

et celui châtaigne et chocolat, des références depuis de nombreuses années.

Des personnes âgées qui venaient en car visiter les caves de la Chartreuse prenaient leur repas au Bois Joli. Pour eux c'était blanquette de veau avec riz mais ils réclamaient toujours le gratin Dauphinois. En dessert clafoutis aux cerises ou autres fruits selon la saison.

Un jour nous avons eu comme client **Philippe Candeforo**.

C'était l'émoi dans le restaurant. !

Témoignage de Mireille Martel

Lorsque j'étais enfant (cela veut dire : il y a plus de 80 ans), aux beaux jours, avec mes parents, nous partions en promenade le dimanche en fin d'après-midi pour aller manger «la tomme fraîche à la crème» chez Mademoiselle Mouton, au Restaurant «Le Bois-Joli». Avec en entrée quelques fines tranches de saucisson, et un dessert maison : un vrai régal !

En terrasse, nous surplombions le Voironnais, face au Vercors : c'était un rêve !!!!!

RESTAURANTS SUR LA ROUTE DE CHARTREUSE

Restaurant l'Eden

Témoignage de Jean Paul Barral

M. et Mme Fugier avaient une très belle maison bourgeoise route Neuve (maintenant route de Chartreuse). Au dessous de la maison, le coteau était couvert de vignes. Ils avaient deux hôtels à Voiron, un rue des Terreaux et l'autre à l'angle de la rue Rose Sage. M. Fugier aimait venir à Coublevie avec quelques gros clients. Pour cela il montait en calèche attelée à des chevaux. Sous sa maison il avait une cave où il faisait déguster le vin de son coteau.



Restaurant l'Eden

Dans les années 50 M. et Mme Bordelier, mes futurs beaux parents, ont acheté la maison Fugier pour en faire un hôtel restaurant. Dès le début le nom choisi a été Eden à cause de la vue magnifique. Mais il y avait seulement 5 chambres et une salle de restaurant pas très grande. Ils ont fait construire à côté un bâtiment pour agrandir l'hôtel. Puis en 1971 ce fut la construction de l'autre côté de la maison d'une salle de restaurant permettant 50 couverts de plus. A cette époque beaucoup d'Allemands et de Suisses empruntaient cette route. Ils mangeaient et dormaient chez nous. L'hôtel était toujours plein. Nous avions aussi une très bonne clientèle dans le Voironnais et le Grenoblois. Le rallye de Monte-Carlo nous amenait les supporters et les pilotes (Mac Kinen, Tony Fall, Claudine Trotman de Grenoble pour ne citer que ceux là). Ils prenaient leurs repas au restaurant ce qui nous attirait beaucoup de monde, surtout en hiver où c'était plus calme.

Dans les années 75 nous avons lancé la raclette. J'allais à Martigny en Suisse tous les 15 jours m'approvisionner en fromages. Cela a été un énorme succès car nous étions les seuls à la proposer. Plus tard beaucoup de restaurants l'ont fait et nous avons arrêté. Nous nous sommes lancés dans les fruits de mer très appréciés par la clientèle. Les coquillages venaient directement de Lacan, un mareyeur de la région de La Rochelle nous livrait toutes les semaines. Avec l'arrivée de l'autoroute pour les **J.O. de 1968** nous avons perdu la clientèle Suisse et Allemande. Nous avons fermé l'hôtel en 1980 et l'avons transformé en appartement. En 1988 nous avons vendu le fond de commerce du restaurant à M. Dutartre. De nos jours, le restaurant existe toujours et a gardé le même nom l'Eden.

Témoignage de Jeanine Balme

En plus de ses hôtels, M. Fugier faisait le commerce du vin. Je me rappelle être allée avec mon père au sous sol de sa maison où il y avait d'énormes tonneaux.

Restaurant BROCHIER

(La grosse maison en face de l'Eden)



Restaurant Brochier en 1930

Témoignage de Gilbert Tivollier

Ce restaurant était très réputé, son cuisinier avait travaillé à la cour d'Angleterre. A l'intérieur une très grande salle servait de restaurant. A l'extérieur une belle terrasse ombragée de platanes, toute en longueur où étaient disposées des tables. Des jeux de boules complétaient cet ensemble. Il a fermé quelques années après la guerre, vers 1950

Restaurant LA ROSERAIE

Témoignage de Gilbert Tivollier

Un peu plus bas du même côté que l'Eden ce restaurant était tenu par M. et Mme Barral – Poulat. Il portait très bien son nom car sa belle terrasse était entourée de rosiers et dominait Coublevie. Il ferme en 1970. Il n'était ouvert que l'été car en hiver les propriétaires avaient un restaurant en montagne à Chamrousse.

De toutes ces activités commerciales, il ne reste que « Au Feu de Bois » à la Croix Bayard et le restaurant « l'Eden », route de Chartreuse.

RESTAURANT MA CAMPAGNE

(Route du lavoir au Guillon)

Témoignage de Mme Blanchin

Je suis née en 1934 et le café existait déjà depuis très longtemps. Il était tenu par M. et Mme Tripier que l'on appelait Berlioz ! J'ignore pourquoi.

C'était un bistrot familial avec jeux de boules et ginguette.

M. Tripier vend à M. Tarpin.



Café Ma Campagne - 1925

Sur une photo représentant une joyeuse bande de jeunes avec chapeaux melon, il est écrit au dos que Marie Serafie Collomb travaillait à Ma Campagne en 1925 et qu'elle avait servi de modèle au peintre Mainssieux. Vers 1945 Mme Collomb achète le restaurant à M. Tarpin. Elle a continué la ginguette.

D'importants concours de boules étaient organisés, ce qui amenait beaucoup de monde. Elle a changé le nom « ma campagne » pour « au rendez vous de mes amis à ma campagne ». Sur une planche le titre était peint.

Témoignage de Marc Girard

Nous entendions la musique de la ginguette le samedi soir et le dimanche soir de chez nous. J'étais gamin et je me souviens de l'affluence le week-end. Après l'occupation allemande, les gens dansaient sous les platanes. Dans sa cuisine, Mme Colomb avait le téléphone public. C'était bien utile pour tout le voisinage et cela a duré de nombreuses années.

Témoignage de Gilbert Tivollier

Avec mes parents quand j'étais gamin, nous remontions de Voiron avec des sacs pleins de provisions. Nous faisons une pause à ma campagne pour boire une limonade. Plus grand, avec les copains, nous allions danser mais c'était l'occupation. Les bals étaient interdits. Nous étions confinés dans une petite salle et serrés comme des anchois. A l'arrière de la salle, une fenêtre restait ouverte pour permettre de fuir en cas d'alerte.

Témoignage de M. Gros Coissy

(Biscuiterie face à ma campagne)

« Quand nous nous sommes installés à Coublevie, Mme Colomb avait la quarantaine. C'était une très belle femme. Elle avait une clientèle aisée, des artistes, et les notables du Voironnais s'y réunissaient. »

Témoignage de Monique Rossetti, petite nièce de Mme Colomb Marie Serafie

Ma grand tante était née en 1901. Elle était connue sous le diminutif de « Fifi ». Elle était très belle, très typée, teint mat, cheveux très noirs. Normal que le peintre Mainssieux ait fait son portrait. D'un naturel sympathique, elle était souriante, avenante. En plus elle avait une très belle voix. Les clients lui demandaient souvent de chanter. Elle ne connaissait qu'une seule chanson « La voix des Chênes ». L'ambiance était très joyeuse avec la ginguette en fin de semaine. Les pompiers faisaient toujours leur banquet chez Fifi. Elle avait une clientèle régulière, de patrons, d'employés, de professeurs de la Nat parmi eux le peintre **Lorin** (prieuré de Chirens).

Fifi était une excellente cuisinière. Je me souviens de ses truites. Cuites d'abord à l'huile et ensuite au beurre blond, un régal.

En semaine dans l'après midi c'étaient les habitués de la belote ou de la coïche.

Les promeneurs appréciaient la fraîcheur des platanes. Au moment des repas, l'eau fraîche était prise directement à la fontaine en face. Elle organisait des concerts avec des artistes de qualité, des concours de boules renommés. Chaque 14 Juillet un bal avait lieu dans les jeux de boules. Les frères Julliard aimaient la soirée. L'ambiance était excellente : accordéon, batterie.

Témoignage M. et Mme Artis Ma Campagne

En Octobre 1971 nous avons acheté le restaurant à Mme Marie Sérafie Collomb. Malgré ses 70 ans, elle était encore très belle.

Les débuts ont été difficiles. Les repas ouvriers assuraient une clientèle régulière. Mais petit à petit la clientèle a augmenté : personnel de la Caisse d'Epargne, du Crédit Lyonnais etc...

Nous avons eu la visite au début de notre installation de M. et Mme Seigle du restaurant « Les Acacias ». Ils sont venus prendre le repas pour faire notre connaissance.

Ensuite nous avons eu des repas d'affaires, des banquets, des repas de famille. M. Gros Coissy, pâtissier en face du restaurant, nous faisait les pièces montées, les gâteaux d'anniversaire, les plateaux de toasts apéritifs.

Les voyageurs des cars qui venaient visiter la Chartreuse prenaient souvent les repas chez nous. Les samedis et dimanches, nous assurons les repas des étudiants internes de la « Nat ».

Les weekends étaient très animés avec les joueurs de boules et leurs familles.

Pendant les trois semaines du jumelage Voiron/Herford, nous avons assuré les repas de midi.

Par le biais de l'Amicale laïque de Voiron nous avons reçu les Hockeyeurs de Caen qui participaient à un tournoi à Grenoble.

Après les matchs ils venaient prendre le repas à ma Campagne. Ils ont été vainqueurs et à leur dernier passage ils nous ont offert la batte gagnante portant la signature de tous les joueurs. Nous l'avons accroché à un mur du restaurant.

Quelques jours après nous avons reçu un groupe de Coublevie. Le lendemain la batte n'était plus sur le mur !!! Le restaurant fonctionnait à merveille, mais les conditions de travail étaient difficiles : l'escalier trop raide pour le service en salle à l'étage.

Nous avons envisagé la construction d'une grande salle dans les jeux de boules mais la municipalité a refusé cet agrandissement. Dommage.

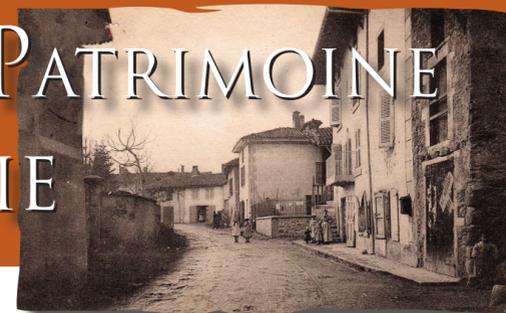
Pendant deux ans nous avons mis en gérance et en 1985 nous avons vendu.

Maintenant il y a des appartements et des garages à la place des platanes.

Crédits photos : collections privées et groupe Patrimoine

Textes : Nicole, Mireille, Josette, Maurice, Jean-Jacques

HISTOIRE ET PATRIMOINE DE COUBLEVIE



Quartier de la Tivolière au début du 20^{ème} siècle

Les commerces et restaurants de la Tivolière

« La Tivolière était un bourg très animé, tant par ses industries que par ses commerces. Il fût le plus important de Coublevie. On y voit encore quelques maisons avec fenêtres en demi-cercle, ce qui indiquait la boutique d'un marchand. Au matin celui-ci ramenait à l'horizontale le volet qui avait fermé la fenêtre pour la nuit. Et sur l'abattant, il étalait la marchandise. Si c'était des fanfreluches, les dames s'en donnaient à cœur joie. On appelait cela : « trier sur le volet » » (Extrait du livre de Georges Fauchon « Le pays Voironnais », 1968).

Deux voies de communication traversent la Tivolière :



Ancien commerce de « tri sur le volet »

La première est la rue St Vincent, très étroite. Elle partait de Voiron vers l'hôpital, traversait le bois joli, le Barrioz et la Tivolière, pour se diriger vers St Laurent du Pont et Chambéry.

Pour la seconde, la commune de Voiron fit construire une nouvelle route plus large, dont les travaux commencèrent en 1823. Partant de l'avenue d'Haussey à Voiron, elle se prolonge par Mattray et crée la route de la Tivolière. Elle rejoint le premier chemin du Bois Joli au niveau du restaurant du même

nom vers 1830, toujours pour assurer en direction de la Savoie. Apartir de 1895, une nouvelle route nationale (départementale maintenant) fut construite plus bas, en profitant de l'ouverture de la voie pour le passage du VSB à la Croix Bayard (d'où la position du restaurant). Elle partait de Voiron à la cime de la Grand Rue. Elle fut appelée « route neuve », maintenant route de Chartreuse. De ce fait, celle partant de l'avenue d'Haussey fut nommée « route vieille ».

Restaurant – Café – Hôtel de la Croix Bayard

Témoignage de Liliane Bouffard-Roupé, née Négri.

La construction du café-restaurant s'est terminée en 1901. Témistocle Négri et ses fils en sont les constructeurs. Au début il a été tenu par Antoine Mouton et son épouse qui était auparavant cuisinière au château de Villaine. Ils avaient deux filles, Marie et Aline. Ils l'ont appelé « Café de la gare » car le train VSB s'arrêtait à la gare de la Croix-Bayard. Elles y sont restées jusqu'en 1926.

A l'étage au dessus du café, mon grand père Témistocle Négri louait deux appartements. Ensuite mon père Charles Adrien, fils de Témistocle et son épouse Rachel ont pris la direction du restaurant-café. Ils ont supprimé les deux appartements pour en faire des chambres afin d'ouvrir un hôtel. Rachel était cuisinière après avoir pris des cours rue Montgolfier à Voiron. Ma mère faisait la moussaka à merveille et les clients venaient de Grenoble pour la déguster.

Ils faisaient pension de famille et pouvaient recevoir jusqu'à 40 pensionnaires. Comme il n'y avait pas assez de chambres à l'hôtel, les clients logeaient chez l'habitant (Mme Limone, M. Evrard, etc...).



VSB réalisé par le Sou des Ecoles

Numéro 26 - Novembre 2021



Le V.SB. et le restaurant de la Croix Bayard - 1920

Mes parents ont tenu l'établissement de 1927 à 1951. J'étais petite, je portais les corbeilles de pain sur les tables. Après 1951, le restaurant a été mis en gérance. Odette et son mari Joseph Fagot, ont été les premiers gérants mais leur affaire n'a pas bien fonctionné, ils ne sont pas restés longtemps.

De ce fait, mon père et sa seconde épouse, ont repris la direction jusqu'en 1957. Tous deux faisaient la cuisine. Pendant les vacances j'aidais beaucoup à tous les travaux. Une dame de la Tivolière assurait les lessives. J'aimais beaucoup, et c'était réciproque, une employée, Marie Burlet, habitante de la Tivolière. Sa tâche était l'entretien des chambres. Dès que j'avais un moment de libre, je l'accompagnais dans son travail. Elle me gâtait et me faisait des petits cadeaux (j'ai le souvenir de petits pots de miel qu'elle m'offrait).

Mon père faisait ses achats aux épiceries Limone et Martin-Vallet à la Tivolière.

C'était des clients aisés qui venaient à l'hôtel en vacances pour se reposer et profiter du bon air et de la cuisine au beurre. Ils venaient de France (parisiens, toulousains etc...) mais aussi Marocains et Tunisiens de souche, ou français vivant dans ces deux pays. Je me souviens d'un couple de tunisiens très gentils qui est venu de nombreuses années, je les aimais beaucoup. Un autre souvenir d'un couple de parisiens, M et Mme Bart. Cette dame était très belle et élégante, elle prenait le petit déjeuner en robe de chambre, s'habillait pour le déjeuner, et changeait de toilette pour le dîner. J'étais en admiration.

Comme distractions, les clients faisaient des promenades en car ou à pied, ou restaient à l'hôtel pour jouer au nain jaune, aux dames, au tarot. Pour les repas de mariage, un car conduisait les invités jusqu'au restaurant.

Les ouvriers des usines le long de la Morgue s'arrêtaient au café après le travail. Certains avaient déjà fait une pause dans les bistrotts de la Tivolière !

Le dimanche, beaucoup de Voironnais venaient jouer aux boules avec femme et enfants. Avant de repartir ils mangeaient « la tomme fraîche » (fromage blanc).

Après 1957, M. Barbier de Voreppe a pris la gérance. Il a changé le nom du restaurant pour l'appeler « **Au feu de bois** ». Ensuite, plusieurs gérants se sont succédés. Les bâtiments n'étant plus aux normes, l'hôtel a fermé et les chambres ont été transformées en 2 appartements. Retour à la case départ !

Actuellement, le restaurant porte toujours le nom de «**Au feu de bois**».

2 **Témoignage de Nicole Ailhaud née Satre Buisson**
J'allais souvent au restaurant car j'étais amie avec

Liliane, la fille du restaurateur. Avec les pensionnaires, j'ai appris à jouer au nain jaune et aux dames. Les clients parisiens me faisaient des remarques sur mon accent dauphinois, me taquinaient gentiment mais ça m'énervait ! Le dimanche, nous n'avions pas beaucoup de distractions, les enfants de la Tivolière se retrouvaient pour regarder les joueurs de boule au travers du grillage. Ma mère m'emmenait au café boire une limonade, c'était la fête ! Josette Rey se rappelle aussi avoir siroté une limonade le dimanche après midi...qu'elle était bonne !

Cafés et Commerces de la Tivolière

Epicerie Limone

Témoignage de Gilbert Tivollier

Cette épicerie, route de la Tivolière était ouverte bien avant la première guerre. Elle était tenue par M. Massot-Pellet. Ensuite M. et Mme Limone l'ont fait vivre jusqu'en 1963, puis M. et Mme Servat jusqu'en 1970 environ.



Ancienne Epicerie Limone aujourd'hui

Témoignage de Jeanine Balmey

C'était une petite épicerie par la taille mais on y trouvait de tout. Mme Limone ne faisait pas café mais les clients pouvaient quand même y boire un verre de vin, les dames une limonade, à l'extérieur sur l'abattant du volet qui s'appelait « porte-pot ». On buvait debout, sans s'attarder. On peut encore voir les fenêtres en arrondi.

Témoignage de Maurice Naveau

C'était une épicerie de campagne bien achalandée : toute l'épicerie, les fromages, fruits et légumes, mercerie, pantoufles, espadrilles, clous, laine, fil etc... M. Limone achetait ses légumes aux Etablissements Giraud dans la Grand Rue. Le magasin était ouvert très tôt le matin et le soir jusqu'à 20h.

M. et Mme Limone louaient des chambres au dessus de l'épicerie, certains clients du restaurant du Bois Joli y logeaient.

Témoignage de Josette Rey

La famille Limone a été la première à avoir la télévision dans les années 50. Ils en faisaient profiter aux gamins du quartier. Assis par terre dans la cuisine, nous avons vu le couronnement de la Reine Elisabeth, la piste aux étoiles, etc... C'était pour nous un ravissement car nous n'avions pas beaucoup de distractions, c'était tellement nouveau !

Boulangerie

Témoignage de Gilbert Tivollier

A côté de l'épicerie Limone et bien avant la guerre de 14, il y avait une boulangerie tenue par M. Goyet, puis par sa fille. Elle a fermé après la guerre de 39-40.

Epicerie – Café Martin-Vallet

Témoignage d'Huguette Martin-Vallet



Café épicerie Martin Vallet

L'épicerie et le café ont été ouverts bien avant la guerre de 14-18. Mon beau père et son épouse, sa mère et sa grand-mère ont tenu ce commerce qui fermera en 1980. L'épicerie avait des rayons bien garnis avec toutes sortes de choses. Elle a tourné à plein régime jusqu'à la fermeture. Ma belle mère servait au magasin et s'occupait du café. Ses journées étaient de 12h minimum. Mon beau père faisait les tournées en camionnette : Etang Dauphin, Tolvon, St Julien de Ratz, Grand Ratz, et à Coublevie le Neyroud, le Massot, le Bouvier. L'épicerie était un lieu de rencontre pour les dames de la Tivolière.

Au café, il y avait beaucoup de monde le samedi et le dimanche. Les Voironnais venaient jouer aux boules (à la longue). Nombreux étaient les pots de vin qui circulaient ! Une fois vides ils étaient posés sur le rebord de la fenêtre du café, en attente de remplissage, ce qui ne tardait pas ! Les joueurs buvaient pendant et entre les parties. Leurs femmes les rejoignaient dans l'après-midi avec les enfants. Elles se promenaient, bavardaient et buvaient une limonade. Le soir on servait omelette et tomme fraîche. En semaine, c'était surtout les habitués de la Tivolière. Quand le café était fermé le lundi, les habitués venaient quand même boire un verre, mais à la cuisine.

Témoignage de Rémy Gaillard

Avec mes parents, nous habitions au dessus de l'épicerie. Dans le magasin, beaucoup de marchandises étaient vendues en vrac : légumes secs, riz, farine...etc. Le poivre aussi était au détail. Mme Martin mettait les grains dans son moulin et remplissait un sachet à la demande du client. Idem pour le café qui était moulu et mis en paquet. Pendant la guerre M. Martin faisait griller de l'orge pour remplacer le café.

Je vois encore le jambon, emballé dans une boîte en fer blanc ovale. Le beurre était en grosse motte et coupé selon le besoin du client. M. Feutrier-Hostachy de Voiron livrait le vin en tonneau et en bouteilles. La limonade était livrée dans des casiers en bois très lourds de 15 bouteilles. Celles-ci étaient consignées et rapportées au magasin. M. Martin faisait 2 tournées par semaine. C'était sa femme qui chargeait la camionnette. Je me rappelle c'était une Mathis (38HK7). Ensuite il a eu une Peugeot 203 verte. Grâce à sa camionnette, M. Martin a rendu beaucoup de services aux habitants de la Tivolière. Il a été la première ambulance pour l'hôpital, la maternité, le médecin !

Le café : je me rappelle le dimanche et les jours de fête il y avait beaucoup de monde. Les pots de rouge étaient bus en grande quantité. J'entends encore les joueurs de boule réclamer sans arrêt « Madame Martin, apportez nous un pot ». Il y a eu des « engueulades » monstres entre joueurs éméchés ! La salle du café était très grande. Des repas

de mariage y étaient organisés. Avec les copains nous jouions au billard. Nous faisons très attention de ne pas déchirer la toile verte, car nous n'aurions pas pu payer la réparation ! En plus, nous allions nous faire « enguirlander » par les parents !

Témoignage de Gilbert Tivollier

Nous autres gamins, nous allions acheter des bonbons en sortant de l'école. Mais il ne fallait pas être dans le magasin quand il y avait du monde, car on encourait les foudres de M. Martin !

Après les boules, certains joueurs enchaînaient avec la belote, et les perdants payaient l'apéro.

A côté du café et bien avant la guerre de 14-18 il y avait une boucherie tenue par M. Tripiier. Elle fermera quelques années après la deuxième guerre.

LES PETITS BISTROTS DE LA TIVOLIÈRE

Café Beauséjour, route de Chartreuse au bas de la montée

Témoignage de Yolande Pellet

Au rez de chaussée de cette grande maison ma grand-mère Rachel tenait le café Beauséjour. Il n'était pas à son nom, les femmes n'ayant pas le droit. En 1944 j'ai été élevée par ma grand-mère jusqu'à l'âge de 8 ans. La salle du café était grande et au milieu trônait un poêle qui brûlait de la sciure. J'étais chargée de nettoyer les déchets de sciures sur le plancher. Dans un coin de la salle il y avait un billard avec un beau tapis vert.

Je me souviens d'un **phonographe** avec un énorme pavillon, mais je ne l'ai jamais entendu. Ma tante venait aider ma grand-mère. Moi mon travail en plus de la sciure était d'enlever la poussière sur les barreaux des chaises. Je me rappelle très bien le prix du verre de vin rouge: 6 centimes.

Pendant la guerre il y avait des gaines noires devant le bar. Un jour des clients avaient tapé sur ces tuyaux et ma grand mère avait crié « malheureux vous voulez nous faire fusiller ». Je n'ai jamais su pourquoi ma grand-mère avait crié comme cela et, même plus grande, je ne l'ai jamais demandé.

Témoignage Maurice Naveau

Dans ce café, avec les copains, nous allions jouer au billard. Le café était tenu par une dame âgée et une plus jeune, sa fille. Après la mort de la grand-mère sa fille a continué jusque dans les années 50.

Café Pauly, Montée du Pilet

Témoignage de René Mouton

C'était ma grand-mère qui le tenait. Les hommes venaient jouer aux cartes au 500 ou à la manille. A la mort de ma grand-mère, c'est ma tante Pommiers qui l'a repris jusqu'en 1940.



Ancien café Beauséjour aujourd'hui

Café Domenioz

Il était situé tout en haut de la montée du Pilet. Il ferma après la guerre de 14-18.

Café Liatard sur la route du Camet, en face du lavoir

Ce café était ouvert bien avant la guerre de 14-18 et il a fermé avant celle de 39-45. Il a été remplacé par une menuiserie tenue par M. Liatard.

Restaurant « LE BOIS JOLI »

Témoignage de Maurice Naveau

Mon arrière grand-père Antoine Mouton était propriétaire d'un terrain route de la Tivolière au lieu dit « Bois Joli ». Il y fait construire une maison et un peu plus tard une salle pour un bistrot. A partir de 1830 il faisait un peu de restauration.

Après le décès de mes arrières grands parents ce sont mes grands parents qui sont venus s'installer au Bois Joli en 1926.

Avant cette date ils tenaient le café restaurant de la gare à la Croix Bayard. Ma tante Marie Mouton aidait ma grand-mère. Les recettes qui avaient fait la renommée de la Croix Bayard ont suivi au Bois Joli ainsi que beaucoup de clients. En 1950 ma grand-mère décède et sa fille Marie continue. Sa sœur Aline (ma mère) venait aider toutes les fins de semaine et je venais avec elle, ainsi que pendant les vacances. Je faisais de multiples tâches, et j'aidais aussi au service en salle. En costume-cravate, la serviette sur le bras, il fallait être impeccable. J'aimais bien faire ce travail. Mon grand-père paternel Edouard Naveau était juriste, et grâce à lui la clientèle s'est agrandie avec des notaires, des médecins, des avocats de Grenoble.

Les peintres Dauphinois **Lucien Mainssieux** et **Léon Chaloin** participaient à l'« **Académie du Bois Joli** », nom de leur groupe de peintres régionaux ...



Restaurant Le Bois Joli par Lucien Mainssieux (coll.privée)

L'« Académie du Bois Joli » se retrouvait dans une maison à quelques centaines de mètres du restaurant. Les deux peintres étaient de fidèles clients. Lucien Mainssieux a offert à ma tante un tableau représentant la façade du restaurant.

Dans les années cinquante M. **Boix-Vives** avait racheté Rossignol et comme visionnaire il avait misé sur le développement du ski. Il avait recruté **Emile Allais** comme conseiller technique et employait l'été les skieurs devenus célèbres et champions olympiques, comme **Adrien Duveillard**, **Guy Périllat**, **François Bonlieu**. Ils venaient tous les jours prendre leur repas à midi.

Ma tante achetait le lait chez M. Joseph Tivollier, agriculteur (le père de Gilbert, maire de Coublevie de 1983 à 2001).



Restaurant Le Bois Joli - Fin des années 80

Elle le mettait dans un grand saladier pour faire monter la crème qu'elle prélevait. Avec le lait elle faisait des fromages blancs arrosés de cette bonne crème. C'était un délice.

Les spécialités de ma grand-mère et de ma tante : les épinards à la crème, les frites à la crème et bien d'autres, et en dessert le gâteau à la châtaigne.

En 1965 ma tante fatiguée ferme le restaurant au grand désespoir des clients. Il va rester fermé de 1965 à 1985. A cette époque je suis revenu à Coublevie. La tempête du 4 Novembre 1982 avait emporté le toit du bâtiment. Après réparations, et pressé par de nombreuses personnes qui avaient gardé de très bons souvenirs du restaurant, avec mon épouse (devenue chef de cuisine) nous avons décidé de rouvrir le Bois Joli. Rapidement nous avons retrouvé une clientèle de notables du Voironnais et de Grenoble.

Nous avons gardé les anciennes spécialités mais rajouté les rognons à la crème ou madère, les tripes à la lyonnaise, les gâteaux de foie de volaille. Bien sûr les frites à la crème étaient toujours demandées. En dessert nougats glacés, gâteau à la châtaigne recette de ma grand-mère, châtaignes ramassées au Bois Joli comme avant, etc...

En 1995 nous avons eu la visite d'Adrien Duveillard revenu sur les lieux des années de gloire.

En Septembre 2002 le restaurant ferme définitivement.

Témoignage de Michèle Secco

Mes débuts au restaurant du Bois Joli ont commencé par un bon repas avec mes enfants et ma maman. En parlant avec M. Naveau j'ai appris qu'il cherchait quelqu'un en cuisine. A tout hasard j'ai noté mon numéro de téléphone au dos du chèque en disant que j'étais intéressée par ce poste. Quelques jours plus tard M. Naveau m'a contactée et voilà comment ma carrière a commencé en 1992 jusqu'en septembre 2002. Le travail se faisait dans une très bonne ambiance.

Je me rappelle les gâteaux de foie, les gratins Dauphinois réclamés par les clients, en dessert toutes sortes de charlottes. Et bien entendu les fameuses frites à la crème que certains clients réclamaient à chaque venue au restaurant. Moi ces frites je n'ai jamais eu envie de les goûter.

Tout était cuisiné avec des produits frais. Le Vendredi soir une ou deux fois par mois c'était soirée jazz, repas avec un groupe de musiciens. Ces soirées m'ont beaucoup manqué après.

Pour le réveillon du jour de l'an, il fallait réserver à l'avance. Gratins de fruits de mer, gratins de poissons, etc. étaient ajoutés aux menus.

Il ne faut pas que j'oublie le gâteau à la châtaigne