

13. *Les petits métiers
disparus*



Le peigneur de chanvre

Les archives communales de 1800-1801 signalent la présence d'un peigneur de chanvre à Vernioz et les statistiques agricoles de 1852 mentionnent que 1ha 50 étaient cultivés en chanvre et que le produit en filasse était de 6 quintaux. Le prix de cette filasse par quintal métrique était de 60 f.

Vers la fin du XIX^{ème} siècle et au début du siècle dernier, la culture du chanvre était encore pratiquée sur notre commune pour les besoins des paysans qui entretenaient une petite chènevière dans un coin de leur meilleur lopin ; on en tirait la toile des chemises et des draps de lit, des cordes de grosseur et de longueur variées.

Le chanvre est semé en mai et récolté à la mi-septembre. On le lie en petites bottes que l'on dresse les unes contre les autres en faisceaux. Au bout de 4 ou 5 jours, on l'égraine pour en extraire le chènevis utilisé en semence pour la prochaine récolte. Le surplus sert de nourriture à la volaille tout en favorisant la ponte.

Ensuite vient l'opération appelée « rouissage » qui sert à faire dissoudre la gomme qui colle les fibres de l'écorce aux parties tiges. Pour cela, on immerge le chanvre pendant quelques temps dans une eau claire et douce avec des pierres.



Guy Lallias raconte :

« Les gens mettaient tremper les tiges de chanvre dans l'eau pour qu'elles commencent à pourrir et après on les passait dans un battoir (sortes de marteaux en bois qui tapaient sur les tiges), la fibre se détachait de la tige centrale. »



Ces travaux se faisaient en bordure de la Varèze au lieu-dit « **le Batou** ».

De nos jours, rien de cette installation ne subsiste. Avec un peu d'imagination, c'était là où la rivière « a mangé » le pré (non loin du lagunage à Vernioz).

Les faisceaux de filasse obtenus et liés étaient prêts pour le peignage. Le peignage consistait à frapper la filasse par poignées sur une plaque garnie de longues dents effilées, tout en tirant à soi le chanvre, pour le diviser en fibres de plus en plus fines. Cette besogne était souvent effectuée par des peigneurs ambulants qui allaient de village en village avec leur peigne monté sur roues.



porte-chandillons

Adrien Bonnardel se souvient :

« On cultivait du chanvre, cela faisait des tiges de 2 mètres de haut, des fois plus. La tige était grosse comme un barreau d'échelle ; quand on la cassait, cela faisait des filaments. On récupérait des petits morceaux de tiges pour faire des « chandillons » ; bien secs, on s'en servait pour allumer le poêle. On prenait le feu dans la cheminée et on l'emportait dans le poêle. »

Fernande Lallias :

« Mon grand-père avait au moins 3 lampes ; des lampes tempêtes, 1 à l'écurie des vaches, 1 à l'écurie des chevaux et la 3^{ème} à la maison. Il utilisait les chandillons pour transporter la flamme. »

Le taupier

Comme son nom l'indique, le taupier pratiquait la chasse à la taupe. Il allait de village en village placer ses pièges dans les galeries. C'était tout un art pour ne pas provoquer d'éboulement et maintenir, dans la galerie, un peu de fraîcheur et d'humidité en la recouvrant d'une motte de terre ou d'un linge mouillé.

Les peaux étaient ensuite vendues au chiffonnier et servaient à fabriquer des manteaux, des manchons...

Gaby Mouchiroud se souvient :

« On l'appelait Chamberlain, le taupier, il marchait toujours avec son grand parapluie ; employé agricole il resta quelques années chez Paul Piaton. Il attrapait les taupes dont il tendait les peaux sur des planches pour qu'elles sèchent. Il fallait 300 taupes, disait-il, pour faire un manteau. »

Madeleine Durand se souvient *des scieurs de long*, qui passaient dans les villages avec leur très longue scie pour faire des planches pour la maison et des Savoyards qui avaient une petite charrette à bras et qui vendaient des coquetiers, des cuillers en bois... Ils apportaient avec eux, un énorme morceau de fromage ; les gens leur faisaient la soupe, ils coupaient le fromage dedans.

On retrouvait les mêmes familles d'une année sur l'autre.

Il y avait aussi des Italiens,
rempailleurs de chaises.



Et puis bien sûr, *le matelassier* qui arrivait avec sa machine à carder la laine et ses tréteaux. Il s'installait sous un hangar car il y avait beaucoup de poussière dans la laine. Il lui fallait bien une journée pour refaire à neuf un grand matelas.

Un autre marchand ambulant semait la terreur parmi les enfants : c'était le marchand qui achetait les peaux de lapins dans les fermes et les villages.

« *Patero ! Patero* » criait-il,

et à ce cri, les enfants se terraient dans la maison car lorsqu'ils n'étaient pas sages, les parents menaçaient de les vendre au *marchand de peaux de lapins*.



Reconnaissez-vous Maurice et Adeline Nivollet, grands-parents de Christian Roux, posant au milieu de leurs approvisionneurs en fromages ?

Leur métier était *collecteur de fromages*.

Les fermiers venaient de tous les villages voisins avec leurs fromages bien alignés qui étaient achetés au poids.

Certaines fermières avaient leur spécialité : fromages secs ou demi secs posés sur la paille.

La collecte se faisait toutes les deux semaines, parfois à vélo. Les fromages étaient livrés soit sur Saint Etienne, embarqués à la gare de Reventin-Vaugris, soit sur Lyon avec la calèche.

« *Le cheval trottait bien et resta longtemps dans la famille* » aimait à rappeler Elisa Roux.

Avec leurs mots de tous les jours, nos anciens évoquent ce que fut leur travail d'autrefois. Les yeux parfois humides au souvenir de ces scènes quotidiennes dont ils ont été acteur ou témoin, sans détour de paroles, ils font défiler pour nous, un demi-siècle de labeur. Ils ont connu cette époque de transition où la machine a remplacé la main de l'homme.

Parmi tous ces métiers manuels, n'oublions pas :

Les piqueuses de couvertures

Qui n'a pas une couverture piquée à la maison ?

Les brodeuses

Combien de trousseaux ont été brodés par Mme Lasalle.

La couturière

« C'est en haut du village de Vernioz, dans une pittoresque maison à clocheton qu'habitait Melle Dupointel, la couturière. Célibataire, elle passait des journées entières à coudre chez elle ou chez les clients. Elle avait des familles attirées chez qui elle allait travailler. Elle restait parfois plusieurs jours pour la confection des manteaux, robes et pantalons à l'entrée de l'hiver. Nourrie, au chaud, la couturière appréciait l'ambiance familiale »

La corsetière

Le premier corset des fillettes de 6 à 8 ans était conçu sur mesure chez Mme Capiaud. Après plusieurs essayages, un ouvrage d'art, baleiné, en coton satiné rose était prêt à assurer une colonne vertébrale des plus droites. C'est ainsi que commencèrent les premiers soucis d'élégance.

Le rouanier

Mr Christin de Vernioz était rouanier ; il vendait des tissus à domicile ainsi que du linge de maison.

Sa femme, couturière, tenait un magasin sur la place près de l'église.

Robert Remillier se souvient de *l'arracheur de dents* :

« Le Père Chapon, toujours appelé ainsi, faisait régulièrement la tournée de sa clientèle. Il habitait rue de la Charité à Vienne. Il venait arracher les dents à mon père. Il pratiquait ses extractions dans la cuisine : une grande serviette à carreaux, étalée sur le devant de mon père, assis sur une chaise ; il mettait l'aiguille et la seringue à bouillir dans une casserole sur le poêle. Et pour le rinçage : un bon verre de « gnôle ». Je revois la scène comme si c'était hier. C'était dans les années 50. Ce monsieur fabriquait des dentiers et réparait à domicile. »

Que de progrès faits depuis !



Le reconnaissez-vous ?

Marius Croizat, si bien croqué par Mr Seauve (instituteur à Saint Alban) était à 83 ans, le doyen des mitrons en activité.

Né en août 1879 dans cette commune, il était sourd et muet.

Après des études spéciales chez les Chartreux, il revint au village, cultiver sa terre, puis il fut engagé en qualité de jardinier pendant 22 ans. En 1937, il fut employé par la famille Durand comme *mitron*.

Le cordonnier

Lucie Boissonnet se souvient...

Son père, Jean Pras, né en 1893 était parti à la guerre. Blessé il fit de longs séjours dans les hôpitaux et il fallut lui couper la jambe.

Après la guerre, il apprit le métier de cordonnier. Il savait faire et réparer les chaussures. Il s'installa dans la maison de ses beaux-parents. Il ressemelait toutes sortes de chaussures, même les plus usagées.

Assis, une planche sur les genoux lui servait d'établi. Sur une petite enclume en forme de pied ou de col de cygne, il enfonçait la chaussure à réparer. Il possédait aussi une machine à coudre le cuir qu'il actionnait à la main.

La première qualité d'une chaussure étant d'être résistante, il ne lésinait pas sur l'épaisseur des semelles. Beaucoup se souviennent de cette expression familière, lorsqu'on portait une paire de chaussures chez Mr Pras : « *on va mettre un patin !* ».



L'horloger

RÉPARATIONS D'HORLOGERIE EN TOUS GENRES

ANCIENNE MAISON COCHE

F. Nardin

ST-ALBAN-DE-VARÈZE SUR VERNIOZ (ISÈRE)



St-Alban-de-Varèze, le 19

Paul Nardin se souvient...

Son père Fernand, né en 1895, était parti à la guerre en 1915.

A son retour, il avait appris le métier de charron mais il était passionné par l'horlogerie. Tout en travaillant à la ferme de ses parents, il réparait les horloges et les montres.

Plus tard, il travailla à plein temps et fut déclaré « artisan horloger en chambre ». Il allait réparer sur place les horloges, les comtoises, les carillons, les clochers... Il faisait sa tournée en vélo dans les villages environnants.

Il avait aussi beaucoup de pièces à réparer chez lui.

La maison résonnait des « tic-tac » des réveils, des coucous, des horloges...

Fernand Nardin a travaillé jusqu'à ...94 ans.

Le bourrelier



Les vieilles familles se souviennent de **Jules Vallin**, bourrelier à Vernioz.

Juliette Clo a passé son enfance près de son grand-père Jules et se souvient :

« La maison mère Vallin était celle où habite Mr Frécon, rue du Château. Mon grand-père fit construire la maison que nous occupons actuellement, en 1898, bien en bordure de la route, près des passages des chars et des chevaux. Les automobiles se comptaient alors sur les doigts de la main.

Dans son atelier, il fabriquait des harnais, des selles, des colliers, des traits pour les attelages de chevaux et même des fouets. Il réparait aussi, très souvent. »



Jules Vallin se fournissait en cuir chez un grand tanneur de Vienne. Il employait de la bourre pour garnir les colliers, les selles et les bâts mais aussi du crin, de la laine, de la toile.

« Mon grand-père était très, très minutieux ; il avait été Compagnon du Tour de France et avait gardé le goût du travail bien fait. Il fallait voir ses livres de comptes tenus à la perfection et ses outils, tous alignés sur les murs : les sangles de courroies, les boucles, les clous et les anneaux puis toutes les alènes, longues aiguilles pour coudre le fil ou le cuir.

Sur les étagères, il y avait de gros rouleaux de cuir (dans lesquels il entreposait ses poires, l'hiver). Je le revois en train de faire son ligneul, fil qu'il enduisait de poix pour coudre le cuir. Il tressait plusieurs fils pour plus de solidité. »

« Mon grand-père avait beaucoup de travail avec les nombreux chevaux des fermes de Beauchuzel, du Château et de la maison Guillot.

Pendant la dernière guerre, il a même ressemelé des galoches ou remplacé les tacons (semelles de bois) et fabriqué des pantoufles (très difficiles à trouver) à semelles de cuir et dessus en tissu fourni par les familles. »



canne à bourrer et outils de travail

Le maréchal - ferrant

M. Louis Perrin né en 1900 avait installé son atelier, à la sortie du village de Vernioz, en bordure de route, près de la ferme du Château. Il ferrait les chevaux et était aussi forgeron puisqu'il travaillait le fer au marteau et à la forge.

Souvenirs des années 40...

« A la sortie de l'école, nous nous attardions devant cette forge, fascinés par les étincelles du foyer et par l'odeur de corne brûlée... »

Image familière du cheval attaché à l'anneau du mur (toujours présent).

Un aide soulevait la patte de l'animal et le maréchal préparait le pied à recevoir le nouveau fer. Celui-ci, rougi au feu pour prendre la tournure et la pointure du pied, était appliqué encore chaud sur la face du sabot.

Le fer était fixé à l'aide de clous plantés dans le sabot.

Les bœufs ou les chevaux trop nerveux étaient maintenus entre deux châssis de bois, dressés dans la cour derrière.

Ce métier, un des plus dépendants du monde rural s'est éteint avec le remplacement des chevaux par la mécanisation.

Mr Perrin cessa son activité dans les années 60.



maréchal-ferrant d'un village voisin

Le tueur de cochons

Un métier saisonnier

« A quinze ans, j'ai commencé mon apprentissage chez Albert Durif dit « Bébé Rose », un très bon tueur de cochons. C'était en 1943 » confie **André Brunaud**.

« Et ce fut toujours le même déroulement ; les hivers j'allais de ferme en ferme. Je commençais au lever du jour, car du travail m'attendait ! Souvent je trouvais tout prêt ; des tables sous le hangar ou dans la cuisine, la chaudière bien activée et un coup de main pour tourner la manivelle de la machine à hacher. Certaines familles me demandaient de « bucler » le cochon sur la paille enflammée ; cela donnait à la couenne un goût fumé apprécié.

On ne faisait pas autant de saucissons que maintenant ; les 4 jambons étaient mis au saloir et on laissait plus de viande sur les côtelettes mises aussi à saler.

Je ne faisais parfois que 20 saucissons et le « bon jésus », cet énorme saucisson qui, séché, serait mangé pour la communion du petit ou les fiançailles de l'aîné.

Je confectionnais aussi les chapelets de saucisses, les pâtés de foie, la tête roulée (couenne et tête, cuites, découpées avec cornichons et assaisonnement, le tout roulé dans un torchon bien serré et ficelé).

Le boudin cuit dès le matin dans la chaudière accompagnait la fricassée (abats découpés ; bouts de foie, de cœur, de poumon et de rôti).

La coutume existe encore ; on distribuait à la famille et aux amis, une assiette de fricassée, recouverte d'un bout de « coiffe ».

Je finissais ma journée à la nuit. Le lendemain, il me fallait repartir tôt dans une autre ferme. En mes débuts, j'ai eu tué 80 cochons dans l'année.

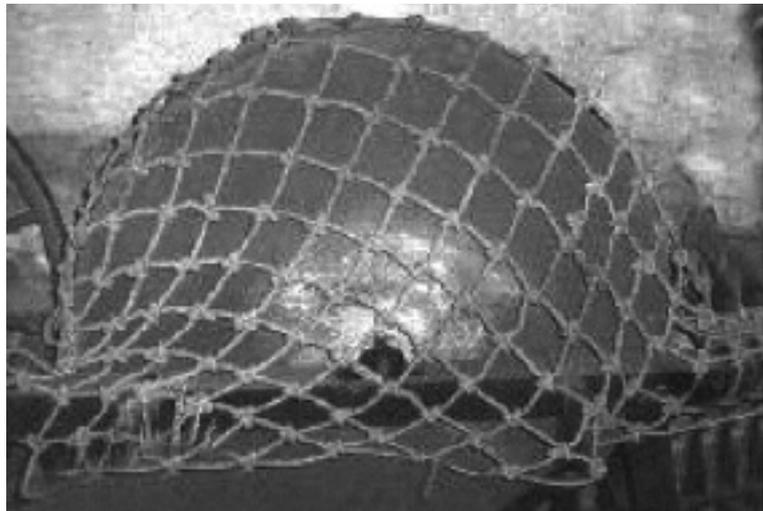
Il y avait un autre tueur de cochons très demandé, c'était **Sylvain Traynard**, le frère de Julienne.

Chez mes parents nous tuions 3 cochons l'hiver ; c'est que nous étions 7 à table avec mes sœurs et les domestiques.

On n'allait pas chez le boucher comme aujourd'hui. La semaine nous mangions les produits de la ferme, du cochon, des volailles ou du lapin.

Le samedi, les parents allaient à Vienne et rapportaient le « bouilli » (pot-au-feu) pour le dimanche. »

la « bourringue »
ou nasse à cochon
utilisée lorsqu'on emmenait les cochons
au marché dans le char à bancs.



La recette des grattons

La graisse (ou panne) mise de côté lors du tri de la viande du cochon, est découpée en petits dés et mise à fondre dans une cocotte.

Il doit subsister des chutes de viande avec la graisse.

Prélever la graisse fondue à la louche et remplir un pot de grès recouvert d'une passoire. Ce sera le saindoux, cette graisse très blanche qui sera utilisée pour la cuisine, au long de l'année.

Bien faire dorer les lardons ; les presser avec le dos de l'écumoire dans une passoire pour éliminer le maximum de graisse ; de cette opération sortira ou non, de bons grattons.

Saler les grattons.

La mode est aujourd'hui de les déguster à l'apéritif.

La recette de la choucroute

(Consignée dans un petit carnet, elle mérite d'être redécouverte)

...Dans un tonneau défoncé, répandre au fond une couche de sel de 2 cm.

Couper les choux le plus finement possible. Déposer une couche de feuilles coupées dans le tonneau. « Piétiner » fortement. Saupoudrer de sel. Continuer en alternant choux et sel. Toujours bien presser jusqu'à ce que le tonneau soit plein.

Il est bon de mettre avec le sel, des grains de poivre, quelques baies de genièvre et quelques feuilles de laurier.

Etendre à la surface un linge blanc et enfoncer un couvercle que l'on chargera de pierres (50 Kg). Laisser faire la fermentation dans un lieu frais.