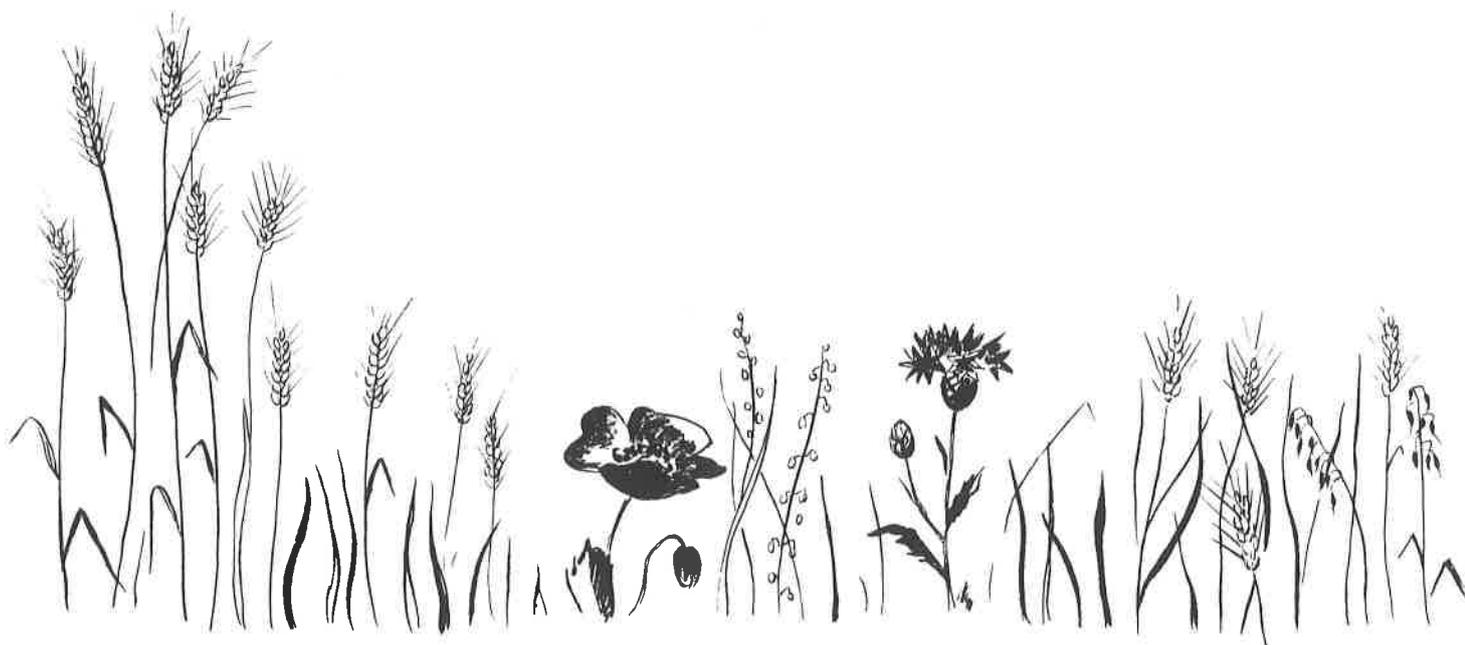
Quand la paille n'est pas très propre et qu'il y a de l'herbe dedans, le *bourdji*, ils en font des rations pour donner au bétail.

Quand il y a beaucoup de grain, il faut compter douze grosses gerbes pour faire un décalitre de blé.

Les batteurs qui battent à prix fait mangent beaucoup de lard et de *gore*<sup>63</sup> qui a été saignée à l'automne et qu'on a fait saler dans le saloir. Et quand elle a bien pris le sel, on fait sécher les morceaux au plafond de la cuisine, et comme le fourneau fume beaucoup, ça fait de la vache fumée.

Le plus difficile à battre c'est certainement l'orge. Il faut marteler plus longtemps pour obtenir le grain, et quand il y en a un bon tas, il faut l'écorner. Sur l'aire, on étend tout le grain, sur une épaisseur d'un pouce et ensuite il faut continuer à battre pour enlever la barbe qui se trouve au bout du grain.

(*Patois Vivant*, n° 11, novembre 1982)



<sup>61</sup> *Noeud cornard* : un noeud qui se défait quand on cherche à le serrer ; on dit aussi noeud du diable.

<sup>62</sup> Le tarare.

<sup>63</sup> Vieille vache.

## Un jour de battage à la machine

Trois meules<sup>64</sup> sont plantées comme de grosses poires, aussi hautes que les frênes d'à côté, en haut de la *sagne*<sup>65</sup> de chez le "Rotiyo"<sup>66</sup>, depuis trois semaines.

Il y a une meule - la plus grosse, qui est au milieu - de gerbes de *blé* qu'on appelle [en français] le seigle, une autre de trémois<sup>67</sup> avec, au fond, de l'orge et en haut se trouve la troisième qui est toute d'avoine.

Le *Rotiyo* s'est fait aider pour *accrocher*<sup>68</sup> les gerbes par Toine Durand qui *reste*<sup>69</sup> au bout du village et qui sait bien planter les meules. Le *Rotiyo* et son valet lui ont rendu le temps. Il lui a prêté ses boeufs et son char *droublié*<sup>70</sup>. Il a fait bon et ils ont planté les trois meules dans la semaine.

Tous les dimanches, à la sortie de la messe, Claude de chez *Rotiyo* cherche le chef mécanicien pour savoir quand il pourra battre. Le chef mécanicien, Jean-Marie, est un homme d'aplomb qui a trente ans et qui mène les machines depuis l'âge de dix-huit ans pour le syndicat de Saint-Bonnet. Ils vont boire un canon et Jean-Marie dit à Claude :

- *Mon pauvre homme, on n'est pas prêt d'être chez vous, on n'est qu'à Grandris où on a du travail pour toute la semaine. On ne peut pas être chez vous avant quinze jours.*

- *Bon, dit Claude, je serai fixé, je pourrai retenir quelques ouvriers<sup>71</sup> pour la première semaine d'octobre.*

Le dernier dimanche de septembre Jean-Marie dit à Claude : *Je serai chez vous mardi et chez Antoine Durand mercredi, mais il faudra venir chercher la batteuse et la chauffeuse<sup>72</sup> le lundi soir au Sapt<sup>73</sup> avec quatre paires de boeufs. Quand vous entendrez siffler un grand moment, c'est le signe que nous avons encore une heure à battre avant de finir et il faudra lier les boeufs et partir.*

Le lundi soir, Claude dit à son garçon qui sortait de l'école à quatre heures : *Va-t-en à la cime du pic, et quand tu entendas siffler la machine un grand moment tu viendras vite m'avertir pour aller chercher la chauffeuse et la batteuse.*

A quatre heures et demie voici mon gamin qui arrive les jambes à son cou et dit à son père : *La chauffeuse a sifflé un grand moment, il faut partir.*

Claude, son valet, Toine Durand, son valet aussi, et les deux autres paires de boeufs du village, les voici tous les quatre partis pour le Sapt avec des lanternes attachées au joug des boeufs sans oublier les timons et les chaînes pour atteler devant ces grosses machines. La batteuse pèse quarante quintaux<sup>74</sup>, la chauffeuse un peu moins, trente quintaux quand elle est vide de son eau, si elle est transportée un peu loin. Les boeufs de Claude auront fait une grande journée de travail parce qu'il a fallu avant remplir quatre grandes bennes d'eau avec le tonneau à purin, et aller chercher l'eau au ruisseau et puiser avec un seau et à la tombée de la nuit aller chercher les machines.

Quand les quatre bouviers arrivent au Sapt, les trois machinistes finissent juste de décaler la machine. Il est presque nuit<sup>75</sup>. En arrivant chez le *Rotiyo*, il est *grand* nuit. Les trois machinistes,

<sup>64</sup> Meule : mède.

<sup>65</sup> Petit pré humide situé près de la ferme.

<sup>66</sup> Surnom d'une famille de Saint-Bonnet-le-Courreau

<sup>67</sup> Trémois, en patois *tremézi*, céréale de printemps.

<sup>68</sup> Rassembler les gerbes qui étaient encore dans les champs, en *plongons*.

<sup>69</sup> Rester : habiter.

<sup>70</sup> Un char *droublié* a quatre roues.

<sup>71</sup> Ouvriers, travailleurs : *monoure*.

<sup>72</sup> Locomobile.

<sup>73</sup> Hameau de la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau.

<sup>74</sup> Il s'agit du quintal traditionnel qui vaut environ 50 kg. La batteuse pèse donc environ 2 tonnes et la locomobile 1,5 tonne.

<sup>75</sup> Presque nuit : *bruzo neu*.

quand les machines sont attelées, vont souper en vitesse puis sautent sur leur vélo pour aller caler les machines chez Claude à la lumière des lanternes à bougie. A neuf heures tout est calé, les trois mécaniciens discutent et boivent un canon avant d'aller se coucher dans la chambre du valet qui a deux lits, le troisième va dormir chez Toine Durand.

A quatre heures du matin, le second machiniste se lève, c'est son jour de faire chauffer la machine. Il allume le feu avec des *garnes*<sup>76</sup>, des bûches et du charbon en briquettes par-dessus, sans oublier de verser de l'eau dans la bouillotte de la machine. A la pointe du jour les hommes commencent à arriver. Ils vont d'abord voir les machines avant d'entrer à la maison pour boire le café et la *goutte*<sup>77</sup> et manger avant de commencer.

Claude compte ses hommes : il en faut vingt-deux, il en manque un. Il manque Jean Brosse, un ouvrier qui est spécialiste, à la machine, pour porter le *blou* [balle]. Jean-Marie dit : *Il a fait du vent cette nuit, Jean Brosse s'est fait emporter par le vent avec le blou !* Mais, au moment où il disait ça voilà Jean Brosse qui arrive. Les vingt-deux hommes finissent de manger le fromage quand ils attendent un long coup de sifflet. C'est l'heure, la machine est prête à démarrer, elle est chaude à point. Et puis les hommes entendirent seulement : tchin, tchin, tchin... C'est parti, tout tourne bien rond.

Le grand valet de Toine Durand monte sur la grande meule avec une grande échelle et commence à détacher la première gerbe qu'il envoie délicatement de la cime à la main sur la machine à battre. Il y a un jeune du hameau qui coupe les liens<sup>78</sup> avec un couteau qui est fait avec une pointe de faux<sup>79</sup>. Il faut faire bien attention et ouvrir l'oeil quand on envoie la gerbe, c'est vite fait de se couper.

Toujours sur la batteuse, après celui qui coupe les liens, il y a l'*écharpisseur*, qui ouvre la gerbe toute prête pour l'*engreneur* qui est toujours un machiniste et qui règle de débit du battage selon que les gerbes sont sèches ou humides et aussi selon leur grosseur. Il faut que les grilles aient le temps de bien nettoyer le grain.

Derrière la machine, il y a les lieurs, ceux qui attachent la paille après le battage. en général ils sont huit et à la sortie de la batteuse ils prennent les uns après les autres une grosse brassée de paille qu'ils vont attacher et *biller* [serrer] à côté. Ils ont tous une *bille* dans la poche droite de leurs pantalons. En général c'est un morceau de manche d'*écousseau*<sup>80</sup> [fléau] cassé, de trente centimètres de long et taillé en pointe d'un côté. Il faut faire bien attention de ne pas le perdre dans la paille et ne pas se le laisser prendre. Ce sont les lieurs, s'ils sont huit, qui ont le plus de temps pour bavarder ou de faire des farces. J'en ai vus qui sans se faire voir, mettaient dans la poche des autres des rats des champs trouvés au fond des meules.

Cette paille mise en grosses gerbes était portée un peu plus loin pour faire un *obo*, un pailler. C'est une sorte de meule qui n'est pas ronde mais allongée autant qu'on veut. C'est assez difficile de faire un bel *obo* pour que la paille ne se mouille pas.

Il y avait aussi ceux qui portaient le grain. C'est généralement le grand valet et un autre costaud qui font cela. Et ils sont parfois trois si c'est un peu loin pour monter au grenier qui est souvent au-dessus de la maison. Mais il y a toujours un litre de vin et un verre à boire à la porte. Il faut dire que c'est pénible. Il y a aussi celui qui râtelles les débris de paille pour en faire des bottes.

A neuf heures, il y a la pause, le casse-croûte : jambon, saucisson, lard et fromage et un canon de vin. Pendant ce temps les machinistes graissaient et tendaient les courroies. Eux, ils mangeaient à tour de rôle, après, à la maison. L'engreneur était changé toutes les heures ou toutes les demi-heures ; ils s'entendaient entre eux.

---

<sup>76</sup> Branches de pin.

<sup>77</sup> L'eau-de-vie.

<sup>78</sup> Un lien : *ûn yan* en patois.

<sup>79</sup> La faux : *la daille*.

<sup>80</sup> *Ecousseau* : fléau.

Le plus mauvais travail est celui du porteur de *blou* (la balle) qui utilise une grande toile qu'il attache aux quatre coins pour le transport dans une étable inutilisée. Il faut mettre son mouchoir de poche<sup>81</sup> autour du cou pour empêcher les barbes des épis de piquer la nuque. Certains utilisent un brancard<sup>82</sup> en toile pour le *blou*, donc il faut être deux et c'est mieux.

Le patron<sup>83</sup>, lui, il surveille un peu tout le monde, surtout au grenier pour voir si ça *graine*<sup>84</sup> bien. Il verse aussi à boire de temps en temps et s'il manque de l'eau dans les bennes, il va en chercher un autre tonneau au ruisseau.

A quatre heures il y a une autre pause, une *portion*<sup>85</sup> et le pâté qui est fait par la maîtresse avec les pommes du jardin. Il y a des moments où les pommes sont pas bien mûres et n'ont pas assez de sucre donc le pâté est *chagni*<sup>86</sup>. Le meilleur pâté, c'est quand on le fait fabriquer par le boulanger, il y a ce qu'il faut dedans et il est bien cuit.

Si ça a bien marché et que la dernière meule est basse, le patron double la ration de vin et un peu avant la nuit tout est fini. Ils décalent les machines et attellent la plus grosse paire de boeufs à la machine et les voilà partis chez Toine qui bat à la machine le lendemain.

Dans certaines maisons on bat dans la grange. Ici c'est pénible parce que, d'abord, il faut faire attention aux montants<sup>87</sup> de porte de grange et puis aller doucement avec les boeufs pour ne pas accrocher les poulies. Et puis le jour du battage, il y a une poussière telle que tu ne peux pas voir à deux mètres, et quand c'est fini, il faut sortir la batteuse à reculons ce qui n'est pas une petite affaire.

Pendant que les vieux bavardent à la maison en buvant un canon, et que la maîtresse fait cuire la soupe de vermicelles avec du bouillon gras, les jeunes, eux, vont à l'étable donner un coup de main à la bonne pour traire les vaches.

Ce n'est pas pour traire mais pour agacer et pincer la bonne qui se *pare*<sup>88</sup> à coups de *seillon*<sup>89</sup>. Les vaches ont peur et ne donnent presque pas de lait. *Elles en auront plus demain* disent les garçons. Mais Michel qui est le *bon ami* de la bonne, lui, il met les bouses dans la *raze*<sup>90</sup> et fait la litière des vaches.

Ensuite, ils s'en vont tous à la maison pour souper. Certains, plus filous, avant la fin de la journée, sont passés par derrière pour monter au grenier et finir le litre des porteurs. C'est ce qui fait qu'ils commencent à être chauds et mettent de la gaieté pendant le souper. C'est ceux qui commencent à chanter et ça dure jusqu'à minuit. Les jeunes voudraient bien continuer la fête mais les autres, surtout les vieux, vont se coucher parce que demain il faut continuer chez Toine Durand à encore battre à la machine.

(Village de Forez, septembre 1979)

<sup>81</sup> Mouchoir de poche : *moucho de sac*.

<sup>82</sup> Brancard : *ün boyère*.

<sup>83</sup> Patron : *goné* en patois.

<sup>84</sup> Si ça *graine* bien : si le grain est beau et abondant.

<sup>85</sup> Un casse-croûte.

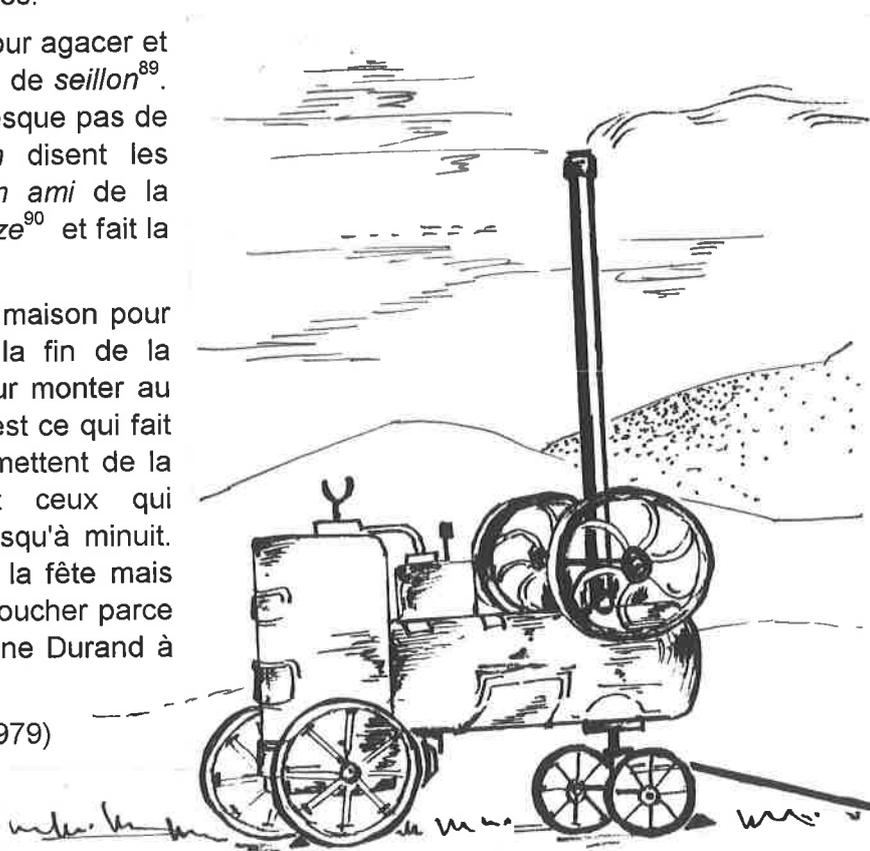
<sup>86</sup> *Chagni* : acidulé.

<sup>87</sup> Les montants : *lou onchan*.

<sup>88</sup> *Se parer* : se défendre.

<sup>89</sup> *Seillon* : seau pour la traite des vaches.

<sup>90</sup> *La raze* : la rigole qui traverse l'étable.



## Les vignes de ceux de Saint-Bonnet



Dans ces loges, on ne laissait jamais de quoi manger parce que des maraudeurs enfoncent les portes pour voler ce qu'il y a de bon à prendre et surtout à manger. Certains mettent un écriteau sur la porte : "Défense d'entrer", mais rien n'y fait !

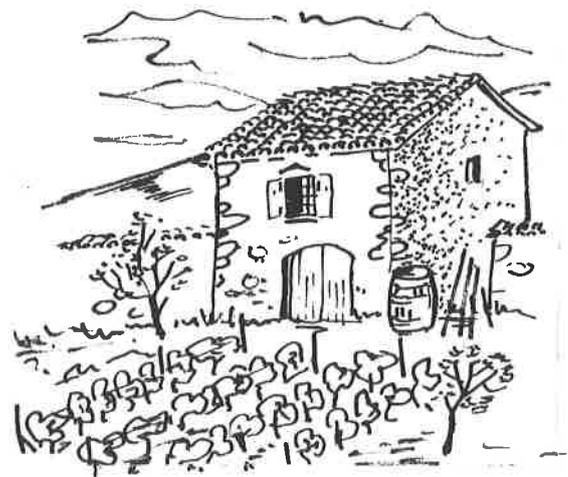
Souvent ces loges sont "de moitié" avec les voisins. Ils ont chacun une clef. Certains ont seulement une baraque en planches, juste pour se mettre à l'abri et [tenir] le tonneau pour sulfater. L'eau était souvent prise dans les fossés, où on avait fait un trou, la *boutasse* ; certains ont un puits à côté de la loge.

Ces vignes donnent beaucoup de travail parce que c'est loin pour les travailler. Il faut d'abord aller rompre<sup>91</sup> au printemps avec la *trandjine*<sup>92</sup> et quand c'est sec, il faut cogner dur, et puis il faut remonter le soir, à la tombée de la nuit, et à pied et avec des sabots.

Au printemps, j'en ai vu partir à six heures du matin avec la bêche sur l'épaule, la musette pour la nourriture sur le derrière, la gourde de vin et les sabots, marcher deux heures et demie pour remonter après avoir taper tout le jour comme un assommé.

Il fallait bien choisir le jour pour aller piocher, souvent le lendemain d'une pluie, c'est moins dur. Quand le temps accordait, qu'il faisait chaud et pas trop de pluie, il y avait du raisin mais il ne fallait pas que la grêle passe, [alors] c'était tout foutu.

A l'automne, au commencement d'octobre, le samedi, en revenant de la ville, le patron, en remontant du marché, passait voir si c'était mûr et évaluait combien il faudrait de bennes. En passant il coupait beaucoup de raisins pour les femmes et les enfants. Il remontait aussi des pêches<sup>93</sup> quand il y en avait. Le lendemain dimanche, il demandait ses vendangeurs pour le jeudi. Il demandait à sa famille, à ses frères et beaux-frères, aux voisins. Il fallait un peu s'y prendre à l'avance parce que ça se trouve en même temps que les battages à la machine. Ca pourrait



<sup>91</sup> Première façon de la vigne : bêchage.

<sup>92</sup> *Trandjine* : bêche à trois dents.

<sup>93</sup> Pêche : *pêrse* en patois.

attendre un jour ou deux de plus, mais le vendredi ça n'accorde pas, on ne peut pas manger de viande ce jour, le samedi, les gens vont au marché.

Le lundi, il faut mettre *étuer*<sup>94</sup> les bennes qui sont au fond du hangar<sup>95</sup>. Il faut les mettre à l'envers<sup>96</sup> avec de l'eau dessus. La cuve est lavée et *étuée* depuis la semaine passée, après avoir mis le *paillon*<sup>97</sup>. Le mercredi, avec le grand valet, le patron démonte les *écrites* du char *droublié*<sup>98</sup>, ne laisse que l'échelle. Ils mettent les trois bennes dessus et les attachent bien avec la corde perchère<sup>99</sup>.

Le jeudi arrive. Il faut se lever de bonne heure pour aller chercher le cheval du voisin pour mettre devant le sien pour remonter la vendange. Après on met deux rations<sup>100</sup> de foin dans les bennes pour les chevaux, on cherche tous les paniers qu'on attache à la corde, sans oublier le *barlet*<sup>101</sup>. Il faut partir avec la lanterne à bougie. Tout le monde grimpe dans les bennes, le cheval du voisin est attaché derrière. Et nous voilà partis sur la route, au trot.

Il fait juste jour quand on arrive à la vigne et il y a une grosse rosée. Le gamin le plus jeune, qui a dix ans, sitôt descendu de la benne, saute à pleine bouche sur le premier raisin qu'il trouve, puis en mange un autre et encore un autre. son père lui dit :

- *Ne mange pas tant de raisin le matin, tu seras malade !*
- *Ca ne fait rien, ils sont bons, dit le gamin Jean.*

Ensuite nous voici à vendanger, deux par rangée parce que c'est en palissade. Les vieux ensemble et les jeunes ensemble aussi. Le grand valet a "harnaché" la hotte pour porter les raisins dans les bennes, en haut de la vigne.

Le matin tout le monde bavarde<sup>102</sup> sérieusement. On parle du temps, du travail, de la grosse récolte. Mais le Jean regarde de ci, de là, se tient le ventre de temps en temps ; il y a quelque chose qui ne va pas bien. Tout à coup le voici parti à fond de train dans le fossé en défaisant ses bretelles en courant pour gagner du temps et il arrive juste à temps. Au retour son père lui dit : *Je t'avais averti, il n'y a rien de plus purgatif que de manger des raisins à la rosée.* Et Jean ne goûta plus à un raisin de la journée.

A midi, deux bennes sont pleines, *gauchées*<sup>103</sup> une fois. Il faut se mettre à table mais, comme il fait bon, tous veulent manger dehors. Le patron n'arrête pas de verser à boire à cause du jambon<sup>104</sup> trop salé. Les filles se mettent ensemble, elles mangent moins et ne boivent que de l'eau tirée au puits avec le seau. Au fromage, les hommes commencent à *mener*<sup>105</sup>. Les canons ont délié les langues, ils commencent à agacer les filles et puis les voici partis pour continuer la vendange, bien gais.

L'après-midi se passe très bien<sup>106</sup>. Tout le monde en met un coup. Deux filles qui avaient oublié une grosse grappe furent mises à *la batiote*, comme punition. Un homme prend la fille sous les bras, un autre lui prend les jambes et un troisième se met à quatre pattes. Les deux qui soulèvent la fille la secouent en lui faisant taper les fesses sur le dos de celui qui est à quatre pattes. Tout le monde rit et surtout les hommes qui *apinchent*<sup>107</sup> les jolis cotillons de ces filles.

<sup>94</sup> Faire *étuer* : arroser les tonneaux et les bennes pour faire gonfler le bois et ainsi les rendre étanches.

<sup>95</sup> Hangar : *chopi* en patois.

<sup>96</sup> A l'envers : *d'abouchu*.

<sup>97</sup> Le *paillon* : poignée de paille qui sert à filtrer le jus de raisin qui sort de la cuve.

<sup>98</sup> Les *écrites* du char *droublié* : les ridelles du char à quatre roues.

<sup>99</sup> La corde qui sert à attacher la perche sur les chars de foin ou de paille.

<sup>100</sup> Ration : *parson* en patois.

<sup>101</sup> Barlet : barillet qui peut contenir trois ou quatre litres de vin.

<sup>102</sup> Bavarder : *Coutarjè* en patois.

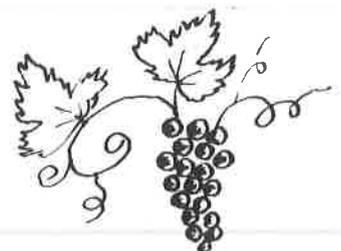
<sup>103</sup> *Gaucher* : fouler.

<sup>104</sup> Jambon : *chanbe de peur*, jambe de cochon.

<sup>105</sup> *Mener* : parler beaucoup et joyeusement.

<sup>106</sup> *Lo praniéro se possi fran bion* : l'après-midi se passe franc bien.

<sup>107</sup> *Apinchè*, *apincher* : observer, épier, par curiosité plus que par malice..



Et, vers quatre heures, tout est fini. Il a fallu *gaucher* trois fois les bennes pour tout faire tenir. Et puis, il y avait une benne qui perdait du jus. Que faire ? C'était dommage de laisser perdre<sup>108</sup> ce vin. Mais le grand-père qui avait plus d'expérience dit à son garçon : *Fais un trou, avec une latte, le long de la douelle et verse du sable sec*. C'est ce que le patron fit et la benne s'arrêta de fuir.

Pendant que le patron et le voisin attelaient les chevaux, les jeunes, garçons et filles commençaient à partir à pied, bras dessus bras dessous, en chantant tout le long du chemin les nouvelles chansons qu'ils avaient achetées à la foire de Noël passé. Quand le char des vendanges remontait, en passant dans les hameaux, les gamins se cachaient par derrière pour prendre une grappe de raisin dans la benne pendant que les charretiers discutaient en marchant.

Une fois, quand j'étais gamin, au bourg de Saint-Bonnet, pendant que les charretiers buvaient un canon chez Barou pour laisser souffler les chevaux, il faisait nuit, je suis passé derrière le char en me cachant. Je suis monté sur la roue du char et j'ai pris deux ou trois grosses poignées de raisins que j'ai mis dans mon tablier. Et me voici reparti à fond de train à la maison. En arrivant je pose mon tablier sur la table et au milieu se trouvent les clefs de la loge. Et me voici reparti chez Barou pour remettre les clefs où je les avais prises, heureusement, les charretiers étaient toujours au café.

Quand les bennes arrivaient au cuvage il fallait les décharger au seau ou au *benon* (baquet) et mettre les raisins dans la cuve. Pendant ce temps le grand valet retroussait ses pantalons avant de sauter dans la cuve pour écraser les raisins. Ceux qui possédaient beaucoup de vignes avaient un fouloir et il fallait tourner la manivelle<sup>109</sup>. Il fallait faire tout ça avant le souper, toutes les filles aidaient à faire le travail de la maison et à préparer le repas. Elle remettait le joli tablier avant de se mettre à table et tout ça ne finissait pas avant minuit. Souvent, si on ne vendangeait pas le lendemain, on se mettait à chanter et à danser bien tard dans la nuit.

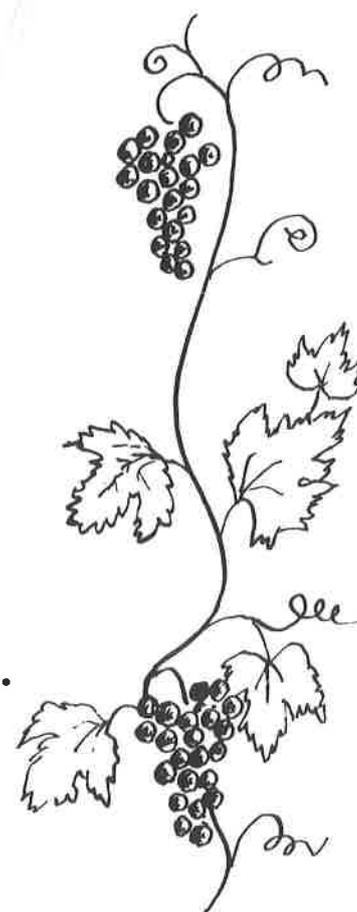
Beaucoup de ces vignes ont été abandonnées. Les chardons, les ronces et l'herbe passent par-dessus les ceps. Souvent ce sont les vieux qui continuent à les travailler parce que les jeunes ça ne les intéresse pas, ils ne boivent pas de vin.

Au partage, d'autres vignes sont gardées pour un des enfants qui travaille à la ville. Il le garde, ce terrain, pour y faire bâtir une maison si l'eau ne passe pas loin, de même que l'électricité.

En racontant tout ça, je ne peux m'empêcher de penser à ce paysan retraité de Planchat qui a quatre-vingt-deux ans et qui va toujours travailler sa vigne qu'il avait minée quand il était jeune. Il part à pied avec sa bêche sur l'épaule par les côtes, le plan de Lard, vers Pose-Sac, le plan de la Fouillouse, la grosse Garole, pour arriver aux Crozes de Champdieu, une heure et demie après. Il travaille tout le jour et remonte le soir, encore à pied. Il y en a encore qui sont robustes dans le pays et pourtant il a fait toute la guerre de quatorze.

Il y en a un autre, à Planchat qui savait ménager ses forces. Il allait travailler à la vigne avec son mulet qui connaissait bien le chemin. Quand il avait fini sa journée à la vigne c'était nuit noire. Il mettait une botte de paille au fond du tombereau, il s'y couchait et dormait jusque devant la maison où la mule s'arrêtait, une mule qui était à la page.

(Village de Forez, septembre 1979)



<sup>108</sup> Perdre, gaspiller : *petafiner*...

<sup>109</sup> Tourner la manivelle : *virè le bigo*.

## Le moulin à huile des Massons

Aux Massons, où je suis né, il y avait une grosse maison où il y avait toujours quatre hommes et trois femmes à travailler. Il y avait tellement de bâtiments qu'on aurait dit un hameau. Ce village se trouve le long de la grande rivière qui s'appelle le Vizézy qui sépare la commune de Roche de celle de Saint-Bonnet, entre les hameaux de Fraisse et de Courreau.

Ici, entre les deux guerres, il y avait un moulin à huile qu'on appelait un *tre d'iolou* qui tournait à l'eau. Toutes les maisons de Saint-Bonnet, de Roche et de Châtelneuf venaient faire de l'huile aux Massons. Les gens portaient un bichet<sup>110</sup> de graines de colza et une cantine (une sorte de bidon en fer-blanc avec une poignée pour le porter), d'autres avaient une petite bonbonne empaillée avec de l'osier.

Ceux qui venaient d'un peu loin arrivaient avec le cheval et le char à bancs, d'autres avec le tombereau, et les plus proches venaient à pied avec le sac sur le dos attaché bien long. Derrière c'était le colza et devant c'était la cantine qui pendait. Il y en a aussi qui arrivaient avec un bât.

Dans toutes les fermes situées en dessous de mille mètres on semait pour les besoins de la maison une, deux ou trois *cartonnées*<sup>111</sup> de colza qu'on moissonnait à la faucille au mois de juin. On mettait les gerbes en meule pour qu'elles sèchent bien et s'il pleuvait beaucoup le colza moisissait et ça donnait un goût de moisi à l'huile.

Certaines fermes dans le bas de la commune de Saint-Bonnet et de Châtelneuf cultivaient dix ou quinze cartonnées de colza pour la vente. C'était dans les entrecôtes qu'on faisait le colza qui avait le plus de rendement.

Parfois, aux Massons, se trouvaient trois ou quatre clients en même temps. C'était le premier arrivé, bien sûr, qui passait d'abord. Il y avait aussi aux Massons une grande écurie pour les chevaux de ceux qui attendaient leur tour.

Dans les maisons, on mettait la cantine dans un dépôt ou un grenier. On venait en tirer avec une bouteille et, au fond de la cantine, il y avait toujours un dépôt d'huile qui s'appelait la *poutole*. On le récupérait dans une boîte de fer-blanc et on s'en servait pour graisser les chars.

Pour faire cette huile de colza, il fallait une demi-heure au moins pour un *bichet* qu'on appelait une *serrée* et qui rendait à peu près quatre ou cinq litres. La turbine d'eau, c'était une roue en fer qui avait des palettes tout autour, tournait à l'horizontale comme une toupie<sup>112</sup>. Sur un côté arrivait l'eau qui descendait de la retenue<sup>113</sup> par une sorte de conduit en bois, grand au départ et qui allait sur la roue en se resserrant. La cave où arrivait cette eau s'appelait la *rouétéri*, où il y avait une vanne de fermeture commandée du moulin à huile.

Pour faire l'huile il fallait monter le colza sur le dos au premier étage par les escaliers. Il fallait faire bien attention de ne pas glisser dans les escaliers parce qu'ils étaient graisseux. Il fallait être deux hommes, le patron et le petit valet. Le patron faisait d'abord passer le colza entre deux cylindres d'acier. Il fallait ouvrir la vanne presque à fond pour que les cylindres tournent vite. Le colza écrasé tombait dans un grand *bachat* en pierre peu profond et bien rond. Dans ce bac après le cylindrage tournait une grosse meule en pierre qui finissait d'écraser le colza. Alors il fallait ouvrir la vanne à fond parce que la meule était lourde. Il ne fallait pas qu'elle tourne trop vite car ça éparpillait le colza à travers le moulin. La *serrée* d'avant était en train de cuire dans une grande chaudière en fonte qui chauffait au bois et, le plus souvent, avec des déchets de bois qui venaient de la scierie qui tournait à côté. Dans cette chaudière tournait, en même temps que la meule, des palettes qui raclaient le fond pour empêcher le colza de coller au fond et de brûler.

<sup>110</sup> Un double décalitre.

<sup>111</sup> Une cartonnée, ancienne mesure agraire : environ 1 000 m<sup>2</sup>.

<sup>112</sup> Toupie : *pèro viro* en patois.

<sup>113</sup> L'*onchiozo* (l'enclôse) : retenue d'eau d'un moulin.

Au bout de vingt minutes, c'était cuit. Il fallait arrêter l'eau (fermer la vanne) et mettre le colza qui était cuit dans le pressoir en fer massif bien enveloppé de couvertures faites de crins, couverture très épaisse. Au-dessus du pressoir, il y avait une grande roue dentée avec une vis au milieu. On faisait décoller cette grosse roue à la main autant qu'on pouvait serrer (il y avait des poignées en dessous pour forcer à la main). Quand nous ne pouvions plus tourner à la main, il y avait une petite roue dentée qui s'enclenchait sur la grande. On ouvrait la vanne et une courroie entraînait tous ces engrenages jusqu'à ce que la courroie patine. Après il fallait finir le serrage en montant à une grande roue qui avait des bâtons tout autour comme une roue d'écureuil, jusqu'à ce que le poids du valet ne puisse plus faire tourner cette grande roue. Et l'huile sortait par un trou sur le côté du pressoir.

Quand ça ne coulait plus, il fallait desserrer mais ça faisait moins forcer. Le restant du colza après avoir rendu l'huile s'appelait le *maton* que le client emportait dans le sac qui lui avait servi pour apporter le colza. Mais avant de donner le *maton* à son propriétaire le petit valet le rognait, enlevait les bavures tout autour. Ces bavures restaient au moulin à huile et le patron s'en servait pour abreuver le bétail des Massons. Quand on rognait ce *maton* le client nous regardait de travers, c'était autant qui ne rentrait pas dans son sac pour faire des *lavailles*<sup>114</sup> pour abreuver [les bêtes].

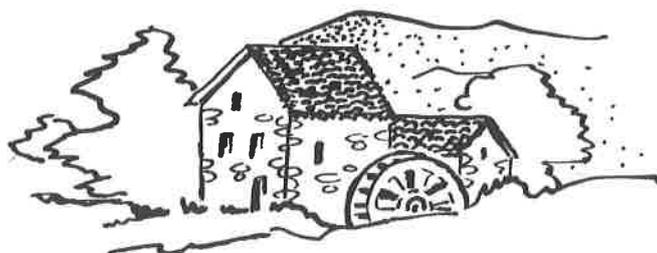
Je me rappelle que le prix de la *serrée* était de quarante sous<sup>115</sup>, après il passa à cinquante puis à trois francs.

Quand il n'y avait pas de client, nous faisons de l'huile pour vendre en ville le samedi. Donc le samedi il fallait se lever de bonne heure pour faire manger les chevaux, le Mousse et le Kaki, deux braves bêtes qui étaient attelées de front à un grand char à bancs. Dans ce char à bancs il y avait quatre grands bidons de cinquante litres pleins d'huile, une dizaine de *matons* à vendre au marché, le panier à *pidanse*<sup>116</sup> qui contenait le beurre, le fromage et les oeufs, et toutes les *serrées* qu'on avait montées le samedi précédent du marché où mon grand-père avait une place à l'angle de la place de la Mairie et de la rue Victor-de-Laprade. On prenait les *serrées* de tous les environs.

Donc, à midi, le grand-père et la grand-mère mangeaient au restaurant en ville. De même, il y avait beaucoup de paysans qui en faisaient autant, ils ne partaient qu'à quatre heures pour remonter.

Quand, avant de souper, nous entendions le bruit du char derrière la maison tous les hommes se levaient pour aller dételer les chevaux et décharger le char qui était rempli de sacs de colza et de *serrées* de tous les clients qui avaient une étiquette avec leur nom et le sac marqué au crayon encre. Pour les chevaux, le vendredi, on bourrait deux grandes *boges*<sup>117</sup> de foin avec le pied pour que ça fasse moins de volume.

(*Patois Vivant*, n° 4, mai 1979)



<sup>114</sup> Les *lavailles* (*lôvaille*) préparées pour le bétail avec de l'eau tiède, du son...

<sup>115</sup> Quarante sous valent deux francs.

<sup>116</sup> Provisions.

<sup>117</sup> *Boge* : sac grossier en toile de jute.

## L'alambic de Roche

(dédié à l'ami Célestin Masson)

A Roche, autrefois, quand il n'y avait pas de privilège pour faire l'eau-de-vie, c'était *Le Mian* qui la faisait dans les maisons.

On chargeait la chaudière et les tuyaux dans un tombereau, et les voilà partis dans les hameaux pour faire cuire le marc de raisin tiré de la cuve, marc qui était bien conservé dans les bennes couvertes de terre mouillée pour que l'air n'y entre pas.

Après, quand on donna des privilèges, les vigneronns avaient droit à mille degrés : vingt litres de cinquante degrés, qu'ils aient une cartonnée de vigne ou bien dix. Chaque maison avait droit à ses vingt litres.

Alors c'est Rémi de Roche qui monta un alambic au bord de la rivière, dans une cabane, près de la source de Saint-Martin<sup>118</sup>, et il se mit à faire l'eau-de-vie pour les habitants de Roche.

C'était une grosse chaudière en cuivre avec une coiffe bombée. De ce couvercle sortait un tuyau qui passait dans un premier tonneau plein d'eau et après dans un autre où il y avait le serpentin qui passait dans de l'eau bien fraîche. Au fond il y avait le robinet d'où sortait la *gnôle*<sup>119</sup> qui pissait dans un seau où était plongé l'alcoomètre pour mesurer le degré.

Pour alimenter son alambic, Rémi, au lieu de puiser l'eau de la rivière, se servait de la source de Saint-Martin qui arrivait vers la machine par un chèneau qui traversait la rivière et qui coulait directement dans la cuve du serpentin. Rémi disait que cette eau donnait un degré de plus que l'eau de la rivière et quand il faisait goûter la *gnôle* à ses amis qui venaient le voir, il leur disait : *Il ne faut pas que je me trompe de robinet, tu ne serais pas content, même si la source de Saint-Martin est "franc" bonne.*



<sup>118</sup> La fon de Sin-Mortchin.

<sup>119</sup> L'eau-de-vie.

Autour de la Saint-Martin qui est le onze novembre, Glaude et Mathieu allaient trouver Rémi à la sortie de la messe et lui demandèrent : *Quand commences-tu à faire à faire la gnôle ? on est à la Saint-Martin, il faut y penser.* Et Rémi, jamais très pressé, leur répondit : Bonjour ! vous êtes plus pressé que les autres, d'abord il vous faudra amener du bois de fayard bien sec. L'année passée vous m'avez apporté du bois tout trempé, il n'y avait pas moyen de faire cuire le marc.

Il faut dire que le vigneron qui apportait son marc, amenait en même temps, un demi tombereau de bois et un bon casse-croûte pour le matin et pour midi parce qu'on ne laissait pas éteindre le feu de toute la journée. Il y a des moments où ça chauffait trop, alors le Rémi versait de l'eau froide sur le couvercle et retirait des tisons de la chaudière. Et parfois il n'y avait pas moyen de refaire prendre l'ébullition à l'alambic.

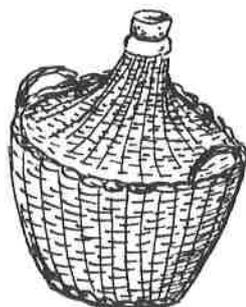
Pour tenir le couvercle bien fermé, il n'y avait pas de boulons ni de joints. Rémi faisait un peu de pâte avec de la farine. Il la mettait tout autour du couvercle, et pour tenir bien fermé il le chargeait de sacs de terre et de pierres pour l'empêcher de se soulever.

Rémi allumait la chaudière à six heures du matin. Et chaque feu donnait de cinq à huit litres suivant la qualité du *gène*<sup>120</sup>. Il faisait trois ou quatre feux par jour, ce qui faisait un client toutes les douze heures.

En hiver, quand tout le monde avait apporté son *gène*, Rémi faisait monter la *Volante* (l'inspecteur des fraudes). Il rangeait son alambic sous le *chapot*<sup>121</sup> à côté de la maison et le *rat de cave*<sup>122</sup> plombait sa machine pour qu'on ne puisse plus s'en servir.

Maintenant que Célestin est en retraite, à l'automne, après les vendanges, il est embauché pour faire l'eau-de-vie à Moingt. Lui qui a vu fonctionner l'alambic de Rémi au bois et faire vingt litres de *gnôle* par jour, il est tout ébahi de voir l'alambic à trois feux qui chauffe au propane et qui sort de deux cent cinquante à trois cents litres par jour.

(*Patois Vivant*, n° 7, novembre 1980)



<sup>120</sup> Marc de raisin.

<sup>121</sup> Hangar.

<sup>122</sup> Le contrôleur.

## Les bois de pins

Sur les montagnes du soir, dans notre Forez, il y a beaucoup de *garnasses* (bois de pins), à partir de Palogneux jusque vers Chazelles-sur-Lavieu. Une *garnasse* c'est un bois de pins qui pousse où le terrain est pauvre, et où il n'y a guère de terre.

Au lieu de laisser pousser les arbres en hauteur - ils pousseraient tout biscornus - les propriétaires les coupent à hauteur d'homme, à peu près un mètre cinquante à deux mètres, et toujours au-dessus d'un noeud de deux ou trois branches qui poussent à l'horizontale comme un parapluie. Et tous les quatre ou cinq ans, ils recourent ces branches au-dessus du troisième noeud, un peu comme on taille la vigne. Donc ces pins s'appellent des *garolles*.

Nos anciens ne voulaient pas couper les branches à la scie égoïne, ils disaient que ça brûle le bois et qu'il pousse moins bien. Il fallait plutôt couper à la hache ou à la serpe.

Une fois les branches coupées, ils les retaillaient à un mètre de longueur, et ils les empilaient sur quatre ou cinq mètres de long et sur un bon mètre de haut. Par-dessus ils mettaient de grosses branches pour tenir les *garnes* aplaties.

Au bout d'un temps assez long, sans attendre qu'elles sèchent trop (les aiguilles<sup>123</sup> piqueraient), ils vont faire des fagots attachés avec des *yans*<sup>124</sup> (liens) de paille qu'ils ont préparés à la grange avec de la paille longue. Les *yans* sont coupés d'avance : autant de liens, autant de fagots. Et pour les serrer davantage, ils tordent le lien avec un bâton. Pour que les fagots soient bien présentables il faut mettre trois ou quatre branches en dessous, puis une forte branche au milieu et d'autres branches dessus. Les très grosses branches se mettent en tas, ils s'en servaient pour le fourneau et pour la chaudière.

Quand ils ont fait un ou deux cents fagots, ils les traînent dans la descente, par paquet de quatre ou cinq (ça glisse bien sur les aiguilles) jusqu'au bord du chemin où ils font un fagotier pour faire sécher les *garnes* tout l'été.

Un fagotier c'est un tas de fagots empilés, les aiguilles à l'intérieur et le gros de la branche apparent, sur sept ou huit rangs de haut et un peu en pointe pour que la pluie ne rentre pas à l'intérieur. La longueur du fagotier dépend du nombre de fagots.

Ce travail se fait en hiver et au printemps et le bois est sec à l'automne ou à l'hiver suivant. Autrefois les propriétaires apportaient les fagots au boulanger pour payer la façon du pain noir, et tous les boulangers chauffaient leur four avec du bois de pin.

Chez Epinat, de Loibe, les fils faisaient des fagots de bois de pin pour payer le pain blanc ou la miche qu'ils mangeaient pendant l'été.

(Jean Chambon, Marcel Epinat, *Patois Vivant*, n° 12, mai 1983)



<sup>123</sup> *Epinole* : aiguille de pin.

<sup>124</sup> *Yan* : lien.

## Chars et charrettes des monts du Forez

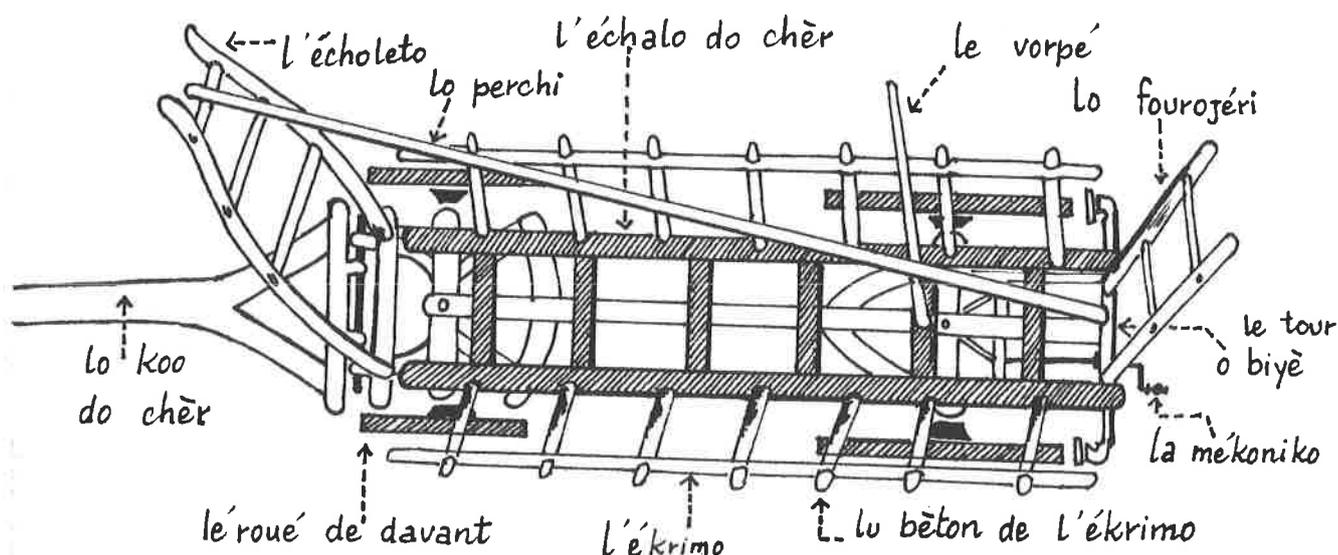
Dans nos montagnes du Forez, il y avait beaucoup de sortes de charrettes<sup>125</sup>. Il y avait d'abord la *coumonsuro* qui était formée de deux roues et d'une queue de char. Elle servait pour débarder le bois jusqu'au chemin où les chars à quatre roues<sup>126</sup> peuvent charger les *buttes*<sup>127</sup>. Dans le temps l'essieu était seulement en bois dur, du frêne ou du chêne avec une cheville à chaque bout de l'essieu pour empêcher la roue de sortir. Et on graissait cet essieu avec de la *poutole*<sup>128</sup>. Une fois, l'Antoine du Riche qui débardait des sapins vit un renard qui était tellement affamé qu'il léchait l'huile qui sortait de l'essieu en descendant des Cognères<sup>129</sup>.

Du côté de Sauvain et de Chalmazel, ils font une caisse avec quatre grosses planches de quarante centimètres de largeur qu'ils posent sur la *coumonsuro* avec une cheville au milieu et une chaîne qui tient la caisse à la queue et qu'ils enlèvent pour décharger. Elle sert pour transporter le fumier mais on ne peut guère en mettre dedans.

Il y a le tombereau pour charrier les pommes de terre, la terre, le fumier, l'herbe pour donner à manger aux vaches. Il n'y a qu'à enlever le *pontasso*<sup>130</sup>, défaire la chaîne qui tient le tombereau au timon et la caisse bascule.

Le *massot*<sup>131</sup> est aussi un char à deux roues, mais qui a des ridelles<sup>132</sup>, une échelle<sup>133</sup> et une fourragère<sup>134</sup>, et aussi une perche. Ce *massot* sert pour faner, transporter les gerbes et même les branches. C'est moins lourd qu'un char *droublié*<sup>135</sup> mais il est plus petit et verse plus facilement dans nos terrains en forte pente<sup>136</sup>. Il faut faire attention en faisant une charretée de foin ou de gerbes parce que les vaches, en secouant la tête pour chasser les mouches, balancent tout le *massot* et celui qui fait le chargement !

### Le char à quatre roues



<sup>125</sup> *Choromonte* : ensemble des charrettes et outils d'une ferme.

<sup>126</sup> *Chër droublié* : (char droublié).

<sup>127</sup> Buttes : troncs d'arbres abattus.

<sup>128</sup> Dépôt au fond d'un bidon d'huile de colza

<sup>129</sup> Hameau de la commune de Roche.

<sup>130</sup> Planche qui ferme la caisse du tombereau, à l'arrière.

<sup>131</sup> *Massot* : *mosso*, char à deux roues.

<sup>132</sup> Ridelles : *écrime* en patois.

<sup>133</sup> *Echoleto* : sorte de ridelles à l'avant du char.

<sup>134</sup> *Fourojéri* : ridelles à l'arrière du char.

<sup>135</sup> *Char droublié* : char à quatre roues

<sup>136</sup> *Pondouère* en patois.

Le char à quatre roues se compose de deux roues de devant qui sont plus petites que celles de derrière pour pouvoir tourner plus court, d'une échelle<sup>137</sup>, des ridelles, d'une *échelette*, d'une *fourragère* qui se trouve droite derrière l'échelle, certains on même un *vorpé*<sup>138</sup>, une barre droite devant la fourragère. Il ne faut pas oublier la perche pour retenir le foin ou les gerbes et qu'on serre par une corde *perchère* qui s'enroule autour d'un tour.

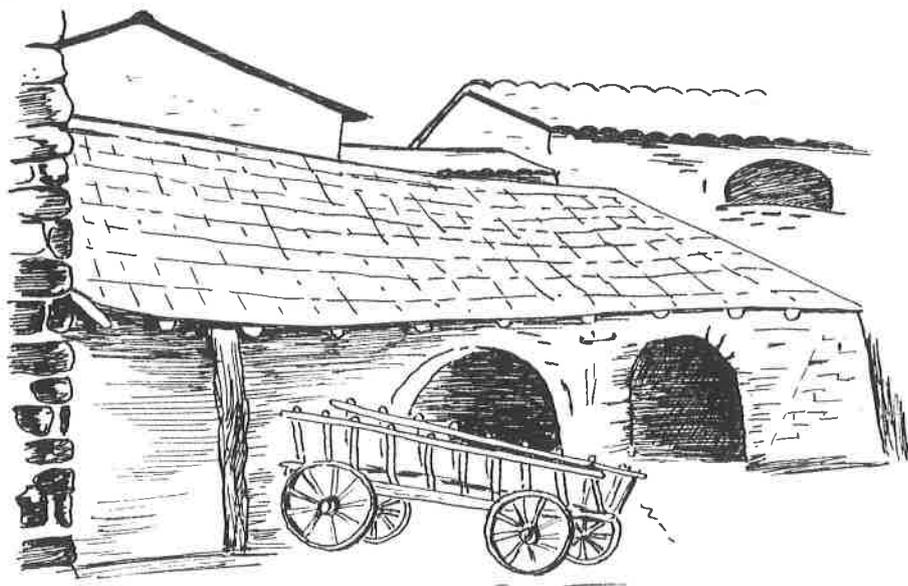
Ce char à quatre roues peut se transformer en char *droublié* pour charrier les troncs d'arbres. Il suffit d'enlever l'échelle, les ridelles et les échelettes.

Le char à bancs à deux roues et sert pour porter les provisions au marché. Il y a une banquette qui peut s'avancer ou se reculer suivant le poids des personnes et de la marchandise transportée pour équilibrer le chargement sur le dos du cheval parce que le char à bancs a un brancard et non pas un timon et il est monté sur ressort.

Certaines grosses maisons qui avaient un gros cheval avait un char à bancs à quatre roues qui était plus grand que l'autre mais qui faisait plus tirer.

Quand on était à Planchat, on avait fait fabriquer un tombereau chez Jean-Marie Gourbeyre. Gourbeyre, qui était charron à Saint-Bonnet, quand il faisait une charrette, c'était fait ! J'avais douze ans, j'allais chercher le tombereau. Je me rappelle, il coûtait cinq cents francs. Il était tellement bien fait que mon frère Francis pouvait le remplir de purin tellement il était étanche. Au premier voyage, il en perdait un peu mais au deuxième il était *étué*<sup>139</sup> et ne perdait plus du tout.

(*Patois Vivant*, n° 8, mai 1981)



<sup>137</sup> *L'échalo* (l'échelle) est le fond du char.

<sup>138</sup> Barre verticale, à l'arrière du char pour assurer plus de stabilité au chargement.

<sup>139</sup> Rendu étanche : voir note n° 57

# Table

Porcher, petit berger puis grand valet à Saint-Bonnet	p.	5
A Probois	p.	6
Quand j'étais enfant de chœur de la paroisse de Saint-Bonnet-le-Courreau	p.	7
Les oies	p.	9
A la Saint-Barthélemy de Saint-Bonnet	p.	10
Le patia de Gourgon	p.	12
Les conscrits de Saint-Bonnet	p.	13
Charivari	p.	15
Fréquentations	p.	15
Les chasseurs	p.	16
La quête du renard	p.	18
Le battage au fléau	p.	19
Un jour de battage à la machine	p.	22
Les vignes de ceux de Saint-Bonnet	p.	25
Le moulin à huile des Massons	p.	28
L'alambic de Roche	p.	30
Les bois de pins	p.	32
Chars et charrettes des monts du Forez	p.	33

**Illustrations : Andrée Liaud, Joseph Barou**



---

**Supplément au n° 79-80**

*Village de Forez*, bulletin d'histoire locale.

Siège social (abonnements) :

- Centre Social de Montbrison, 13, place Pasteur, 42600 MONTBRISON.
- Directeur de la publication : Claude Latta.
- Rédaction : Joseph Barou.
- Abonnement et diffusion : André Guillot.
- Comité de rédaction :

Gérard Aventurier, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Danielle Bory, Roger Briand, Mireille Busseuil, Pascal Chambon, Edouard Crozier, Pierre Drevet, Roger Faure, Jean-Guy Girardet, Francis Goutorbe, André Guillot, Jean Guillot, Marie Grange, Claude Latta, Mickaël Lathière, Philippe Pouzols, Stéphane Prajalas, Jean-François Roche, Pierre-Michel Therrat.

Dépôt légal : 4<sup>ème</sup> trimestre 1999.

**Impression** : *Gravo-clés*, 65, rue Tupinerie, 42600 Montbrison.