

Vous souvenez-vous du Fontanil d'autrefois ? Histoires de vie, portraits, témoignages... Découvrez ou retrouvez l'histoire du village et de ses habitants à travers le regard de nos aînés, dans le cadre d'un projet de valorisation du patrimoine immatériel porté par la Ville et accompagné par Sylvie Guignier, conteuse de l'association ÂmaTerraSu.

Nous étions au début du mois d'avril lorsque que nous avons rencontré, à son domicile, Madame Lafond, et son fils Pascal, venu pour soutenir la mémoire de Madame et faciliter l'expression des souvenirs. Une présence facilitatrice qui a aidé le recueil de ce récit de vie alors que Madame était très fatiguée.

Son décès au mois d'août rend plus précieux encore ce portait, comme un témoignage offert aux Fontanillois du temps d'avant.

Madame LAFONT Pierrette, Le temps des cerises

Venir au Fontanil- Cornillon...

Née le 8 janvier 1935 à la maternité de La Mure, c'est au cours de sa vingt sixième année, que Madame Lafond s'installe avec sa famille au Fontanil Cornillon. « Je suis née, et je suis arrivée à 26 ans au Fontanil, en 1961. J'étais déjà mariée et j'avais mes deux fils aînés qui étaient nés à la Mure en 1959 et 1960. Mais avec mes parents on allait et venait déjà entre La Mure et le Fontanil, parce qu'il y avait des cerisiers »

Des cerisiers ? Quelle est donc cette étrange affirmation ?

« C'est qu'une cousine germaine de ma mère, Madame Faure, vivait au Fontanil, sur un terrain de 3000 m², avec une douzaine de cerisiers dessus. Au moment des cerises, on allait et venait entre La Mure et Le Fontanil. Ma mère descendait en bus pour aider à ramasser. Ça commençait à avoir les cars, c'était pas desservi comme maintenant. On venait de la place Grenette, et puis elle prenait le tram. Je me souviens que quand ma mère allait vendre les cerises au marché de Grenoble, elle partait avec ses corbeilles qu'elle mettait au fond du car. Le car était ouvert derrière. Ils étaient bien contents d'avoir ces moyens de locomotion. »

Car auparavant, la route se faisait en calèche. « Ma mère me racontait qu'un jour où ma tante était partie à 4 heures du matin avec le cheval et la calèche, qu'il faisait nuit, quelqu'un a sauté dedans, derrière elle. Elle était tellement inquiète, elle a fait comme si elle savait pas qu'il y avait quelqu'un : « Je me demandais qui était entré dans la calèche, je tremblais, je me disais il vame sauter dessus dans la descente en passant un peu dans les bois. » Elle a fait tout le trajet comme ça, sans regarder derrière, jusqu'à Grenoble... Finalement, il s'est rien passé et elle a jamais su avec qui elle avait fait le trajet, c'en est un qui avait voulu faire le trajet gratis ! »

« La cousine de ma mère, elle voulait déjà que mes parents viennent au Fontanil. » Mais lorsque Madame Lafond hérite de la maison aux cerisiers, celle-ci est tout d'abord louée « au grand-père du rugbyman Vincent

Clerc », jusqu'à ce que Monsieur Lafond, qui travaillait à la Mure comme réparateur de vélos, se fasse embaucher comme maçon par l'entreprise de bâtiment Escole, à Saint-Égrève. C'est alors que la famille quitte La Mure : « je connaissais déjà bien du monde et les gens du Fontanil nous ont bien accueillis. »

Construire sa maison

Arrivé sur la commune du Fontanil, Monsieur Lafond s'est attelé à construire la maison familiale, sur le même terrain, en dessous des cerisiers. « Il a fait les moellons un à un, avec un moule », témoigne Pascal Lafond. « Il travaillait 10 heures par jour, et après, il construisait la maison. Ça lui a pris 4 ou 5 ans. Ce que je ressens de mes souvenirs de gamins, c'est qu'ils s'entraidaient tous. Quand il y avait une corvée, c'est l'un qui venait... Ils ont coulé la dalle tout à la main, à 11 ou 12 personnes. Il a fallu 110 sacs de 50 kilos ». « C'était encore un monde rural à 100 pour cent » complète Madame, « il y avait une entraide et je dis pas que j'y étais malheureuse... »

Assurer le bon déroulement de la vie familiale

« J'ai jamais travaillé, j'ai été un peu avec les gosses, un peu au jardin ».

Le « un peu » de Madame Lafond désigne en réalité toute une vie d'activités continues, « à ce moment-là, j'étais occupée du point de vue de l'esprit, parce qu'avec les quatre, il fallait pas leur en promettre ». Quatre enfants : trois fils et une fille, nés successivement entre 1959 et 1964.

Les jours se sont déroulés dédiés au bon déroulement de la vie familiale, Madame Lafond s'activant, de tôt le matin à tard le soir, à tous les travaux domestiques ainsi qu'à l'entretien d'un potager qui assurait la production de légumes pour la famille. Ainsi, les souvenirs de Madame Lafond racontent les gestes menus du quotidiens, humbles tout autant qu'essentiels. Des gestes qui se sont faits en appui sur des



ustensiles, des accessoires ménagers qui ont accompagné toute une époque et que Madame évoque naturellement, comme des familiers, comme en témoigne Pascal Lafond : « La maman était attachée à ses objets. »

Signe de ce travail continu, le tablier, une tenue qui dit le travail en cours, que Madame Lafond a porté « tous les jours, quasiment toute sa vie, pour aller dans le jardin, pour faire la cuisine... Ça protégeait le vêtement et la grande poche devant permettait de loger le sécateur, la ficelle pour attacher les tomates... » témoigne Pascal Lafond.

Nombre d'activités visaient à assurer l'alimentation de la famille à moindre frais. Ainsi en était-il du poulailler et des clapiers à lapins.

« Elles se sont fait prendre par le renard, mais jusqu'il y a pas bien longtemps, j'avais encore des poules. Tous les déchets, on leur donnait. Quand je suis arrivée, tout le monde par ici avait des bêtes. Longtemps il y a eu des lapins... ça, j'en ai soupé : ils y couraient pas après et quand il fallait faire un lapin, ça faisait la semaine ! ». Pour les saigner, Madame utilisait les tuyaux de chauffage pour les pendre au-dessus d'une gamelle destinée à récupérer le sang. Il lui fallait ensuite le dépecer puis tendre la peau en positionnant des morceaux de bois à l'intérieur, et enfin la mettre à sécher dans le poulailler

ou bien dans la cave. Elles pourraient alors être vendues au « pâtier » qui les récupérait en même temps qu'il passait dans la commune pour vendre des pâtes.

Le cochon, tué à l'automne, fournissait une bonne partie de la viande qui accompagnerait les légumes du jardin pendant plusieurs mois. « Le moment de tuer le cochon, c'était un peu un rituel. Quand ils l'avaient accroché, pour l'assommer, ils le frappaient avec une masse qui avait comme une pioche au bout. Ceux qui avaient l'habitude, ils y arrivaient du premier coup. Le sang était récupéré dans un seau où il fallait le remuer pour pas qu'il caille. Puis c'était le nettoyage des intestins, et ensuite, on installait la machine pour faire les saucisses : elle se pinçait à la table, tout le monde participait, et nous les gamins, on tournait la manivelle. Elle hachait la viande, le boyau était emmanché dessus et se remplissait de chair à saucisse au fur et à mesure, et tous les 10-12 centimètres, il fallait torsader le boyau pour faire les saucisses. » se rappelle Pascal Lafond « Le boucher préparait les morceaux », raconte Madame. « On portait les jambons à Grenoble pour faire faire des boîtes de conserve de jambon. Aussi, on avait un saloir, en dessous, dans la cave, pour y mettre les pieds de cochon, le lard... À ce moment-là, on mangeait facilement des pommes de terre avec du salé. » Le saloir était rond, en terre cuite vernissée, avec un couvercle et quatre poignées. Du fait de leurs qualités gustatives, ces pratiques de conservation de la viande par salaison ont perduré même après l'arrivée d'un congélateur.



L'automne, c'était aussi le moment d'aller ramasser les châtaignes « en septembre, on montait sous le Mont Saint Martin, où avant, il y avait plein de châtaigniers. » Les châtaignes étaient ramassées « dans des sacs en toile de jute qui servaient à transporter les céréales : le blé pour les poules et l'avoine pour les lapins. Des qui pouvaient contenir 60, 70 kilos et qu'il fallait alors porter à deux » précise Pascal Lafond.

Une partie des châtaignes récoltées était mise à cuire le soir même : dans du lait ou bien rissolées à la poêle – une poêle trouée que Madame posait sur le fourneau à bois,

combustible moins onéreux que le gaz de la cuisinière. Alors, tout en dégustant les châtaignes juste cuites et servies encore chaudes la famille s'affairait autour de la table, décortiquant les châtaignes qui seraient mangées ultérieurement « en marmelade, ou alors en entrée, ou avec une bonne viande ». Pour cela, « après avoir enlevé une première peau, il fallait les mettre dans l'eau chaude, juste comme il faut, pour permettre d'enlever la deuxième peau sans qu'elles se défassent » relate Pascal Lafond. Une opération longue, fastidieuse, qui avait néanmoins pour mérite de créer des temps de convivialité familiale. « Ça les occupait » commente Madame.

« D'autres soirs, raconte Pascal Lafond, on faisait la corvée petits pois : on se mettait autour de la table, les petits pois au milieu, et on restait jusqu'à temps d'avoir tout écosser. » Madame Lafond les mettait ensuite en bocaux qu'elle installait dans un stérilisateur ménager en fer galvanisé, comme il s'en faisait beaucoup à l'époque. « Pour pas consommer trop de gaz, elle allumait le fourneau à bois ». Il en était de même « pour les conserves de haricots les bocaux de fruits au sirop, des pêches, des cerises... »

L'art de cuisiner au quotidien

Œufs du poulailler et lait cru offrent de bons ingrédients aux plats cuisinés. « Le lait, on allait le chercher directement à la ferme Buisnière du Fontanil, à vélo. On avait deux bidons de trois litres, comme ça, ça faisait un roulement et il y en avait toujours un de plein », se rappelle Pascal Lafond. Dans le bouchon du bidon, Madame écrivait la quantité qu'elle souhaitait, un, deux ou trois litres, « et on payait à la fin du mois, c'était différent » constate Madame.

Madame Lafond a eu plaisir à perpétuer des recettes qu'elle tenait de sa mère et qui ont régalié la famille : « je faisais bien des tourtons, qu'on dit aussi des ravioles, avec de la pâte plus ou moins épaisse, selon ce qu'on souhaite. Je les garnissais de viande, de pomme de terre ou des fois des épinards. Je les faisais cuire dans une gamelle d'eau chaude, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, alors, c'est qu'ils étaient cuits et il n'y avait plus qu'à les récupérer avec l'écumoire. Eux, ils les aimaient bien avec du beurre et du gruyère râpé. Des fois je les faisais à la confiture, rissolées à la poêle. À ce moment-là, on les appelait des rissolées. »

« Il y avait les tourtes à la viande aussi, peinte au jaune d'œuf sur le dessus... Et puis les bugnes. J'en faisais un peu toute l'année. Je me suis calmée avec le sucre en poudre, j'en mets moins ! » Pour cela, Madame aplatisait la pâte puis découpait des rectangles de 6 à 8 centimètres, avec une mollette qui dessinait des zig zags. Au milieu, une fente permettait de retourner la pâte sur elle-même pour lui donner son aspect caractéristique.

Plat incontournable, directement lié au potager, la soupe se faisait « pour la semaine,

dans une grosse gamelle. Il y avait un vieux pétrin dans la cave et la maman posait la soupe dessus », la fraîcheur de la cave permettant de bien la conserver, explique Pascal Lafond.

Entretien de la maison et le linge

Les tâches ménagères et l'entretien du linge représentent également une importante charge de travail. Madame Lafond se rappelle de sa mère qui n'avait pas de machine à laver... « La machine à laver, moi, je l'ai eue quand Luc est né, offerte par... mes sous ! » nous dit Madame, avec l'humour qui la caractérise. « C'était une Vedette, celle de la publicité, avec la Mère Denis », se rappelle Pascal Lafond. « Avec quatre enfants, et les vêtements de travail de mon père, les machines tournaient beaucoup. Je me rappelle, je devais avoir 12 ou 13 ans, le roulement avait lâché, j'avais tout démonté pour réparer et éviter des frais aux parents. »

« Pour réparer le linge, faire les ourlets, j'avais une machine à coudre, une Singer à pédale. J'ai encore le meuble. Elle faisait que le point droit. » Pour raccommoquer et faire durer plus longtemps les pantalons, Madame décousait les poches arrières et les recousait là où le tissu était le plus usé. « Après j'ai pris des cours de couture avec Madame Jossierand et j'ai changé de machine. J'ai fait des vêtements pour les enfants, même des combinaisons de ski ! »

Les parquets des chambres étaient cirés à la cire d'abeille, donnant à la maison son odeur caractéristique. Il fallait alors circuler avec précaution : « elle nous disait prends tes patins » se rappelle Pascal Lafond.

Soigner

Au quotidien, les petites maladies se soignaient avec des recettes maison : les rhumes avec un « grog au rhum et au miel » et « quand on toussait, elle faisait des cataplasmes avec de la moutarde. Je crois que j'ai même eu droit aux ventouses... Pour les maux de ventre elle nous donnait quelques gouttes d'élixir Guillet - fait à la Monta-sur un sucre, ou bien un peu de Chartreuse de la petite bouteille, dans la boîte en bois tournée par les moines, qui couinait quand on l'ouvrait », se rappelle Pascal Lafond.

Mis tous ensemble, ces gestes, ces tâches du quotidien ont occupé Madame Lafond « du matin jusqu'à la tombée de la nuit », sa vie durant.

Ils traduisent des manières de vivre dans l'économie, l'art de faire beaucoup avec peu, la complicité dans l'ouvrage avec des objets utilitaires, aujourd'hui devenus insolites, autrefois présents dans toutes les maisons.

En plus d'un témoignage personnel, leur récit permet de retracer la place des femmes « mères au foyer », selon l'expression de l'époque, et ce faisant, d'amener de la considération à tout le travail discret, l'attention continue mise au service de la famille, des générations durant.