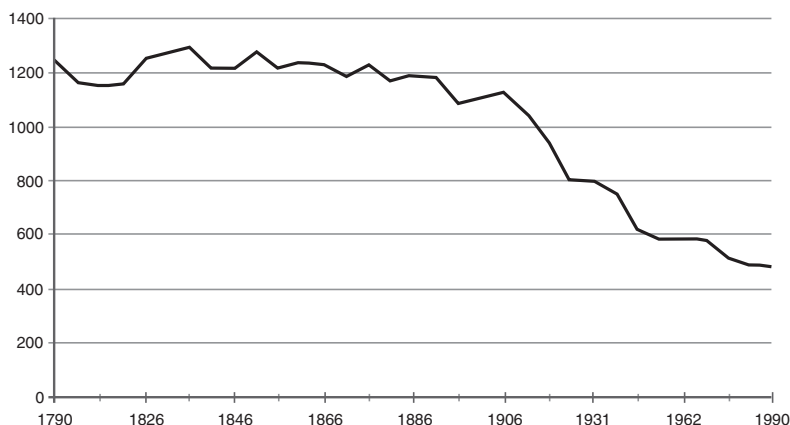


Avoir 20 ans à Soutron⁽¹⁾, au début du siècle

1.- Soutron est un hameau d'Arcens. Il est situé au pied du Rocher de Soutron. Une histoire de ce hameau et de son rocher paraît dans la *Lettre d'Arcade* réalisée par l'association *Arcade d'Arcens*.

2.- D'après Madame Céline Riou, née en 1899 et résidant à Soutron jusqu'en 1950, il y avait au début du siècle 120 habitants répartis en 20 familles environ. La moyenne familiale était de 5 à 6 enfants. L'école accueillait 25 élèves.



Courbe de population à Arcens de 1790 à 1990
(source : Dictionnaire des communes).⁽³⁾

3.- Les chiffres de 1464 à 1780 indiquent des feux (ce qui correspond à un foyer actuel ou une maison ; on comptait alors les cheminées) que l'on peut estimer à 300 en 1464. En 1694 le rôle des tailles indiquait 654 habitants dans la commune et 83 à Soutron. En 1721, on en comptait 886 dans la commune. En 1931 il ne reste plus que 50 habitants à Soutron, et 800 dans la commune.

4.- 1920 : fabrication des premiers réfrigérateurs (USA).

Jean-Claude RIBEYRE

Cet article a été réalisé à partir d'une émission de R.D.B. (Radio Des Boutières) de 1983 et d'une rencontre avec Madame Maria Vigouroux née Chabal durant l'été 1997. Pour l'explication des mots marqués par un astérisque, on se référera au glossaire, en fin d'article. Les mots, phrases et expressions en italique sont des expressions régionales. Les paragraphes en italique sont l'expression de Madame Vigouroux.

On pouvait compter en ce temps-là à Soutron 14 maisons et 96 habitants⁽²⁾, dont une vingtaine de jeunes de 18 à 20 ans.»

Le dépeuplement des campagnes avait déjà commencé depuis plus d'une génération. On peut penser que le nombre d'habitants pouvait être à Soutron supérieur à 150 personnes, cent ans plus tôt⁽³⁾.

Le père de Maria tenait trois fermes, avait 18 vaches, des brebis, quelques chèvres, des cochons, «3 à 4 mères avec leurs petits, et d'autres placés à l'engrais*». Ceux-là seront tués pour la consommation de la famille. Les brebis n'étaient pas élevées pour le lait, par contre les agneaux nourris au lait étaient vendus. La laine des brebis était utilisée pour tricoter, mais elle n'était pas filée dans la famille de Maria. La production de beurre était de 50 kilogrammes par semaine. C'était la mère de Maria qui écrémait le lait tous les jours, le beurre étant fait une fois par semaine, le samedi, avec une grande baratte. Il était vendu à Borée le dimanche. La conservation de la crème ne posait pas de problème⁽⁴⁾ :

«Il y a une grande source qui a le puits, elle coulait comme la moitié de mon bras ou presque. Et froide, qu'il n'aurait pas fallu la boire, elle vous aurait coupé au milieu. Pour y aller il fallait passer devant la plus belle des maisons rouges, celle où il y a l'écluse*, on traverse jusqu'au ruisseau, c'est là. Le puits est peut-être aplaté*, mais on doit voir sortir l'eau. On y portait tremper les biches* de lait. La crème trempait dans une biche en terre. Qu'il était bon ce beurre, mon pauvre, car les vaches mangeaient bon».

Le lait écrémé était bouilli pour la nourriture des cochons. Une partie du lait de vache (non écrémé bien sûr) mélangé à du lait de chèvre servait à faire du fromage aux artizous* pour l'usage familial⁽⁵⁾.

Et le petit lait ?

«Ah ! Avec le petit lait on faisait du tabourou*, quand le tabourou était bien secoué, on en faisait des boules, comme une petite caillette et on laissait sécher. Quand c'était bien sec, on le coupait bien menu dans une biche, on faisait un bon bouillon gras, et on le faisait tremper quelques mois. C'était gras, c'était bon.»

Mais il fallait sûrement être habitué pour le manger ! Il avait la consistance du beurre et on l'étaillait sur du pain.

«On faisait aussi de la farine, du bon froment. Mon père le portait à Saint-Martin pour le faire moudre. Mais comme on avait des cochons, on prenait la première farine, la crème ou la fleur, pour faire le pain. Le pain était blanc comme ce papier.

On ne faisait pas bien du maïs, mais des pois rampants par terre. On mettait des grains de blé pour que les pois montent. C'était des pois blancs, pour les vaches, on le donnait vert. On le ramassait à la faux. C'était des vesses.

Pour le foin on faisait des trousses*.
- Vous ne savez pas ce que c'est les trousses ? Ah ! Hé non !

On mettait trois cordes, là, comme ça [les cordes sont posées par trois en parallèles], puis on empilait du foin, on les serrait, puis on chargeait sur le dos du cheval. Quand elles étaient sur le dos du cheval, on mettait encore deux cordes qui passaient sous le ventre du cheval, vers les pattes de devant.»

Quelquefois les trousses pouvaient être tirées ou roulées. Lorsque le transport était à dos d'homme, on utilisait un bourran*, constitué d'une grande toile carrée en jute nouée aux quatre coins par des attaches, et portée avec un coulassou*.

«Ah ! Soutron a bien changé. Il y a des aulagniers* partout maintenant.»⁽⁶⁾

En 1909 à Arcens, les activités non agricoles étaient les suivantes (d'après l'Annuaire de l'Ardèche, archives départementales) :

- 1 boulanger
- 5 cafés
- 4 magasins de "textiles"
- 3 épiceries
- 2 meuniers
- 1 moulinage
- 2 poteries
- 1 tabac
- 1 expert (sans autre précision)

5.- 1910 : apparition des premiers "camemberts".

6.- La pousse des aulagniers (noisetiers) signifie l'abandon des terres.

Une étude sur l'organisation des activités agricoles de Soutron montre qu'il y avait :

des propriétaires,
des fermiers,
des employés "ouvriers agricoles",
des "journaliers",
et des bergers communaux, dont l'un s'appelait "Casimir".

«Casimir ! C'était un frère à mon mari. Les gens avaient des brebis, l'un en avait 10, l'autre 7 ou 8, un autre 20, des fois 25, ou plus. Il y avait plus de 100 brebis au village. Alors il avait sa trompette qu'il sonnait comme un clairon. Les gens lâchaient les brebis et c'est lui qui allait garder.»

Ce berger avait sa maison et il était souvent invité dans les fermes. Casimir fut le dernier berger de Soutron.



Les scènes villageoise - Un bal champêtre
Carte postale de Léon Margerit - 888 - Collection J.-C. Ribeyre

7.- 1919 : la durée légale de la journée de travail est fixée à 8 heures.

Extrait de l'annuaire des postes d'instituteurs et d'institutrices publics d'Ardèche en 1931

Soutron - 50 h., alt. 800 m., c ; rude - Ec. vois. Echamps 3 k , Arcens 4 k. 500. - Commun. : mauvais chemin rejoint à 2 k. la R. C. de St-Martial à St-Martin. G. St-Martin-de-Valamas 11 k. 500, A. tous les jours vers St-Martin 9 h., vers Borée 15 h., P.T.T. Arcens 4 k. 500. - Appr. : sur place, produits de la ferme, B. E. Arcens, b. à St-Martin-de-Valamas, dr., ph., s. F. à St-Martin-de-Valamas. Chasse, B. Pêche à 2 k., T. B.

Bât. scol. - A l'entrée du hameau, exposé à l'est. - Log. 3 pièces à feu, 2 avec 2 fenêtres, 1 avec 1 fenêtre A. B. mais détérioré par l'humidité ; cave, grenier, accès difficile.

Classe - 1cl., 90 m³, 4 fenêtres ; poêle T. M., 20 quintaux de bois ; Bs, 18 liv. ; mat. et mob. Pas. ; dernier blanchiment 1927 ; cour, 100 m², à l'est, pas d'ombre, préau, 18 m², w. c. Méd. ; eau à 100 m.

Enseign. - Concurrence : non. - Cl. publ. : 1 cl. mixte, A. B., fréquent. B. l'hiver seulement. - Créd. munic. insuffisants. - Rel. dom. : catholique.



Casimir Sanial

Casimir SANIAL, instituteur à Soutron
Début du siècle - Coll. Marie Chambon

«Avant il y avait un vieux garçon, il était invité à la maison quand on tuait le cochon. Ce jour-là il avait à souper ! Ma pauvre mère lui disait :

- Té, il s'appelait Debard, sers-toi, alors tu vois, tu manges un peu. Vois, l'Henri, y a un chat qu'il a tué, moi j'ai peine de le gaspiller, alors j'en ai fait un ragoût.

Lui, il tournait toujours ça dans son assiette, il voulait pas le manger. Mais c'était pour rire, c'était pas vrai. On faisait du ragoût avec le râteau* du cochon.»

La vie est gouvernée par le travail pour toute la famille, les jeunes vont peu à l'école, surtout les filles, et chacun a une tâche spécifique dans la ferme familiale ou prise en fermage⁽⁷⁾.

«Les garçons apprenaient à lire et écrire, pas les filles.

Alors lorsqu'ils étaient au service militaire ou à la guerre, quand ils écrivaient, on ne pouvait pas lire le courrier et répondre, s'il ne restait pas un garçon à la maison.»

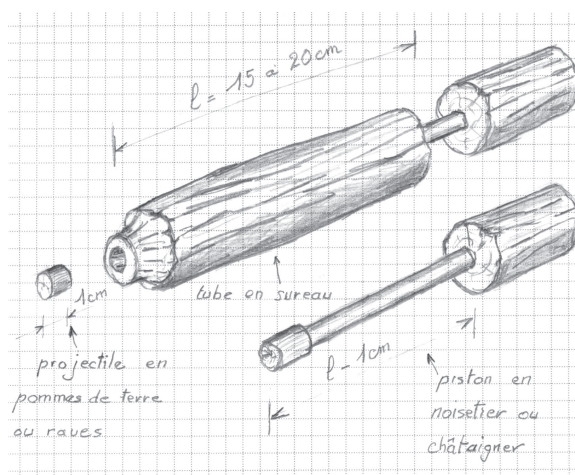
Martine Valmas (extrait)
J'irai jusqu'au bout de mes peines

En Boutières	In Bouteiro
Le vent tourne	L'aouro viro
Comme la besogne	Comme l'obro
La besogne abonde	L'obro chobro
Du berceau	Dei crouso
Au tombeau !	D'jusqu'aou cros !

Lorsque j'ai demandé à Madame Vigouroux si elle avait des jouets, elle a ri, s'est levée et prenant une position penchée, elle m'a dit :

«On jouait comme ça avec la binette, et je te sarclé d'un côté, et de l'autre. On n'avait pas le temps, il y avait toujours du travail. Tellement du travail que certaines fois, on s'endormait en travers du lit. On n'avait plus la force de se coucher. Ah ! C'était dur, pas comme maintenant.»

Cela n'empêchait pas les gens de profiter* avec entrain des rares moments de réjouissance qu'ils pouvaient avoir⁽⁸⁾.



Un petorabo

Les jeux du début du siècle sont généralement simples et ne demandent pas beaucoup de matériel. C'est à l'école que les enfants pourront le mieux jouer : jeux de cour ou jeux éducatifs. A la maison il y aura bien souvent du travail à finir pour aider la famille.

Jouets traditionnels :

- les billes que l'on appelle les gobilles ; l'on jouait à la poursuite, au triangle ou au pot.
- les quilles, les boules ou les palets ; avec beaucoup de variantes que nous recherchons actuellement.
- les balles et ballons. Les jeux de balle à plusieurs, contre un mur, pendant lesquels on chantait des comptines, comme à la marelle qui n'était pas réservée aux filles.
- le cerceau qui était bien souvent un élément récupéré.
- les toupies, (la boudufo) et autres "sabots", lancés à la main, à la ficelle ou au fouet.
- la corde à sauter.
- la fronde.

Ainsi, les différentes fêtes : carnaval, mai, mariages, foires, marchés... étaient attendues et souvent préparées à l'avance car le travail quotidien devait être fait en toute occasion...

C'était pendant l'hiver que les gens avaient un peu plus de temps pour se réunir et veiller.

Les veillées s'organisaient pratiquement à tour de rôle chez les uns et les autres. Mais quelquefois les familles de Soutron allaient veiller dans d'autres villages ou

Les jouets spécifiques régionaux ne nous sont pas encore connus, mis à part le petorabo : sorte de sarbacane à piston taillée dans une branche d'arbre (sureau) qui permettait de lancer de petits projectiles (morceaux de pomme de terre ou de navet ou de papier mâché).

Les jeux collectifs :

- à cloche-pied ou pé-coupé.
- à saute-mouton.
- jeux de poursuite avec de nombreuses règles différentes.
- ou jeux de "cheval" : un des participants est le cheval, l'autre le cavalier et il fallait désarçonner les autres cavaliers.

hameaux : Rochebesse, Echamps... les longues marches dans la montagne n'effrayaient alors personne, même lorsqu'elles se faisaient de nuit.

Et pendant que les vieux discutaient entre eux, autour d'un verre, en mangeant un morceau*, les jeunes s'entraidaient pour apprendre à danser.

Le bal était pour les jeunes la sortie de la semaine et tout était mis en œuvre pour ne pas le manquer.

8.- On trouve cet état d'esprit pendant le Moyen Âge où les fêtes, peu nombreuses, étaient si bien suivies par les gens que le clergé avait de la peine à rétablir son "ordre moral". Ce n'est pas le cas ici, mais on peut avoir en tête l'histoire du "pèlerinage du dimanche" à la chapelle de Soutron.

«On va en pèlerinage à Soutron le jeudi après la Saint-Jean. Ce jour là, le curé d'Arcens va y dire la messe, autrefois, c'était le dimanche alors trop de gens y venaient en partie de plaisir ; des débitants de boissons et de victuailles y suivaient la foule pour satisfaire sa faim et sa soif. Il y avait des rixes*. On choisit le jeudi, parce que les hommes sont occupés dans la semaine et que les mères et les jeunes marmots ont plus besoin qu'eux de l'intercession de Saint-Julien.»

Extrait de Albin Mazon - Notice sur Saint-Martin-de-Valamas.

* Les gens de Soutron, accueillants et généreux de réputation, avaient aussi la main leste pour servir à boire.

9.- C'est au début de notre siècle que se développent les idées d'hygiène et de confort. Des maladies dites mortelles trouvent leurs remèdes et deviennent de moins en moins terribles, surtout les maladies respiratoires. Les travaux de Pasteur (concernant les maladies infectieuses) sont tout neufs (1886), et les microbes commencent à être traqués. Ils perdent une manche lors de la découverte de la pénicilline en 1928 ; cependant elle ne sera opérationnelle qu'en 1940.

En attendant, la lutte pour la propreté et l'hygiène est engagée, en fonction des découvertes, des progrès techniques, et surtout de la vulgarisation des idées et de la mise en vente de produits et matériels nouveaux.

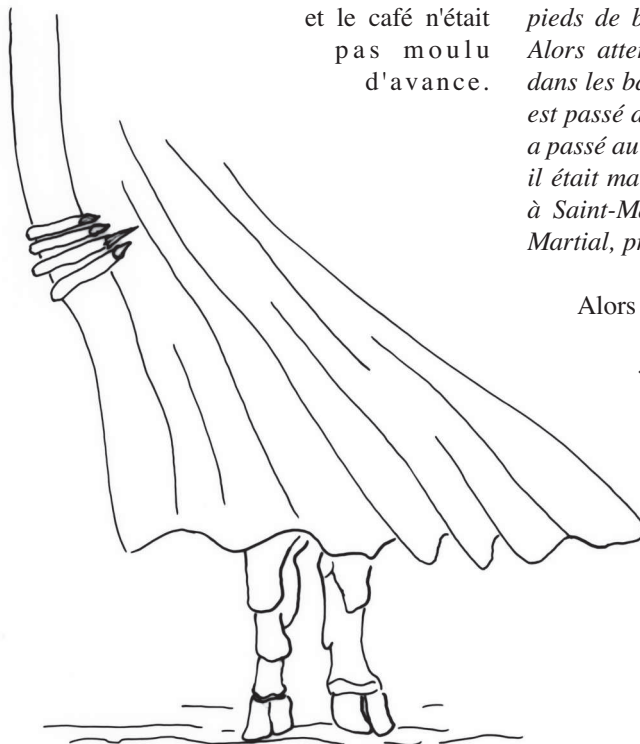
On frotte, on récuré, on respire, on aère. A l'école, en classe maternelle, l'enfant fait l'objet de soins plus attentifs et les manuels pédagogiques (programme de 1887, édition de 1928, encore utilisé en 1940 dans les Boutières) incitent maîtres et maîtresses à surveiller de près la propreté des enfants.

L'hygiène restera aussi un chapitre relativement important dans les manuels scolaires de fin d'études primaires. Ces ouvrages sont un reflet des habitudes domestiques et des activités économiques et techniques de l'époque.

«Pour aller au bal, je travaillais la nuit, mais mes parents ne le savaient pas. Je ramassais les choux à la veillée, avec la lampe-tempête. Je faisais cuire la chaudière toute la nuit. Mais pendant qu'elle cuisait je me couchais sur mon bourran. Quand la chaudière était cuite j'allais me coucher. Comme ça je pouvais aller, avec ma copine, au bal à Borée le dimanche.

Pour me laver, parce que je voulais être bien propre pour le bal, je montais un balastou dans ma chambre. Je mettais de l'eau et je me lavais⁽⁹⁾. Mais avant j'avais bien nettoyé le balastou.»*

On trouvait toujours lors des veillées un chanteur (ou une chanteuse) et il était bien rare qu'un accordéon ne soit pas présent. Ensuite on faisait du café⁽¹⁰⁾. Les cafetières de ce temps-là n'étaient pas électriques et programmables et le café n'était pas moulu d'avance.



On parlait aussi beaucoup, de tout, des fermes, des familles, des trèves et du diable (*Lou démon*, ou *Banaru*), les histoires allaient bon train, un train d'enfer.



«Mon grand père, il l'a vu, avant qu'on sonne l'angélus, c'était le diable, il a des pieds de bœuf et se trouve en personne. Alors attendez. Il dansait avec les filles dans les bals. Mais il y en avait un qui lui est passé derrière, avec un chapelet. Il lui a passé au cou. Une fois le chapelet passé, il était maître du diable. Ils l'ont enfermé à Saint-Martial. Dans un mur de Saint-Martial, près du cimetière.»

Alors c'est dangereux d'être maçon !

«Mon père se rappelait très bien avant qu'on l'enferme. Il montait sur les toits, sur une maison, et à grand galop tout autour, et il cassait pas une tuile ! Hé ! Ça vous dit rien ça ? Mon père me l'a tant raconté de fois quand j'étais jeune.»

Il y avait d'autres histoires. Et celle du mouton ?

«Oui, attends, c'était du temps du père de mon père. Dans le temps les gens de Soutron ne sortaient pas bien, quand ils allaient à Arcens, ils faisaient un peu la ribote. Il y avait Jean-Louis, le grand-père des Roure, le père Chambon. En revenant, ils montaient la nuit de dimanche, à la cime du chemin des Mèlerines, il y avait toujours un mouton*

10.- Le café a toujours été un produit de prestige et offrir un paquet de café était un geste apprécié, jusque dans les années 1950. On pouvait en ce temps retrouver dans certaines rues d'Arcens l'odeur du café que l'on brûlait.

qui ne s'était pas ramassé*. Alors, se disant que c'était une bête perdue, ils le montaient à leur cou. Quand ils arrivèrent à la croix, [il y a une croix qui est plantée en arrivant à Soutron], ils ne pouvaient plus le porter. Ils n'ont pas pu lui faire passer la croix. Ils l'ont posé car arrivé là, le mouton, il rigolait. C'était le diable.»

D'où viennent ces histoires ?

«C'est ce que l'on raconte, c'est les vieux qui les ont entendues, et qui les racontent aux jeunes. C'est comme vous, je vous raconte mes histoires et vous allez les raconter à d'autres. C'est comme ça.»

C'était dans les veillées que l'on pouvait évoquer les recettes pour guérir tous les maux, et que l'on racontait les guérisons spectaculaires. Réelles, imaginaires ou fortuites, personne ne le saura.

La médication la plus connue est l'utilisation des pierres à venin. Les remèdes pour soigner les morsures de serpents sont nombreux : frotter la plaie avec de l'ammoniaque ou mettre des feuilles de millepertuis, etc. ; mais la plus célèbre est bien l'utilisation des pierres à venin. Surtout utilisées pour les animaux lorsqu'ils étaient piqués par une mauvaise bête, ces pierres étaient aussi essayées sur les humains.

«À Soutron c'était la famille Roure qui possédait les pierres, mais elle les prêtait aux gens du village. Il y avait neuf pierres, on les faisait tremper dans l'eau, et on lavait où il y avait la morsure ou l'enflure.»

Certaines recettes préconisent de frotter les plaies d'abord, puis de boire ensuite, en respectant cet ordre.

Pour la pleurésie ou *mal de poitrine*, le remède général était l'utilisation de bêtes (lapins, pigeons...) fraîchement tuées ou étouffées, que l'on ouvrait et que l'on appliquait sur le malade. A Soutron il fallait boire le sang d'un lapin, puis mettre «le lapin ouvert sur la poitrine du malade, bien serré par un linge pendant trois heures. Si la chair du lapin devenait noire, le mal était parti». Précisons qu'il fallait faire attention au sexe, suivant celui de l'animal et celui du malade. Cette médication se confirme aussi dans la Haute-Loire.



Volans et faucilles

La journée commençait tôt à la lueur du châteil*:

«On [les femmes et les filles] préparait la soupe dans une marmite suspendue à la crémaillère dans la cheminée et on faisait



La fauchaison dans le Haut-Vivarais. L'affûtage des faux
Carte postale de A. Roche, Saint-Agrège - 600 - Collection J.-C. Ribeyre



Batteurs de blé dans la commune d'Arcens - Archive Arcade

le café. On posait la casserole sur un trépied dans la cheminée et on allumait dessous quelques balais*, on n'était pas délicat comme aujourd'hui. Il y avait quelquefois des cendres qui retombaient dans le café. On n'avait pas toujours le temps de mettre un couvercle, il fallait vite partir au travail. Mais on buvait toujours le café frais* le matin, on le finissait à midi ou à quatre heures.»

Le travail c'était s'occuper des bêtes : traire, donner aux cochons*, fougourger*, empailler*... et ensuite sortir les vaches et porter la soupe à ceux qui travaillaient déjà dehors dans les champs, il était alors huit heures du matin.

«On moissonnait le blé avec un volan*, mais il y avait des épines qui accompagnaient le blé et quand on le prenait à pleine poignée, on avait les mains "clouées". Elles n'étaient pas si fines que maintenant. Ah pétard de pétard ! Ah oui on a travaillé, c'est plus pareil maintenant.»

Et pour battre le blé, quelle était la main d'œuvre ?

«Des types montaient, ils aimaient bien venir battre le blé et ils montaient une caisse de macaronis⁽¹¹⁾. Les macaronis n'étaient pas dans des sacs, mais dans des caisses, ils n'étaient pas tant bien

présentés. On n'était pas mieux malade qu'aujourd'hui. Alors ils battaient le blé. On mettait le blé sur l'aire de manière à ce que les épis sortent, en croisant. Ils étaient huit à battre le blé, par quatre, avec l'escoussou*.»



Présentation des emballages de pâtes alimentaires
Extrait d'un catalogue des environs de 1930

11.- Sûrement parce qu'ils étaient bien reçus. Les macaronis étaient payés par la personne qui faisait venir les journaliers. Dans ce cas c'était le père de Maria.

Comment faisait-on le pain ? Le travail était-il personnel ou collectif ?

«A Soutron il y avait deux fours à pain. Un à la cime du village et un en bas, juste en

rio”* qui servait habituellement à arracher les balais, et ce n'était pas facile de couper le chou du premier coup. Quand il y avait de la neige, il fallait y aller aussi, et les bas de laine pas toujours bien



Un four à pain de Soutron (Cliché 1975)

arrivant, là où il y a le bassin d'eau, mais il est écroulé. Chacun avait sa maye et son levain et faisait son pain. On pétrissait dans le pétrin, puis on laissait reposer quatre ou cinq heures. Quand il était levé on faisait des tourtes et des pompettes*. On le laissait alors fermenter un peu mieux et on les mettait au four. Puis on faisait une bonne farce, des pommes de terre, du lait et on mettait au four. Si mon frère avait tué un lièvre, on le faisait cuire, bien bardé avec du lard, avec le pain. Si on avait tué le cochon, on faisait cuire les caillettes. Et voilà.»

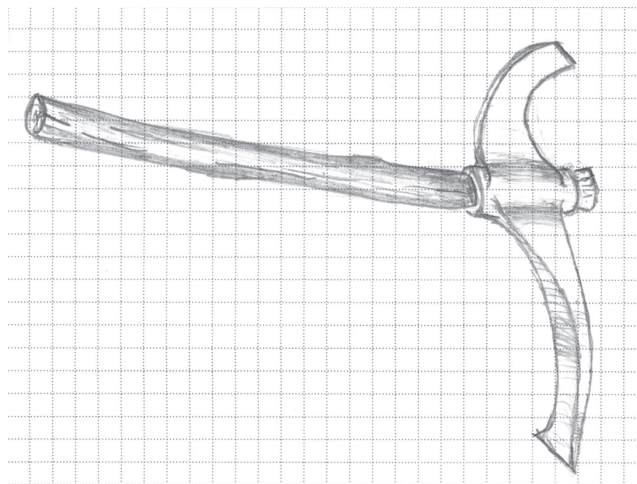
Le pain était prévu pour une semaine.

La fille de la maison avait la responsabilité de préparer la “soupe des cochons”. Elle était composée de choux, pommes de terre et châtaignes cuites dans une chaudière, (une de celles qui servent actuellement dans certaines fêtes pour préparer la “soupe au lard”, ou “aux choux”... pour les humains).

C'était un travail dur pour les jeunes à qui était confiée cette tâche, quelquefois dès l'âge de 8 à 10 ans. Dans le jardin, les choux étaient coupés avec une “balayé-

reprisés ne réchauffaient pas beaucoup les pieds chaussés de sabots. Quelquefois dans la hâte de rentrer, un sabot restait dans la neige lorsqu'une bride cassait. Le retour à la maison se faisait dans les larmes... Et il était alors déconseillé de se réchauffer devant la cheminée sous peine d'avoir des engelures. Cette soupe était préparée consciencieusement suivant les mémoires d'un ancien “gardien de

Une balayério





Tuade du cochon - Extrait d'une gravure ancienne

«On a bien pu une fois en compter plus de 300. Le plus beau était décoré d'un ruban et son propriétaire payait une pinte* à ses amis et connaissances. C'était bien souvent le père Chabal qui régalaient car il était vaillant et avait de beaux cochons. L'orphelinat de Privas venait en acheter un paquet de cochons.»

Mais pour aller au Cheylard, il fallait se lever tôt et partir vers les quatre heures du matin. Lorsque le chemin pour descendre à Massas était gelé, le cheval était ferré à la glace, c'est-à-dire avec des fers à clous, et attelé à un traîneau sur lequel étaient installés les cochons. Les premiers mètres de descente se faisaient le plus souvent en "glissade"... sans que cela effraie vraiment le cheval ; arrivé sur une partie plus plate, il se redressait. Ce transport allait jusqu'à Massas où une charrette habituellement remise à Arcens était ensuite utilisée⁽¹²⁾.

Les chemins pour aller à Arcens n'étaient pas d'utilisation facile à cette période et celui allant de Massas à Soutron n'a été décidé qu'en 1936⁽¹³⁾.

Comme dans toutes les Boutières, lorsque le travail rémunérateur manquait à la ferme, ou que son rapport était insuffisant pour compléter les revenus ou diminuer le nombre de bouches à nourrir, on *se plaçait**, *se louait**, ou on prenait des *prix fait**. Ceci était valable pour des enfants ou des adultes. Quelquefois c'était pour échapper à une condition d'existence trop difficile, ou insupportable. Il fallait être

vaches", loué très jeune dans une ferme. Il n'était pas rare que les cochons du maître soient mieux nourris que les valets. Maria m'a confié qu'il lui arrivait de souper de châtaignes et de pommes de terre cuites dans la vapeur de la chaudière.

Dans chaque ferme on engraisait des cochons pour la vente et la consommation familiale. En principe, la vente d'un cochon devait couvrir les frais engagés pour élever deux cochons. Le deuxième tué pour la famille était "*le bénéfice*".

Une famille pouvait dans l'année tuer plusieurs cochons. La *tuade** offrait une occasion de rassembler amis et voisins venus *donner un coup de main*, et ensuite *faire la fête* autour des premières saucisses et du boudin. Les autres étaient vendus par exemple à la foire du Cheylard.

12.- 1908 : fabrication aux U.S.A. de la première voiture de grande série, la Ford T.

1923 : première édition des 24 heures du Mans.

13.- Rapport et délibération du conseil général de l'Ardèche 1935-36, Archives Départementales de l'Ardèche, 1N2/62 ; séance du 17 novembre 1936.

Arcens : désenclavement du hameau de Soutron. Vœu déposé par Monsieur Camus Paul, propriétaire, maire de Saint-Martial, représentant le canton de Saint-Martin-de-Valamas au Conseil Général. "*Le Conseil Général émet le vœu que le hameau de Soutron, commune d'Arcens, (61 hab.), soit désenclavé en prolongeant le C.V.O. (chemin vicinal ordinaire) qui dessert Massas.*" Transmis à l'administration avec avis favorable.



La place du marché un jour de foire
Saint-Agrève (Ardèche)
Carte postale 769 - Edit. P. Berthéas à Tence
Collection Amis du Mézenc

LE VELO DE MARIA.

«Un jour je suis partie de chez-moi !»

Maria voulait fuir les dures conditions de vie à Soutron. Sachant que dans la famille d'un voisin quelqu'un cherchait une bonne, Maria profita de l'occasion pour faire son baluchon, et partir de Soutron où elle pâtissait. Elle vint se placer au Cheylard. C'était un dimanche. Elle prit cependant la peine de faire prévenir sa mère pour qu'elle ne soit pas trop inquiète.

«Mais c'est que j'avais pas 21 ans et le père Chabal est venu me "ramasser". C'est pas pareil, hein ! Il est descendu au Cheylard en voiture.

On avait une jardinière, avec des sièges, c'était confortable. Il y avait aussi une lanterne de chaque côté avec une bougie.» Cette jardinière a été remise à Arcens.

Mais Maria ne voulait pas remonter à Soutron, car son travail au Cheylard était moins pénible. Elle accepta, un peu forcée, mais quelques temps après :

«Je suis repartie ! Moi je voulais gagner des sous, je ne voulais pas rester là-haut à Soutron. Je suis venue me placer à l'hôtel Pommier, au Cheylard. Mon père est venu me rechercher encore. Alors je lui ai dit :

- Tu sais, je monte bien, mais je n'ai pas pour longtemps d'avoir 20 ans. Vois, si je monte, je ne repartirai pas, mais il faut que tu m'achètes un vélo !

Alors il m'a acheté un vélo, et je ne suis plus repartie.

Quand j'ai eu le vélo, vous m'avez compris. Le vélo je le laissais à Massas, j'avais fait mettre un porte-bagages assez solide. Ensuite je portais ma copine sur le porte-bagages, et puis vas-y ! On descendait à Massas à pied, puis on montait à Borée, à La Chapelle, là où on dansait, au Bois-Lantal aussi. Après ma copine avait un vélo aussi.»

Il y avait quelquefois des accidents :

«On descendait du Bois-Lantal, avec la copine, chacune avec un vélo. Quand on a eu dépassé le village de Limis, il y avait une dame qui gardait ses chèvres, dans un pré en bas de la route. Elle les faisait monter (traverser la route pour aller dans un pré au-dessus de cette route). Nous autres, pour nous amuser, on fait sonner cette sonnette (du vélo). La chèvre qui était en train de monter prend peur, elle descend (rebrousse chemin), et moi qui étais bien lancée, je fonce dans la chèvre. La chèvre par terre, et moi je dépasse le vélo, la chèvre et j'ai ramassé un aplat à la main. Là, je m'étais enlevé un joli morceau, ça saignait.

Cette femme, qu'elle me crie comme ça :

- D'un peu mieux vous tuez ma chèvre.

Moi, je lui ai répondu :

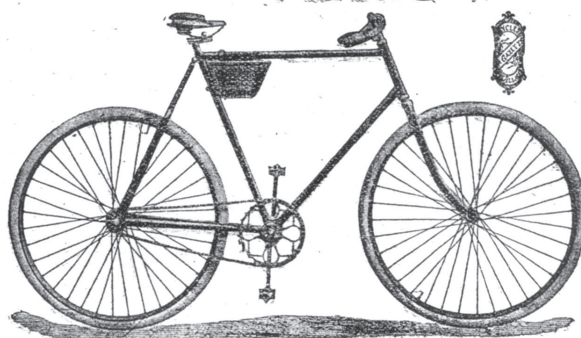
- Il valait mieux que votre chèvre soit crevée plutôt que moi.»

PRIMES DE LA " GAZETTE DU VILLAGE "

BICYCLETTE LA " GAZETTE DU VILLAGE "

Solide et Élégante

Cadre horizontal, tubes 28 millimètres, émail noir poli, tête de fourche 1905, moyeux à gros cônes, rayons incassables renforcés aux deux bouts, chaîne doubles rouleaux J. C., pédales g. Perfecta à double entretoises, Pneumatiques « The Pneu Eyre » à triple entoilage Jumel piqué, chambres extra, valves sclaverand, jantes Westwood, pédalier 1905 à manivelles coquille à recouvrement anti-poussière, pignon découpé, ornementé, vissé sur manivelle, tubes arrières extra rigides avec entretoises rondes épousant la forme des pneus, selle Bauriat nickelée, poignées « Reine des démontables ». Développement au choix, 5^m.50, 6^m.60 ou 7 mètres. Guidon au choix, hauteur du cadre 57 ou 60 centimètres du centre de l'axe pédalier, roues égales 70 x 70.



PRIX : 175 francs

LA MÊME MACHINE

Avec PNEUMATIQUE " MICHELIN " à talons, jante acier

Prix : 185 francs

Emballage compris et rendu franco, dans toutes les gares de France.

SUPPLÉMENTS :

Frein patin caoutchouc à levier, nickelé, ajusté sur pneu avant..... 4 50
 Frein Veinard, nickelé, sur jante avant..... 6 50
 Frein Bowden sur jante arrière, levier au Guidon..... 22 fr.
 Frein genre Bowden sur jante arrière, levier au Guido..... 10 fr.
 Moyeu New-Departure faisant roue libre et frein dans le moyeu..... 27 fr.
 Moyeu Sparek, extra, à roue libre, sans frein..... 12 fr.
 Roue libre ordinaire C. M. sans frein..... 8 fr.
 Roue libre extra Sparek sans frein..... 14 fr.
 Garde-Boue toile caoutchoutée complet..... 1 50
 Garde-Boue Bois ou tôle émaillée, tiges nickelées... 6 50
 Lanterne à huile émaillée..... 4 fr.
 Lanterne nickelée, à acétylène..... 7 fr.
 Jantes Bois et aluminium..... 22 fr.

Cette machine est absolument parfaite.

Livraison 8 à 10 jours

Adresser les demandes, accompagnées d'un mandat-poste, au

DIRECTEUR DU SERVICE DES PRIMES DE LA GAZETTE DU VILLAGE,

26, rue Jacob, à PARIS (6^e.)

vaillant pour être apprécié et trouver plus facilement une place. Les contrats (*la patcho**) étaient souvent conclus les jours de foire ou de marché. Les filles étaient servantes ou bergères, les garçons valets ou vachers, les hommes (jeunes et d'âge mûr) faucheurs, batteurs (au fléau) ou bûcherons...

Après l'hiver il y avait carnaval. Les jeunes pour cette occasion arrachaient une grande quantité de balais qu'ils disposaient en un énorme tas. Ils coupaient aussi un grand pin qu'ils habillaient de paille, bien serrée, après l'avoir ébranché. Une traverse était installée et paillée à la cime du pin. Il était ensuite solidement planté dans un trou et calé avec des pierres.

*«Quand on avait brûlé le tas de balais, on montait à la cime du pin pour enflammer la paille et on chantait :
Adieou paouré carnava
Tu t'en vaise et y eou reste...»*

La "coutume du Mai" était aussi bien suivie. Les garçons venaient "chanter le mai" et inviter les filles pour "manger l'omelette" et des gâteaux. Une partie du repas était fournie par les villageois durant la tournée chantante de maison en maison. Et, par habitude et tradition, c'était pour une fête de la Saint-Jean, sans feu, que les filles offraient le repas aux garçons.

«Chacune apportait ce qu'elle pouvait... et l'on dansait dans un grenier sans foin.»

La *classe*, autre rite lié à la conscription, était l'occasion de fêtes. Les *classards*, garçons de 20 ans, portaient le bouquet à leurs *classardes* nées la même année. C'était le père de la classarde qui offrait à boire et à manger. Quelquefois c'était un prétexte pour faire un bon repas et la *bringue* entre amis et voisins.

Pour célébrer la classe, le père de Maria n'hésita pas à tuer un veau et à embaucher une voisine sachant bien cuisiner. Après la fête, et après le travail obligé de la ferme, les garçons pouvaient inviter les filles à aller au bal, si le père était d'accord.

*«Après le travail, les classards m'ont dit :
- Allez, tu descends avec nous à Arcens, on va danser !
C'est que mon père, il ne voulait pas bien*

que l'on descende à Arcens. Il y avait moi et ma cousine. Les classards ont dit à mon père :

- Venez donc avec nous ! Vous verrez qu'on ne fait rien de mal.

Alors le père Chabal a pris son cheval et il est descendu à Arcens.»

Le père, la fille et les "prétendants" s'en allèrent au bal ! Ce n'était peut-être qu'une occasion de finir autrement la fête et rencontrer quelques connaissances pour *boire des canons*. Le retour, sans problème, fut plus léger en surveillance...

Des bals, il y en avait souvent à Borée, à Arcens, à Echamps, à Chanéac, au Bois-Lantal... et chacun y allait à pied, quelquefois à vélo, quand on avait su en avoir un.

Il n'y avait pas d'orchestre, un "phono" suffisait à soutenir ceux et celles qui étaient venus pour danser et s'amuser. Les bals du dimanche à Arcens existaient jusque dans les années cinquante, chez Chabal à Arcens, et à la Téoule vers Massas ; on dansait aussi chez Cheytion.

Les filles de Soutron ne rêvaient pas seulement d'aller au bal, elles souhaitaient aller travailler "à l'usine" ou "à la fabrique" pour gagner de l'argent et quitter les dures conditions de vie de Soutron⁽¹⁴⁾. Bien souvent elles ne le regrettèrent pas.

***Touta filla que monto
et touto vacho
que descend,
touta sa vio s'en repent.***⁽¹⁵⁾

14.- 1926 : une femme réussit la traversée de la Manche à la nage.

15.- Pas folle la bête !

GLOSSAIRE

- Aplatir : mettre à plat quelque chose, ou tomber à plat ventre, en parlant d'une personne.
- Artizous : acariens proliférant sur les fromages et les bonifiants.
- Aulagniers : noisetiers.
- Balais, ou genêts à balais : utilisés pour faire une flambée, allumer les cheminées et chauffer les fours à pain. Pour un complément d'information consulter les *Fiches Patrimoine des Boutières*.
- Balastou : petit baquet en bois, avec une anse de chaque côté, utilisé pour préparer et porter la "soupe des cochons". Il peut aussi servir pour écraser les raisins.
- Balayério : sorte de pioche-hache, ayant un bec tranchant et un coupant, servant particulièrement à arracher les fougères et les genêts.
- Biche : jarre ventrue en grès. Par extension désigne par la suite un bidon de lait.
- Bourran : grande toile carrée en jute nouée aux quatre coins par des attaches, utilisée pour porter le foin à dos d'homme.
- Caillettes : genre de pâté rond, fait d'herbes et de viandes grasses de porc. En général les herbes sont des feuilles de blettes, mais il existe beaucoup de variantes. On trouve aussi des caillettes aux châtaignes ou aux pommes de terre.
- Châleil : appareil d'éclairage qui brûlait du pétrole, ou de l'huile pour certains. Le pétrole était acheté à Massas.
- Coulassou : sorte de coussin en toile, rembourré et utilisé pour porter des charges. Il se plaçait sur les épaules et était retenu par une lanière passant sur le front. C'est l'objet le plus caractéristique des Boutières.
- Donner aux cochons : nourrir les cochons, leur apporter de la nourriture.
- Ecluse : réservoir à ciel ouvert, creusé dans le sol et doté d'un système de vidange. Voir les *Fiches Patrimoine des Boutières*.
- Empailler : préparer les litières.
- Escoussou : fléau à battre le blé.
- Foumourger : nettoyer l'écurie, sortir le fumier de l'étable.
- (Café) frais : qui vient d'être fait, contraire de réchauffé.
- Garder : surveiller les bêtes dans les champs, verbe employé sans complément d'objet.
- Louée : foire où l'on pouvait engager bergers et valets pour l'année.
- Morceau : un morceau pouvait être du fromage, de la tome, du saucisson, du lard... enfin quelque chose qui se mange.
- (La) patcho : contrat de transaction orale, scellé en se tapant dans les mains.
- Placé à l'engrais : engrais.
- (Se) placer : se faire engager comme domestique.
- Pâtir : avoir de la peine ou du mal pour faire quelque chose. Utilisé pour définir un travail difficile et laborieux.
- Pinte : bouteille de vin d'un demi-litre, dans ce cas.
- Pompette : petite boule de pain. Souvent fabriquée avec les raclures du pétrin, dans d'autres vallées c'est un pain agrémenté de lait, pommes ou poires. Plus au sud c'est un gâteau.
- Prix fait : contrat forfaitaire, travail à la tâche.
- Profiter : utiliser pleinement, sans gaspillage. Se dit d'un enfant qui grandit vite et bien.
- (Se) ramasser : rentrer chez soi. Revenir.
- Râteau (de cochon) : colonne vertébrale et muscles attenants.
- Ribote : faire la fête et rentrer un peu éméché.
- Soupe des cochons : pâtée pour nourrir les cochons.
- Tabouro : il y a de multiples recettes controversées. Quelquefois appelé sarassou. Sorte de fromage blanc obtenu après la fabrication du beurre. Il est généralement "assaisonné" de multiples façons. Certains cafetiers en offraient à leurs clients. Dans ce cas l'assaisonnement était bien choisi.
- Trève : fantôme, revenant, esprit qui hante un lieu. Quelquefois désigne une fée.
- Trousses : charges de foin serrées par trois cordes.
- Tuade : action de tuer un cochon et de préparer sa viande.
- Vesses : des pois blancs rampants que l'on donnait verts aux vaches.
- Volan : grande faucille servant à couper le blé.

Bibliographie :

- Pierre Charrié (1968) - *Le folklore du Haut-Vivarais*.
- M.A.T.P. (août 1996) - Ardèche de là-haut. Cahier n° 51.
- Fernande Maza-Pushpam (1992) - *Les Régionalismes de Mariac*.
- S.I.B. et collectif d'associations (1995) - *Fiches Patrimoine des Boutières*.
- Martine Valmas (1964) - *J'irai jusqu'au bout de mes peines*.
- Association Arcade - *Lettres d'Arcade* et brochure *Messages de Soutron*.
- Albin Mazon (1896 / 1991) - *Notice sur Saint-Martin-de-Valamas*.
- Mmes Kergomard, Brés, Billotes (1928) - *L'enfant de 2 à 6 ans*.