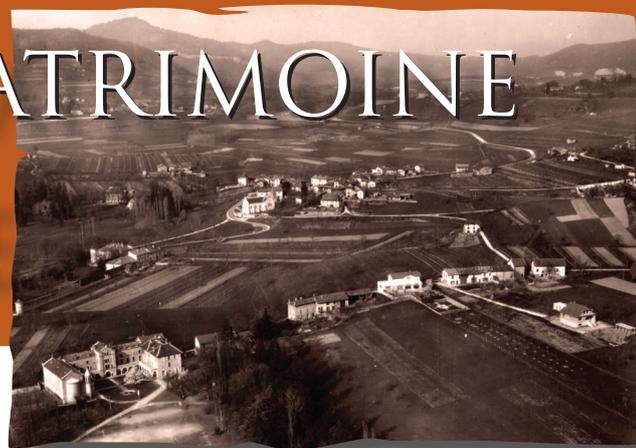


HISTOIRE ET PATRIMOINE DE COUBLEVIE



Bourg avant 1960

AU REVOIR SUZANNE

Il y a des personnes que vous croisez et qui vous laisse un sentiment de joie. Suzanne Moulin en faisait partie...

Suzanne a contribué à l'existence du groupe Histoire et Patrimoine de Coublevie en l'enrichissant de façon importante (documents, témoignages, objets...)

Durant la période où elle était présente, elle ne manquait que très rarement les réunions du groupe qui pouvaient quelques fois se terminer tard dans la soirée. Suzanne une femme souriante même si la fatigue était là.

Sa mémoire fidèle était un puits d'anecdotes pour la préparation de nos publications. Il fallait beaucoup de diplomatie pour adapter ses nombreux témoignages à nos parutions.

Mais elle finissait toujours par accepter les contraintes de l'édition.

Grâce à son travail de recherche, ses archives et sa passion de l'histoire sur sa commune, nous avons, entre autres, publié le livre sur les 200 ans d'histoires des écoles de Coublevie. (Il est en vente à la mairie). Elle aimait partager avec nostalgie ses années d'enseignement.

Nous avons organisé des expositions bien fournies en matériels, qu'elle prêtait généreusement.

Elle adorait ces moments conviviaux autour d'un repas, qu'elle gratifiait de sa bonne humeur. Au revoir Suzanne Le Groupe Patrimoine ne t'oublie pas.

Christophe Jayet-Laraffe



Suzanne Moulin
(1922-2021)

Le café-restaurant « CHEZ MICOUD » Rue du Guillon...

...une institution à Coublevie.

Un petit air de nostalgie flotte sur ce numéro pour nos « aînés », avec un établissement qui a marqué des générations en participant à la vie sociale de notre commune.

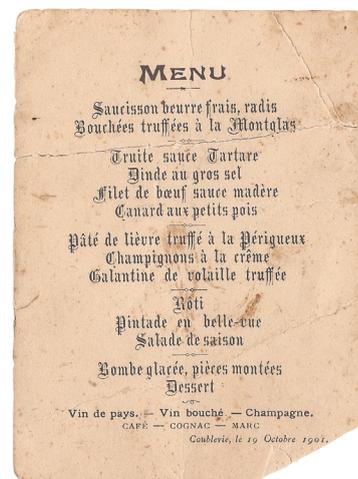
Témoignage de Francine Raffin, fille de Gaston et Suzanne Micoud

Avant d'être le Café-Restaurant Micoud (connu de tous les anciens Coubleviteins), c'était une propriété agricole importante avec un petit bistrot où l'on se réunissait pour boire un verre de vin rouge, de blanc limé, de limonade, pour jouer aux cartes.

Cette propriété était dans la famille depuis plusieurs générations. Ma grand-mère Alice Juliette Pommiers – Mourlin Bonniel a épousé en 1901 Joseph Horace Micoud. Ce dernier était ouvrier agricole à la ferme. Ils ont eu 5 enfants, le plus jeune est mon père. Ils ont exploité la ferme, et ma grand-mère a tenu le café jusqu'en 1951. Mes parents ont hérité de la ferme et du café.



Mariage de Alice et Joseph Micoud - 1901



Menu du mariage

D'un abord très convivial, mon père (que tout le monde appelait « le grand », même ma mère) s'est occupé de la ferme et, avec son épouse, du café. Petit à petit ils ont eu l'idée de faire des casse-croûtes, puis à la demande des clients, des repas simples, d'abord.

Par obligation ma mère s'est mise aux fourneaux alors qu'au moment de son mariage elle ne savait même pas faire cuire un œuf (elle le disait en riant).

Native de St Nicolas de Macherin, elle travaillait à l'usine et y restait toute la semaine. Juste le dimanche à la maison, et sa mère voulait qu'elle se repose.

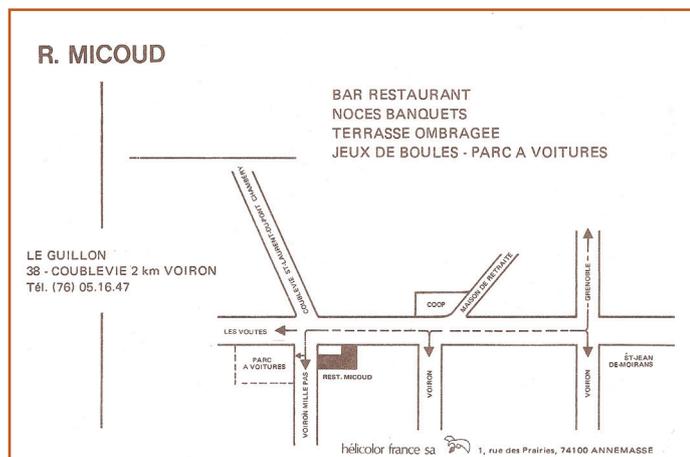
D'abord ils ont ajouté quelques tables dans le café. Au milieu de la salle trônait un gros poêle, entouré d'une grille. En hiver les clients s'y réchauffaient et faisaient sécher leurs vêtements.

Il y avait beaucoup de repas ouvriers. Ensuite il y eut des demandes pour des banquets de mariages. N'ayant pas de salle assez grande, ces repas avaient lieu dans la grange à l'étage. Ces jours là mon père dès 4h du matin allumait le four pour cuire le pain, les viandes et le gratin dauphinois...



Restaurant Micoud - Vu cour intérieure

A partir de 1955 Mme Chatain est venue aider ma mère du Vendredi au Mardi. Avant elle était cuisinière dans des maisons bourgeoises.



Plan d'accès au restaurant



Elle était toujours souriante et avait beaucoup de goût pour la décoration des tables.

Sa cuisine était très fine et renommée.

Quelques spécialités de Mme Chatain :

Les frites à la crème, les grenouilles à l'américaine, les lavarets à la crème, les gâteaux de foie, les vol-au-vent, les salmis de pintade, etc...

Elle a donné l'essor au restaurant. Avec Mme Chatain ma mère a vraiment appris la cuisine. Mais la grange ce n'était pas pratique et surtout beaucoup de fatigue pour monter à l'étage.

En 1956 mes parents ont fait construire une grande salle de restaurant (actuellement cabinet dentaire) à côté du bar.



Nouvelle salle construite en 1956

Mon père s'occupait du bar ainsi que de la ferme ce qui lui donnait beaucoup de travail, mais il y tenait énormément. Souvent il s'occupait de ses vaches le soir vers 23h.

En 1963 Mme Chatain fatiguée a « laissé ses casseroles », comme elle disait.

Pendant deux années mes parents prenaient un cuisinier pour les week-end et les banquets. Autrement c'était un travail familial, chacun mettait la main à la pâte et on ne chômait pas.

En 1965 mon frère Robert (après avoir travaillé trois ans à la Brasserie de l'Univers à Grenoble, deux ans au « Lièvre amoureux » chez Caillat à St Lattier, et un an chez « La Mère Charles Chapel » à Mionnay) est venu seconder ma mère.

Celle-ci était très exigeante, elle surveillait la présentation des plats (aucune boule ne devait dépasser dans les coupes de melon). Les tables devaient être alignées impeccablement ainsi que les chaises. Elle se penchait pour vérifier l'alignement. Quand aux nappes, elles ne devaient avoir aucun pli sinon il fallait sortir le fer.

A souligner, les verres ont toujours été lavés à la main. C'était une récréation après le service. On avait le temps de papoter.

En plus du restaurant et de la ferme, mon père cultivait des framboises. Il avait des noyers et des griottiers.

Chaque année au printemps **M. Bonnat**,

chocolatier, venait voir le stade de maturité des giottes, et il décidait du moment de la cueillette. De même que les distillateurs **Cherry Rocher** de la Côte St André.

Au moment des cerises, les habitants de Coublevie et des environs apportaient leurs récoltes chez Gaston, qui revendait les fruits à des grossistes d'Annemasse et d'Ugine. Ceux-ci partaient de Coublevie à 23h pour fournir le marché Suisse à 5h du matin, de 2 à 5 tonnes de cerises par jour.

A la ferme Micoud, le maréchal ferrant Durand de Voiron venait ferrer les vaches et les chevaux des paysans de Coublevie et des alentours, et cela plusieurs fois par an.

Après une vie de travail bien remplie (le restaurant ouvert 7 jours sur 7, fermeture en Septembre), mes parents ont pris leur retraite en 1972.

Robert a pris la succession jusque 1980. Puis plusieurs gérants se sont succédés.

En 1985 les bâtiments ont été vendus à plusieurs acquéreurs.

Anecdotes :

M. Barlet tailleur désirait construire une maison sur Coublevie. Il en avait parlé à mon grand-père. Celui-ci devant aller à un mariage lui a demandé de lui faire un costume en échange d'une belle parcelle de terrain au Guillon. C'était en 1930 !

En 1956 pour réaliser la salle de restaurant mon père, qui ne voulait pas emprunter, a vendu du terrain au lieu-dit « Courbassière » à Coublevie pour la construction de 5 maisons, à raison de 5 Francs le mètre carré !

Pendant une dizaine d'années jusqu'en 1972, j'ai porté les repas aux trois **frères Chartreux** qui habitaient Orgeoise. La propriété appartenait aux Chartreux avant de devenir la Mairie.

Une fois ils m'avaient donné une commission pour le cuisinier : « Faire des plats moins épicés » !!

Comme cela se faisait à cette époque, avant notre mariage en 1966, nous avons porté aux frères un cornet de dragées. Quelques jours après frère Laurent a donné à mon père une bouteille de Chartreuse cuvée « Reine Elisabeth » en disant que le jour du mariage la reine serait la mariée.

Francine Raffin aidée de sa cousine Danièle nous racontent la vie trépidante de ce café-restaurant. C'était un lieu de vie très animé à Coublevie.

En semaine la salle du bar était toujours occupée par les repas ouvriers, les gens de passage, les commerciaux. Des diners d'affaires avaient lieu dans un petit salon privé.

Des commerçants grenoblois recevaient leurs fournisseurs afin d'acheter les collections de tissus pour l'année. Les transactions duraient la journée et la salle leur était réservée.

Egalement se réunissaient les dirigeants de l'usine **Isba**⁽¹⁾, des skis **Rossignol**, des chaussures **Trappeur**, des Pulls **Oreiller**.

Nous nous couchions souvent à 4-5h du matin, à l'heure où mon père se levait.

Au printemps on servait les repas de communions. Ceux des mariages arrivaient bien après Pâques (car on ne se mariait pas en période de Carême) et jusqu'à la fin de l'Automne.

Nous avions beaucoup de clients grenoblois pour les repas de mariage.

Pour l'époque Gaston et Suzanne étaient « innovateurs ». Ils organisaient des lunches, prévoyaient pour les banquets et les noces un orchestre (les frères Julliard bien sûr)

Les repas de baptême c'était tout au long de l'année.

Chaque année également, n'oublions pas le repas des anciens combattants.



Exemple menu pour anciens combattants en 1954

Le banquet de la Saint Antoine avait lieu en Janvier, ainsi que celui des chasseurs. Les repas pour les prisonniers de guerre (une fois l'an) et le banquet de la St Antoine se faisaient à tour de rôle, soit au restaurant Seigle La Ratz, au restaurant de la Croix Bayard, ou chez Micoud

Les ouvriers des Ets Ponts à Bascule, Rossignol et ISBA, se réunissaient pour fêter les vacances de Noël.

Pour la St Martin (foire du 11 Novembre à Voiron), le menu comprenait tripes, civet de lièvre, etc... Ce jour là les dirigeants des Ets Bourgeat-Villeton, Christaud, Boissier et Rivière venaient avec leurs clients. C'était retenu à l'avance.





Illustration pour un menu d'anciens combattant

Le banquet des boulangers (une véritable institution pendant 20 ans). Mon père plantait des patates tôt dans la saison afin de servir des pommes de terre nouvelles à ce repas. C'était une tradition ! Le premier lundi de Juin les réjouissances commençaient dans la matinée (café, saucisson, crevettes arrosées de vin blanc) tout en jouant aux boules. La journée se poursuivait sur le coup de 15 h par le repas très gai et fortement arrosé. Le pain de certains boulangers n'était pas toujours bien levé le lendemain ! Pour leur dernier banquet, Robert avait fait cuire 50 langoustes.

Chaque fin de semaine beaucoup de Coublevitains, Voironnais, venaient jouer aux boules. En fin d'après midi les épouses et leurs enfants arrivaient soit à pied, soit en taxi (Filet à cette époque). Tout ce petit monde passait le temps en dégustant bières, limonades, sirops, dans des chaises longues sur la terrasse. La journée se terminait par un repas simple, omelette, charcuterie, fromage blanc.

Et le banquet des conscrits !!! Après le conseil de révision, la cocarde accrochée à la veste, ils arrivaient déjà bien éméchés et repartaient dans un triste état. Quand ils allaient porter le bouquet

à la conscrite (selon la tradition), ils passaient d'abord au café, puis après le repas revenaient au bistrot vers 2 h du matin. Ils avaient pris soin de lâcher l'espagnolette de la fenêtre du café afin de rentrer, et ils réveillaient Gaston.

Au bal du 14 Juillet on dansait dans le jeu de boules, quelques couples s'égarèrent dans la **fenière**. Gaston craignait qu'ils mettent le feu, surtout que ses bonbonnes de gnôle étaient cachées dans le foin.

Au réveillon de la St Sylvestre l'orchestre accordéon et batterie créait l'ambiance jusqu'à 6 h du matin pour la centaine de danseurs. Et encore il fallait les pousser dehors car le restaurant était plein pour le 1er janvier à midi. Le réveillon était retenu un an à l'avance.

Tous les dimanches soir les joueurs de foot et de rugby amochés étaient conduits en 2 CV par Gaston chez **Giraud**⁽²⁾, le rhabilleur local.

Après les compétitions sportives Francine notait sur un tableau les résultats régionaux. Tous les sportifs du coin venaient chez Gaston et ils mangeaient et ils buvaient. Il fallait courir chez les boulangers de Voiron pour faire des sandwiches.

C'était vraiment une autre époque !!! Gaston aimait cette ambiance, il était à l'aise avec les jeunes et les moins jeunes.



50 ans de mariage de Monsieur Gaston Micoud - 1992

⁽¹⁾ **Entreprise Isba** : ancien numéro N20



⁽²⁾ **Rhabilleur Giraud** : ancien numéro N25



Retrouvez nos parutions ici



Scannez-nous

Crédits photos : collections privées et groupe Patrimoine
Textes : Nicole, Mireille, Josette, Jean-Jacques