



HISTOIRE ET PATRIMOINE DE COUBLEVIE



SOLIDARITÉ CONTRE LES ATTENTATS

Le monde rural entre le 19^{ème} et le 20^{ème} siècle Traditions et savoir-faire (partie 3)

Au début du XX^{ème} siècle, les paysans étaient très nombreux et leurs traditions vivaces. Depuis, certaines ont disparu, d'autres perdurent. Nous avons choisi de vous en présenter quatre, avec leur évolution jusqu'à nos jours.

LA MESSE DE LA SAINT ANTOINE

Nicole SIGNORINI

Cette messe était célébrée en Janvier, car Saint Antoine, patron des paysans, était fêté le 17.

Cette tradition existait déjà du temps du Père Poncet au début du siècle, et s'est poursuivie avec le Père Bonnardel à partir de 1945.

Dans l'église, les paysans très nombreux à cette époque, entraient en procession, portant sur des brancards des gerbes de blé, du foin, un tonneau de vin, des miches de pains, et des corbeilles remplies de petites brioches.

Toutes ces offrandes symbolisaient leurs travaux et le prêtre les bénissait au cours de l'office.

J'aimais bien cette messe, car elle sortait de l'ordinaire : des chants spéciaux étaient interprétés par le chœur de chant paroissial. Quelques phrases me restent en mémoire :

*« Tous nos soucis, tous nos labeurs, nous vous les offrons, Seigneur
Nos espoirs et nos douleurs, nous vous les offrons seigneur »*

A la sortie de la messe, les brioches bénies étaient offertes à tous les participants. En 1964, après le départ du Père Bonnardel, cette coutume religieuse a cessé.

Gilbert TIVOLLIER

Après l'office de la Saint Antoine se tenait l'assemblée générale du Syndicat Agricole, suivie d'un bon repas : soit au café Micoud au Guillon, soit au café Seigle à la Ratz, soit au restaurant Négri à la Croix Bayard. Même après la suppression de la messe, la tradition du repas est restée.

Jusqu'en 1970, les femmes n'étaient pas présentes à ce repas. Mais par contre, elles étaient très souvent obligées d'assurer la traite des vaches, ce soir-là, les hommes ayant bien « arrosé » cette journée.

Noëlle TIVOLLIER (Beauregard) et Pierre RIONDET (Croix Bayard)

Il n'y a plus eu de repas entre 1970 et 1976. Deux épouses d'agriculteurs ont relancé cette tradition.

Maintenant, ce sont Mr et Mme René Micoud et Mr Pierre Riondet qui ont pris la relève.

Le repas a lieu à la Maison Familiale et Rurale au Guillon. Coublevie s'est regroupé avec Saint Etienne de Crossey pour grossir les effectifs. Tous les participants sont des paysans retraités ou enfants de paysans, ou des gens

L'année 2015 a été, pour le Groupe Histoire et Patrimoine de Coublevie, riche en réalisations et événements.

Tout d'abord, il y a eu le projet du livre sur les écoles réalisé grâce au travail de Suzanne Moulin (ancienne institutrice). Cet ouvrage a été bien accueilli par les habitants; plusieurs générations ont ainsi retrouvé les bancs d'école (par le biais de témoignages), non sans une certaine émotion.

Ensuite nous avons organisé la manifestation sur les vieux métiers, laquelle devait coïncider avec la parution de notre dernier numéro sur le monde rural. Là encore le public fut conquis, le tout dans une grande convivialité grâce à l'association des Georges Antonins. Ce fut donc une année riche qui se terminera avec le marché de Noël, le 12 décembre, où le groupe Patrimoine sera présent pour échanger et partager des moments sur l'histoire vivante avec les coubleviteains. Vous retrouverez également nos publications et le livre sur les écoles.

Pour ceux qui pourraient se demander pourquoi la présence d'un drapeau français dans le titre je répondrais que les événements récents qui viennent de toucher la France ne peuvent laisser personne indifférent. Alors loin des polémiques, je ne pouvais pas rester sans réaction devant la gravité des faits. Les horribles attentats que le pays a endurés nous montrent que les guerres peuvent frapper à nouveau devant nos portes.

Le pays vient de rentrer dans une nouvelle ère car il a subi un traumatisme. Pour certains cela doit raviver de malheureux souvenirs.

Cette parution est aussi un soutien, à sa façon, aux familles des victimes pour montrer que la France ne reculera pas face à l'obscurantisme des criminels. Notre solidarité est notre force.

Voilà pourquoi vous trouvez ce drapeau en tête de votre revue.

Christophe Jayet-Laraffe
Conseiller délégué au patrimoine

Dessins
d'élèves





Exemples de menus

de professions proches du monde rural, et des amis. Ils se connaissent depuis fort longtemps et certains sont très âgés. Une trentaine de personnes s'est réunie en janvier 2015 pour fêter la Saint Antoine dans une ambiance très chaleureuse. Ce repas est ouvert à tous et nous vous invitons très cordialement.

LA CULTURE DU CHANVRE

C'est dans les années 1525-1530 qu'à l'industrie de la laine vient s'ajouter l'industrie du chanvre, culture très prospère dans le Voironnais, la vallée du Grésivaudan et tout le Dauphiné. Le chanvre était utilisé pour la fabrication des cordes, et surtout pour le tissage de la toile. La famille **Denantes** fonda à Voiron, rue Sermorens, une maison de commerce de toile très prospère. Le 22 août 1780, Jacques Denantes « **albergeait** » (contrat féodal par lequel un paysan recevait d'un seigneur une terre pour une longue période moyennant une redevance annuelle) une prairie à la sortie de l'Etang dauphin pour y créer une blanchisserie de toile sur l'herbe (sources : « *histoire de Voiron* » d'Urbain Tête et « *Le pays Voironnais* » de Georges Fauchon) ; certains lieux gardent encore le nom de « **blanchisserie** » (centre commercial de Voiron).

André FAVET

J'ai lu beaucoup d'articles sur les toiles du Voironnais, elles étaient achetées aux petits ateliers ruraux par les négociants, Mrs Denantes et Dumanoir. Ils regroupaient cette production pour la vendre dans les foires, et le transport se faisait sur l'Isère. Ces toiles du Voironnais étaient très réputées, jusqu'à l'étranger.

René REY

Autrefois, chaque agriculteur possédait une chenevière (lopin de terre fertile et humide, enrichi de fumier, consacré à la culture du chanvre). Les graines (chenevis) étaient semées vers la fin avril. Entre août et septembre, on arrachait le chanvre, qui pouvait atteindre 2 à 3 mètres de haut. Le travail était très pénible, car les racines étaient très profondes et pivotantes. Les plantes étaient exposées au Soleil pour le séchage, puis battues pour récupérer les graines servant à la semence. Ensuite, les tiges étaient immergées dans des bassins creusés le long des ruisseaux. C'était le **rouissage**, qui permettait la séparation des fibres de la tige.



Après environ 2 à 3 semaines, les bottes étaient retirées et mises à sécher sur un pré, retournées tous les jours, puis étalées sous un abri au sec en attendant l'hiver. Les veillées étaient consacrées au **teillage** : il s'agissait de séparer les fibres de la tige, opération délicate qui n'était pas acquise du premier coup. Puis ces fibres étaient nouées en paquets et vendues pour fabriquer des cordes.



Ancienne serve du Divat

A Coublevie, le rouissage avait lieu dans des **serve**s (ou routoirs) remplies d'eau stagnante. Il y en avait une route de Saint Julien de Ratz, une à la Trinconnière, une route de Voissant et deux dans les Verchères. Elles sont maintenant envahies par une végétation de zones humides.

Pour la fabrication des toiles, d'autres opérations étaient nécessaires après le teillage : le **battage**, pour assouplir les fibres lavées encore rugueuses (la filasse), le **peignage** pour diviser le chanvre en fibres de plus en plus fines avec un peigne (des travailleurs ambulants, les peigneurs de chanvre, venant souvent de Maurienne, passaient de ferme en ferme pour faire ce travail très pénible) puis le **filage**.

Marthe COCHET

A Coublevie, dans pratiquement toutes les fermes, femmes et hommes travaillaient le chanvre. Les filaments, placés sur une quenouille, étaient filés au rouet par les femmes ; les hommes tissaient la toile sur des métiers à bras rudimentaires, pour faire des vêtements, du linge, des draps rugueux mais très solides. Le surplus était vendu aux négociants. Mes grands-parents et mes parents ont tissé le chanvre à la maison jusqu'en 1910. Les métiers étaient dans la grange.



Fabrication de cordes



chanvre

Gilbert TIVOLLIER

Pendant la guerre de 1939-45, mon père a replanté du chanvre dans les Verchères. On faisait rouir ce chanvre dans la serve au lieu-dit « La Cocasse » (située à gauche en descendant route de Vouise). Mon père faisait des cordes très solides, ainsi que des longes de 2 à 3 mètres pour attacher la vache par les cornes, et l'emmenner voir son amoureux !

La fabrication de la toile a permis de créer en parallèle celle du papier (utilisation des chiffons, des débris de toile).

Cette plante textile si robuste pour la fabrication de toiles, de cordages, de voiles de navire a commencé à décliner vers 1880, concurrencée par le coton et la soie.

Mais chez les agriculteurs, la culture du chanvre n'aura d'autre but, et ce encore pendant plusieurs années, que de couvrir les besoins familiaux de corde et de toile.

La culture du chanvre reste au goût du jour, elle est réglementée. Les étapes de travail restent les mêmes, mais elles sont mécanisées. La fibre broyée est un excellent isolant thermique pour les constructions. Elle est utilisée également dans l'automobile pour renforcer les matières plastiques. C'est une culture qui demande très peu d'engrais, et pas d'insecticide, donc très bonne pour l'environnement.

L'ALAMBIC ET LA DISTILLATION

Alain BOURRION, distillateur

Tout d'abord, une petite précision : le bouilleur de cru, c'est le client qui apporte la marchandise, le distillateur c'est le propriétaire de l'alambic.

Histoire du distillateur

Chez nous, c'est une histoire de famille. Cela a commencé par mon grand-père, puis mon père et moi. A partir de 2016, ma fille prendra la relève, mais je vais rester encore un peu avec elle, pour l'aider. Déjà 4 générations ! Pour combien de temps encore ? J'ai commencé le travail avec mon père dès l'âge de 14 ans. Du temps de mon grand-père, et au début avec mon père, l'alambic était tiré par des chevaux. Ensuite, mon père a acheté un tracteur. Nous utilisons toujours l'alambic de mon grand-père. Bien sûr, il a été rénové. Il a fallu changer des pièces, mais le châssis est d'origine : 1936 ! Toutes les opérations se font encore manuellement. Le chauffage, pour la production de la vapeur, était d'abord au bois, puis au charbon, puis au gaz et maintenant au fuel.

Pour être un bon distillateur, il faut bien 10 années d'apprentissage, et à condition de profiter du savoir-faire des anciens...

C'est un travail qui s'étale sur 4 mois environ et nous installons l'alambic dans toute la région Iséroise. Avant, nous restions à Coublevie 3 semaines à 1 mois : à la Tivollière, au bas de la route de Vouise (vers le rond-point), au Gros Bois. Maintenant, c'est l'histoire de 2 à 3 jours, et seulement à la Tivollière.

Le privilège et la distillation

Le bouilleur avait un privilège, délivré à la « *recette buraliste* », qui lui donnait droit à 20 L d'eau de vie. Sur le laissez-passer était indiquée la nature des produits : fruits ou gène, et le poids approximatif. A Coublevie, la *recette buraliste* était tenue par Mr Balmey qui était également artisan gantier Côte des Frères. L'agent faisait des acquis ou laissez-passer sur un carnet à souche pour :

- Le transport du marc de raisin jusqu'à l'alambic et un autre de l'alambic au domicile.
- Le transport du vin et de l'eau de vie que les paysans vendaient aux particuliers.
- Le transport du blé au moulin.

En 1949 la *recette buraliste* a été transférée au café sur la place (qui a fermé fin 2014). Ensuite au centre des impôts à Voiron.

La technique de distillation est différente selon qu'il s'agisse de fruits ou de gène (reste du raisin après le passage au pressoir). La gène donne la « *gnôle* » ou marc. Elle ne fermente pas puisque le raisin a fermenté dans la cuve : chez l'agriculteur, elle est conservée dans des sacs.

Pour les fruits, la technique est différente selon chaque variété : cerises, prunes, poires et pommes. Cela demande plus de savoir-faire et plus de délicatesse. Les fruits ne doivent pas être blets, mais mûrs à points. Le bouilleur de cru écrase les fruits et les met dans des fûts bien fermés où ils fermentent.

Si les fruits sont moisissés, je refuse de distiller car l'eau de vie ne sera pas bonne. Mais surtout, le client suivant pourrait récupérer l'odeur de moisi dans son alcool.

L'eau de vie sort de l'alambic à 90° et il faut ajouter de l'eau distillée pour ramener le taux d'alcool à 50°. Lorsque l'alcool coule, je le goûte avec le doigt et je le hume !

L'ambiance était joyeuse autour de l'alambic. Le matin, casse-croûte avec saucisson, jambon, fromage, la bouteille de vin qui circule sans oublier la dégustation par les paysans de l'alcool tout nouveau qui chauffe les esprits.

Mais, malgré cette bonne ambiance, une certaine anxiété règne car il y a la surveillance des « *indirectes* » et les contrôles sont très sévères.

Pour remédier à l'abus d'alcool dans les campagnes et sous la pression des distillateurs



industriels, des réglementations entrent en vigueur, dont la plus sévère dans les années 1960 : **la transmission du privilège de père en fils est abrogée**. C'est un rude coup pour le distillateur et le bouilleur de cru. Maintenant, il n'y a plus besoin de privilège. Tous les particuliers possédant des arbres fruitiers ou de la vigne peuvent distiller. Plus de recette buraliste : tous les papiers se font auprès du distillateur. Le client paie la taxe redevable à l'état, et le travail du distillateur.

Les quantités distillées sont bien moins importantes qu'avant, mais les contrôles sont toujours très rigoureux. Autour de l'alambic, l'ambiance est différente. La clientèle est plus jeune. Le casse-croûte ne s'est pas perdu, bien au contraire : certains jours, c'est la cuisson de saucisses, d'andouilles, de pommes de terre. Ces victuailles, mises à l'intérieur d'un sac, sont posées dans un panier et cuisent dans les vapeurs d'alcool de la cuve.

J'espère bien que cette tradition de la distillation va durer encore longtemps !

Gilbert TIVOLLIER

En 1945, il y avait encore 115 déclarants bouilleurs de cru : agriculteurs et petits exploitants.

Nous ne faisons de l'eau de vie qu'avec la gène.

Il y avait des heures légales d'ouverture de la distillerie, et des heures d'enlèvement d'alcool. Si la distillation se faisait le matin, il fallait attendre le soir pour récupérer les bonbonnes.

Sur le laissez-passer retiré à la recette buraliste, étaient notés l'heure et le moyen de transport : charrette, voiture (le n° d'immatriculation était noté).

A la fin de la distillation, il fallait retourner à la recette buraliste pour obtenir un autre laissez-passer sur lequel étaient indiqués la quantité et le temps du parcours jusqu'au domicile. On pouvait enfin récupérer les bonbonnes étiquetées à notre nom.

Un climat de fébrilité régnait autour de l'alambic.

La gnôle était utilisée pour « soigner le gosier », et un petit coup dans le café. On l'utilisait pour faire des apéritifs « maison » avec des plantes de Chartreuse : vulnérable, gentiane, thé des Alpes, et aussi comme désinfectant.

Maintenant, il s'en consomme beaucoup moins



Alambic



Transhumance de retour de chartreuse

© Philippe Veyron

LA TRANSHUMANCE

Marthe BRELLIER et Nicole SIGNORINI

Dans notre jeune âge, chaque année au printemps et à l'automne, nous assistions à un spectacle insolite dans notre commune.

D'abord, on ne voyait rien ! Mais on entendait un bruit sourd : celui des sabots de centaines de moutons, puis les bêlements, les sonnailles, les appels des bergers, les aboiements des chiens. Depuis le parvis de l'église, on voyait monter le troupeau sur une longueur impressionnante, dans un mouvement ondulant.

A l'avant du troupeau marchait un berger vêtu de sa grande cape, suivi des béliers aux cornes enroulées faisant tinter leurs grosses cloches. Des ânes très chargés, certains portant dans des paniers accrochés à leurs flancs des agneaux nouveaux nés. Puis suivait le troupeau.

Toutes ces bêtes broutaient au bord de la route l'herbe des talus, et avançaient très lentement.

Elles venaient du sud de la France et montaient en alpage à la Grande Sûre, plus précisément à Hurtières et Jusson.

C'était un spectacle bruyant et coloré, que pour rien au monde, nous autres gosses, nous n'aurions manqué. Vers les années 55-60, plus aucun troupeau n'a traversé Coublevie. La transhumance se faisait par camion. Quel dommage !

Mais depuis quelques années, des éleveurs du Nord Isère pratiquent à nouveau la transhumance. Le voyage aller se fait en camion vers le 10 15 mai. Le troupeau de 1000 bêtes monte en Alpage au col du Coq, en Chartreuse. Gardé par le chien patou sous les ordres d'un berger, les moutons vont profiter de la bonne herbe de la montagne.

Beaucoup d'agneaux naissent au cœur de l'été. Puis vers la mi-octobre, c'est la redescente vers la vallée à « pattes ». Le troupeau met 6 jours pour rallier les fermes respectives.

Textes : Josette Rey, Nicole Signorini, Mireille Martel, Claire Richard

Témoignages : Habitants de Coublevie et groupe Patrimoine

Photos : collections privées