

Pays de Paulhaguet

Terre du passé, Terre d'avenir

Bulletin n°3 — juin 2013

Lettre d'une institutrice en 1942

transmise par le « petit frère » Pierre-Jean Bruschi

*Sainte-Marguerite,
dimanche soir 20 juin,
Madame,
J'ai pensé vous faire plaisir
en venant vous donner des*

*détails sur
l'installa-
tion de vos
enfants
chez nous.
Une ma-
man est
toujours in-
quiète et se
pose telle-
ment de
questions
quand elle
est séparée
de ses en-
fants que je
vais faire
de mon
mieux pour*

*vous rassurer. Car il faut
que je vous rassure, vos en-
fants et tous les petits Mar-
seillais se trouvent très bien
chez nous et plusieurs*

*d'entre eux ont eu ce cri de
surprise après la première
journée : « Je ne croyais pas
que les paysans pouvaient
être si gentils ! » Votre grand*

*filz vous a
écrit et a dû
vous dire qu'il
n'était pas sé-
paré de son
petit frère.*

*Nos possibili-
tés d'accueil
étant limi-
tées, aucune
maison ne
pouvait pren-
dre et soigner
deux enfants.*

*Aussi je par-
tage avec M^{me}
Garnier de
Pierrefroide
la charge de*

*les recevoir tous les deux.
Vous voyez que vous n'avez
pas à vous inquiéter. M^{me}
Garnier couche vos deux en-
fants, leur sert le petit dé-*

*jeuner et le repas de midi.
Le soir c'est mon tour de
leur procurer le goûter et le
repas du soir. C'est moi qui
m'occuperai de l'entretien de
leur trousseau. Laissez-moi
me présenter : M^{lle} Pastro-
rel, Institutrice à Sainte-
Marguerite. Voilà. On est
arrivé à une solution qui est*



Armandine Pastorel

Sommaire

- ◆ Lettre d'une institutrice.—p.1 et 2
- ◆ Enfants marseillais—p.2
- ◆ « J'ai été évacuée de Marseille »—p.3
- ◆ « Petite, tu viens de loin »—p.4
- ◆ Le citoyen d'honneur de Chavaniac—p.5
- ◆ Le couvent de St-Georges-d'Aurac—p.6
- ◆ La glacière de Chassagnes—p.7
- ◆ Mon village—p.8
- ◆ Spitivity : « Attends ton vin »—p.8
- ◆ Une paysanne à Paris— p.9
- ◆ La « budzada » — p.10
- ◆ Le charron — p.11
- ◆ La Fête-Dieu — p.12
- ◆ Les chardonnerets — p.13
- ◆ Leçons de morale — p.14
- ◆ Problèmes de calcul — p.15
- ◆ Photos de classe — p.16 et 17
- ◆ Le patois — p.18
- ◆ La recette— p.19
- ◆ Plaidoyer pour l'arbre et la haie— p.20

Terre du passé, terre d'avenir

la plus satisfaisante et qui je crois, Madame, vous plaira également. Vos fils sont en pleine forme, ont de l'appétit ; votre aîné est une petite maman à l'égard de son cadet. Ils sont très gentils. Nous ferons notre possible pour les bien soigner, quel-

quefois les gâter, afin qu'ils ne regrettent pas trop leur maman. Nous avons pris contact avec les maîtres qui les accompagnaient et qui viendront souvent les voir. Au revoir, Madame, je suis à votre entière disposition pour vous donner tous les

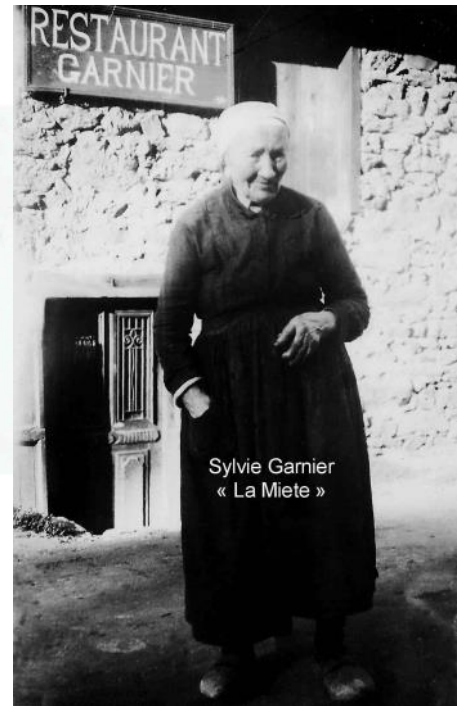
renseignements qui pourraient vous faire plaisir. Jeannot a bien couru, bien promené, bien mangé aujourd'hui et doit dormir d'un bon sommeil. Soyez tranquille. Cordiales amitiés.

A. Pastorel

Enfants marseillais à Sainte-Marguerite en 1943

Pierre-Jean Bruschi

La Miete patronne du
Café restaurant où
j'y étais accueilli et bien
soigné, en cette période
de guerre, en échange
je gardais 2 vaches
et 3 chèvres - période heureuse et
manquée de boue souvent. La miete était
un peu ma grand-mère affective.



Sylvie Garnier
« La Miete »



ÉTÉ 1943
Au bord de la Senoise
j'ai fait - mon frère
une petite marseillaise
dont j'ai oublié
le nom - et
moi-même
d

« J'ai été évacuée de Marseille en 1943 »

par Mireille Peyru

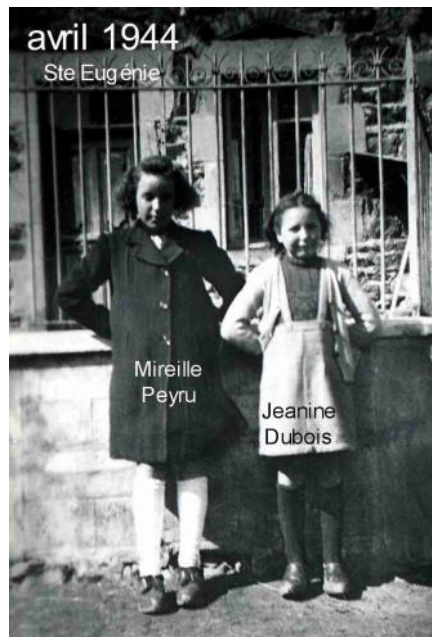
En 1943, depuis quelques mois, la mairie de Marseille avait mis au point l'évacuation des enfants des écoles pour les envoyer à l'abri dans les campagnes, puisque les conditions de vie y étaient bien meilleures.

Maman nous avait donc inscrits tous les trois, mes deux frères, Dédé, Georges et moi Mireille. J'avais 11 ans. Nous voilà donc partis le 12 juillet à 23h pour une destination inconnue par la gare St Charles. Le voyage a été très long, car des ponts avaient sauté ici et là, ne serait-ce que près d'Arles où il a fallu prendre le bac pour traverser le Rhône. Puis un car nous avait acheminés vers la Haute-Loire. Nous sommes arrivés seulement le lendemain soir. Après avoir dormi à l'internat du lycée du Puy, il fallait repartir en car vers notre destin...

Dans les villages où l'on passait, les enfants étaient distribués dans les familles qui en avaient fait la demande auprès de leur Mairie. Ainsi j'ai atterri avec Dédé à Sainte-Eugénie-de-Villeneuve à 13h15, après 34h de voyage, devant la Mairie (le Maire était Adrien Comte). Là, Madame Antoinette Malfant m'attendait. Elle désirait emmener avec elle une petite fille et comme j'étais la seule, elle m'a choisie et je l'ai suivie. On a traversé la rue centrale, puis nous sommes arrivées devant une grande maison qui était le seul magasin à l'enseigne « Casino ». Le reste de la famille : le mari, Jean, le fils Adrien 20 ans et la fille Jeannette 17 ans.

Tout de suite Madame Malfant m'a demandé si j'avais faim. Oh là

là, bien sûr que oui !!! Alors comme leur repas était terminé depuis un bon moment, elle m'a fait cuire une belle omelette dans du bon beurre accompagnée de larges tranches de pain coupées dans une grosse miche. Puis elle m'a proposé du fromage de terroir et de la confiture faite maison. Quel régal !! J'étais repue !! Ainsi, j'avais été très bien accueil-



lie dans cette maison. Tout le monde était gentil avec moi. On m'appelait « la petiote » en patois auvergnat.

Pendant ce temps Dédé, 9 ans, était descendu avec moi à Sainte-Eugénie pour ne pas être séparé de sa sœur. Là, au milieu de la place, il attendait que quelqu'un vienne le chercher. Mais il n'y avait plus personne. Alors le Maire l'a placé dans une famille de paysans : ils n'ont pas été très gentils avec Dé-

dé, car ils attendaient qu'il fournisse autant de travail aux champs et à la ferme qu'un enfant du terroir, lui, 9 ans, maigri-chon qui ne connaissait rien à la campagne !! Il n'y est pas resté longtemps. C'est la famille d'instituteurs du village, Raymond et Hélène Peyrat, qui s'étant laissée attendrir, l'ont récupéré. Par la suite elle lui a trouvé une autre place dans une ferme située derrière la colline à quelques dizaines de kilomètres.

Mais notre père, soucieux de notre sort, faisait de temps en temps une virée pour voir comment se portaient ses enfants. Ainsi en allant voir Dédé qu'elle n'a pas été sa surprise de voir qu'il ne s'était pas lavé depuis 3 semaines. Mon père l'a illico rapatrié à Marseille. Georges, 13 ans, lui était mieux « tombé », dans une ferme située à 15 km de Sainte-Eugénie, un petit village qui s'appelle Estublat dans la commune de La Chapelle-Bertin. Là, il avait été bien accueilli. Il est resté longtemps en relation avec ces fermiers, Monsieur et Madame Henri Leydier.

Après la libération de Marseille, je suis rentrée chez moi début novembre 1944. Je suis toujours en relation, 70 ans après !, avec la famille Malfant-Duchet-Cros.



Dr Boulagnon : « Petite, tu viens de loin ! »

par Marcelle Chalier née Courtet

Au mois de juin 1930, j'avais 10 ans en octobre, je souffrais du ventre, j'avais de la fièvre et je ne mangeais plus depuis deux-trois jours. Aussi mes parents, cultivateurs à La Brequeuille, ont été contraints de faire venir le docteur. À l'époque, en 1930, pas de téléphone, pas de taxi, mes parents n'avaient pas de voiture. Ils ont demandé au cantonnier, Monsieur Souliage, d'aller en vélo à Paulhaguet pour avertir le seul docteur, M. Boulagnon. Ce dernier est venu et a vu que j'avais une appendicite. Mes parents lui ont dit « Docteur on ne peut pas mettre de la glace sur le ventre ? » Le docteur Boulagnon a répondu : « Mettez de la glace mais demain matin ne venez pas me voir en pleurant ! Il faut l'opérer de suite. » Quand il avait quelque chose à dire, il fallait que ça éclate ! Je ne serais pas là à 92 ans s'il n'avait pas dit ça.

Mes parents ont eu peur et ont prévenu Monsieur Romain à Saint-Georges d'Aurac qui avait une voiture. Monsieur Romain récoltait la dentelle que faisaient au carreau des habitantes comme ma mère et ma grand-mère. C'est lui qui m'a transporté à l'hôpital du Puy, à l'Hôtel-Dieu car la construction d'Émile-Roux n'était pas encore terminée. J'ai été opérée en juin alors qu'Émile-Roux a ouvert en octobre.

C'est le docteur Couze qui m'a opérée dès que je suis arrivée à l'hôpital (il m'a dit « 24h de plus et c'était trop tard »). J'étais à côté d'une petite fille de Saint-Julien-Chapteuil qui avait 7 ans et qui avait aussi une appendicite.

On était une vingtaine dans la salle. J'ai été opérée le vendredi soir et la petite de Saint-Julien le samedi. Le samedi matin mes parents sont venus en train me voir à l'hôpital. Ils prenaient le train à la gare de Saint-Georges-d'Aurac (Aurac-Lafayette), je ne me souviens plus comment ils allaient à cette gare depuis La Brequeuille (il y a environ 4 kilomètres). Peut-être à pied ? Le docteur leur a dit « Soyez tranquille, votre petite est hors de danger. »

Je suis restée 3 semaines à l'hôpital. Mes parents sont venus me chercher, on a pris le train jusqu'à Saint-Georges-d'Aurac et c'est Monsieur Eugène Begon, un voisin de La Brequeuille qui avait une voiture, une 201 rouge au toit beige, qui est venu nous ramener à la Brequeuille. Je me souviens qu'en arrivant au village ils étaient en train d'installer les poteaux électriques et on a été obligé de descendre de la voiture à l'entrée du village parce qu'il y

avait des fils électriques en travers de la route.

J'avais encore des pansements au mois de septembre. Le Docteur Boulagnon avait demandé à Monsieur Loubarèche, un agriculteur voisin, de les faire, il avait confiance en lui. Je pense qu'il avait été soldat infirmier pendant la Grande guerre. Il n'y avait pas d'infirmières à domicile à l'époque ! Quand j'étais plus grande, Monsieur Loubarèche me disait « tu ne me feras pas voir ton ventre aujourd'hui ! ».

Je me souviens qu'on avait mis de la glace sur le ventre de la fille des instituteurs Monsieur et Madame Cheymol. Mais elle avait une appendicite comme moi et elle est morte quelques jours après, une semaine après mon opération. Et ses parents venaient pleurer chez moi.

Le docteur Boulagnon m'a sauvé la vie. À chaque fois qu'il me voyait il me disait « Petite, tu viens de loin ! »



Le citoyen d'honneur de Chavaniac

par Marie-Thérèse Masse



Pourquoi cette foule à Chavaniac, et ce cordon de police ? Un hôte de marque, qui sera fait « citoyen d'honneur » de Chavaniac, était attendu un beau jour de février 1957.

Tout commence au début de l'année. À cette époque la radio était très écoutée et Pierre Bellemare animait sur Europe 1 une émission qui connaissait un très grand succès (on pourrait dire qu'elle « cartonnait » !). C'était *Vous êtes formidables*. Chaque semaine, il mettait à l'honneur une personne qui avait fait quelque chose de « formidable » pour ses voisins, son village, sa communauté.

À cette époque, la France était assez décriée aux USA et il ne se passait guère de semaines sans que quelques critiques ne soient faites à tout propos dans les journaux américains. Pourtant l'un d'eux, dont le patron était un certain M. Spanel, n'entonnait pas le même refrain. En effet chaque semaine l'édito signé « A. Spanel » tentait, avec une belle énergie, de défendre la France et de la soutenir dans ses combats au moment de Suez et de l'Algérie, n'hésitant pas à se heurter à la politique de la Maison Blanche. Ce qui

donna à Pierre Bellemare l'idée de remercier cet amoureux de notre pays d'une façon nationale.

Au cours d'une émission « Vous êtes formidables », il demanda donc que chaque auditeur adresse à M. Spanel une carte postale pour le remercier

de ses prises de position, de son soutien. Les cartes devaient être regroupées à une adresse donnée par Europe 1. Il en arriva plus d'un million ! Le nombre de sacs postaux fut impressionnant.

Mais comment les faire parvenir à M. Spanel pour que l'opération ait plus de panache ? Pierre Bellemare se mit à la recherche d'un facteur qui s'appellerait Lafrance. Il n'y en avait pas. 1957 étant l'année du bicentenaire de la naissance du Général La Fayette, un facteur du même nom fut recherché, là aussi sans succès.

Finalement ce fut le facteur de Chavaniac-Lafayette (lieu de naissance du célèbre marquis faut-il le rappeler ?) qui fut choisi.

Bien qu'habitué à des distributions de courrier plus traditionnelles, notre facteur accomplit cette tournée très spéciale avec beaucoup de naturel, en allant à New-York remettre le courrier à Abraham Spanel. Il est devenu pour toute la France « le facteur formidable » et Chavaniac retrouva un peu de notoriété.

Spanel, très touché, sou-

haite venir à Chavaniac. Accompagné de son épouse, il atterrit à Orly avec le « facteur formidable ». C'est dans un autorail spécialement affrété par Europe 1 qu'ils arrivent à la gare de Rougeac. Pendant le trajet, un sculpteur fait le buste de M. Spanel que l'on peut toujours voir à la mairie de Chavaniac. Le trajet



de rouage est dur longtemps : le train s'arrête dans chaque gare, où des milliers d'admirateurs les acclament. Notre facteur en profite pour s'initier à la conduite de la loco. Au Puy, tous les officiels du département, y compris Monseigneur l'Évêque les accueillent et les accompagnent.

C'est donc M. Spanel entouré de tous les « gros bonnets » que la foule massée sur la place attendait ce jour-là.

Ce fut une « belle journée » !



Le couvent de Saint-Georges-d'Aurac

à partir des notes de Sœur Dominique Régli et des souvenirs des habitants

Les Sœurs de la Présentation de Tours, vers 1890, font construire « le Couvent », bâtiment imposant à Saint-Georges-d'Aurac, pour un « Juvénat » de leur Congrégation, c'est-à-dire une école pour des filles se destinant à réaliser une vocation religieuse.

Mais bien vite, du fait de la diminution des vocations religieuses, cet établissement change de destinée : il devient orphelinat et école.

En 1905, refusant la sécularisation de l'école, les Religieuses de la Présentation de Tours abandonnent les activités scolaires pour ne garder que l'orphelinat auquel s'annexe un « ouvroir » (on apprenait la couture – confection des « ouvrages » - aux pensionnaires).

À l'initiative du curé de l'époque (1935) l'Abbé Pascal, et avec l'aide financière de Monsieur Sabatier (maire de Saint-Georges-d'Aurac), un préau aménagé en salle de classe, va abriter au Couvent une École libre dont l'institutrice est Mlle Boucharel, originaire de La Chaise-Dieu.

À noter que les garçons de l'école laïque venaient parfois le dimanche au Couvent pour jouer dans la cour et aussi pour regarder des films projetés par les Sœurs (Zig et Puce par exemple).

En 1940, une nouvelle loi leur permettant d'enseigner à nouveau, les Religieuses de la Présentation de Tours reprennent cette mission dans une école libre, avec leur habit religieux à grande cornette blanche et tablier noir.

En 1945, l'orphelinat se transforme en « aérium Saint-Joseph »

qui évoluera en 1966 en « Maison sanitaire et sociale ». Les Religieuses partiront en 1984, fermant ainsi cet établissement à caractère éducatif spécialisé. Seule l'école libre fonctionnera encore jusqu'en 1987.

Qui se rappelle ces Religieuses qui ont marqué notre « pays » de leur présence centenaire ? Les « Mères » Marie-Émile, Marguerite, Thérèse, Marie-Claude, Agnès, Joseph... et les Sœurs Mi-

Georges).

Qui se rappelle les « séances créatives » au Couvent, à une époque pas très éloignée dans le temps... et le « reposoir » impressionnant de la « Maison des Sœurs » pour la Fête-Dieu paroissiale, sans parler des messes quotidiennes en hiver à la chapelle des Sœurs ?

Mais la roue tourne... Plus d'aérium St-Joseph, plus d'école libre, plus de Religieuses.



chel-Marie, Claire, Henri, Marie-Miséricorde, Marie, Hélène-Charles, Maria-José, Clément, Annette... Parmi nous, elles ont exercé les services de cuisinière, lingère, infirmière, institutrice, catéchiste, animatrice de chant à l'Église, éducatrice spécialisée.

Et qui se rappelle Henriette Roudier, laïque ? Elle a consacré une grande partie de sa vie au couvent où elle apportait son aide à la cuisine et à la buanderie (c'est la seule personne laïque qui a été inhumée dans la tombe des religieuses au cimetière de Saint-

En restant propriétaire de cet imposant bâtiment situé à la sortie de Saint-Georges-d'Aurac, sur la route qui mène à Chavaniac, les Religieuses de la Congrégation ont laissé la place à une Maison Familiale Rurale d'Éducation et d'Orientation qui a fonctionné de 1985 à 1993. Puis le bâtiment est resté sans activité jusqu'en 2006, année de vente à l'association La Renouée, association gérant une « Maison d'Enfants à Caractère Social ».

Elle exerce toujours cette activité en 2013.

La glacière de Chassagnes

par les élèves de l'école de Chassagnes en 1991

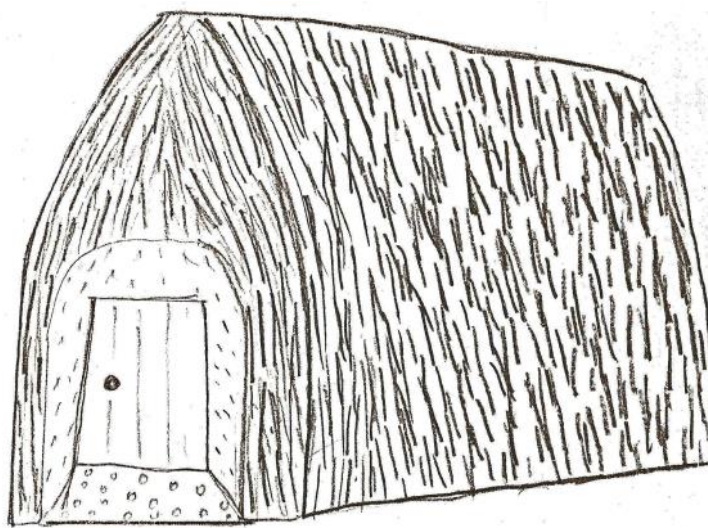
Propriété du Château, elle était dans le bourg de Chassagnes, près du pont, à l'angle des chemins de Faveyrolles et des Sausses. Elle

était entourée de gros tilleuls pour faire de l'ombre l'été.

Elle était en pierre et en terre battue. La maçonnerie très épaisse était entièrement recouverte de paille. La paille était mise comme

sur un toit de chaume. A l'intérieur, il y avait un gros trou comme un puits de 5 à 6 mètres de profondeur. Autour il y avait un espace de circulation. On descendait dans le trou avec une échelle.

Le trou était recouvert d'un couverte en bois et d'une grosse épaisseur de paille. La glace se conservait toute l'année.

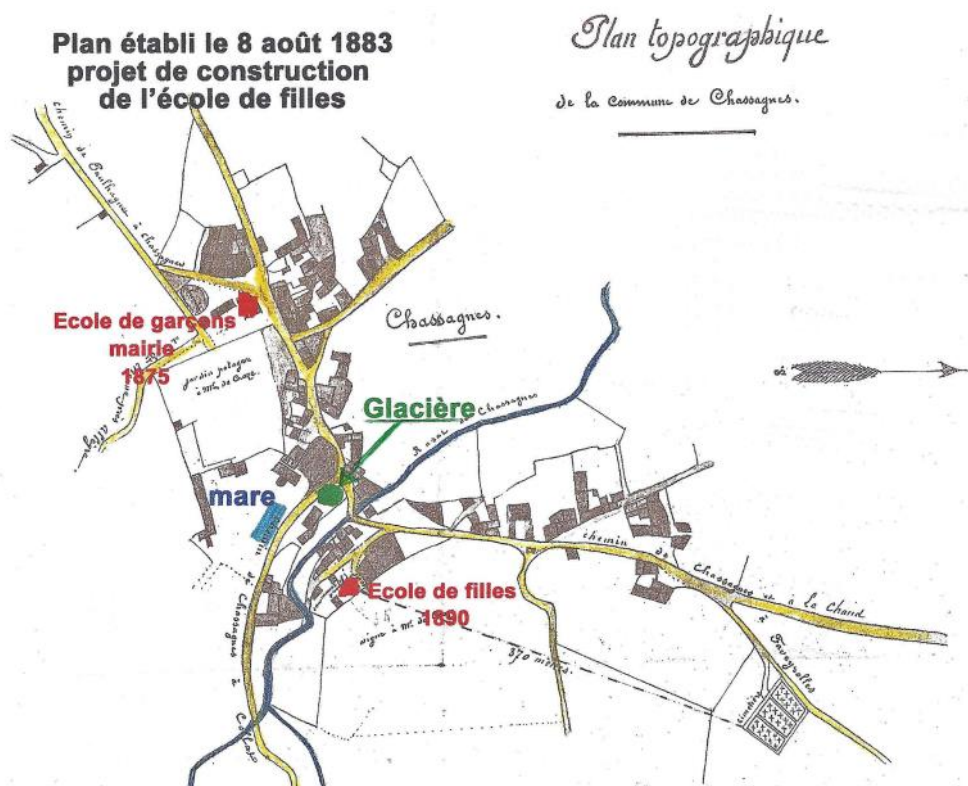


On allait chercher la glace en hiver à la mare du château de Chassagnes. On cassait la glace avec des pics. On la transportait dans des tombereaux. On faisait basculer la glace dans le puits de La Glacière. On refermait.

La glace était utilisée tout au long de l'année par Le Château, confection de sorbets et autres. Elle servait également à soigner les malades. Des gens venaient de loin chercher de la glace. Ils venaient tôt le matin. Ils l'enveloppaient dans une couverture pour qu'elle ne fonde pas trop vite.

La Glacière a été démolie en 1951 lors de l'élargissement de la route. Elle ne servait plus à rien. Maintenant on a des réfrigérateurs et des congélateurs pour faire de la glace.

Article publié sous l'égide de l'Association pour le Développement de l'École Publique (ADEP) dans « Échos, écoles et farandoles » premier journal des écoles du canton de Paulhaguet.



Mon village

par Marcelle Filhon

Dans un coin, pas loin d'ici, est le village où j'ai grandi, l'école où j'ai habité.

Pendant de longues années, je n'étais pas toujours très sage. Je quittais souvent la maison pour courir avec ceux de mon âge, derrière les vaches et les moutons, ramasser des fruits sauvages, des fleurs ou des champignons. Je me souviens du petit ruisseau qui

coulait entre les roseaux, où tournaient des petits moulins qu'on fabriquait en bois de pin, des truites qu'on prenait parfois, d'autres qui glissaient entre mes doigts. De la cloche qu'on sonnait quand le curé n'était pas là. Des cerises que l'on cherchait quand le voisin ne nous voyait pas. Les veillées près de la cheminée en mangeant des marrons grillés...

C'était il y a bien longtemps. J'y retourne de temps en temps. L'école a fermé ses volets, l'église n'a plus de curé, les cerisiers sont tous crevés, le ruisseau n'a plus de poissons. Mais il y a toujours ma maison.

En souvenir de ceux qui ont partagé avec moi le voyage de l'enfance, dans ce petit village au pied du Pérou, Collat.

Spitavy : « Attends ton vin »

par Joseph Beau et Bernard Raynaud

Espitavy fait partie des trois bourgs qui composent la commune de Couteuges (avec Couteuges et Bannat). Le reste des habitations sont des fermes tout autour. Non loin de la départementale allant de La Chaise-Dieu à Saint-Flour, le village est situé sur un plateau volcanique avec une roche mère très présente, le basalte, laissant peu de terre arable en surface (15 à 30 cm). Non loin de la ferme du Théron, en bordure de route, il y avait autrefois le Château de Salle du châtelain de Chil-



Espitavy, la maison de la Béate

hac, château qui était plutôt un pavillon de chasse. Il était encore indiqué du temps de Napoléon 1er (il figure sur le cadastre). C'est en 1850 que sa ruine servit de carrière pour construire de nouvelles maisons dans le village d'Espitavy. Celui-ci possède une fontaine construite en 1889 avec

la souscription des habitants, au prorata de la distance avec leur maison. Les travaux étaient exécutés par les gens du village. Plusieurs bacs servant d'abreuvoirs

se remplissent par niveau, grâce au trop-plein de la fontaine. Une maison au milieu de la place (maison de la Béate) a été restaurée et aménagée en salle communale (c'est là d'ailleurs que nous réunissons avec les instigateurs du Pays de Lafayette pour le recueil des souvenirs). Non loin

de là, un four à pain, un métier à ferrer ainsi qu'un lavoir en bordure de ruisseau ont eux aussi été restaurés.

Pour la petite histoire, le nom « Espitavy » (« Spitavy » en patois) veut dire « Attends ton vin ». L'origine de ce nom pourrait être liée au fait que les gens de la Ribeyre, région très prospère aux XVIIIe et XIXe siècles, possédaient des prés d'eau qu'ils venaient faner pour les animaux, leurs terres de la vallée étant réservées à la vigne et aux fruits. C'est lorsque les « Ribiroux » passaient par notre village, emportant leurs dernières récoltes, que les gens d'Espitavy attendaient le vin en retour.

Mais le vin existait aussi sur place. Jusqu'aux années 1950 chaque famille possédait sa vigne et tout le matériel pour faire le vin. Aujourd'hui trois vignes sont encore exploitées par des vignerons téméraires avec des ceps de « bacot ».

Une paysanne de Montclard à Paris

par Danielle Baudin à partir d'un article de La Montagne de juin 2007

C'est le samedi 29 juin 1907 que Joséphine Favier veuve Montbord arrive à Paris.

Elle était partie de Montclard et avait marché durant 15 jours pour rejoindre la capitale (500 kms de marche) avec 5 francs en poche. Avec son visage ridé, tanné par le soleil et les intempéries, et ses joues émaciées qui laissaient deviner une bouche édentée, cette femme de 58 ans qui en paraissait 80 était coiffée d'un chapeau de paille noir, chaussée de galoches à épaisse semelle de bois avec sous le bras un antique parapluie.

C'est ainsi qu'elle arrive devant le Palais de justice où elle raconte sa mésaventure à l'huissier qui la reçoit. « Je suis de Montclard et je viens à Paris pour qu'on me rende justice, mon gendre m'a volé 5 quintaux de foin, j'ai bien réclamé au juge de paix de la Haute-Loire, mais ça traîne, alors

je suis venue ici ».

Et l'huissier ne peut que lui répondre « ce n'est pas à Paris qu'il faut que vous vous adressiez ma pauvre dame. » Elle a le senti-



Joséphine Favier

ment qu'il n'y a pas de justice pour elle, même à Paris.

Alors des larmes coulent sur son visage et l'huissier, ému, lui indique le commissariat le plus proche. Le commissaire l'envoie à

l'asile de la rue Saint-Jacques pour passer la nuit. Là on lui donne un bol de soupe et un lit.

Le lendemain matin, Joséphine s'en retourne à travers les rues avec son vieux parapluie sous le bras. Elle marche droit devant elle, le regard triste. A présent elle se rend compte que la justice n'est pas faite pour une pauvre femme comme elle et elle reprend la route.

Lorsqu'elle décède quelques années plus tard, l'histoire ne nous dit pas si elle a pu obtenir réparation du préjudice qui lui avait causé tant de soucis.

Joséphine Elizat Favier est née à Lestremolède le 1er août 1849, fille de Michel Favier et de Justine Lamadon. Elle était veuve en première noce de Louis Pégère et en seconde noce de Jean Montbord.



La « budzada »

histoire à deux voix, Gaby et Gisèle de Moissac-Bas

Autrefois on lavait dans un baquet (la « gerle » ou la « bachole »). On trempait le linge la veille dans l'eau tiède et puis on le frottait à la brosse pour faire



Léontine Ranvier
à La Vernède

partir le plus gros et puis on mettait le baquet percé du fond sur un trépied avec une bassine en dessous. On disposait les draps d'abord puis les chemises de toile et enfin le petit linge. On mettait un drap bien épais par-dessus et on y écartait des cendres de bois (il ne fallait pas se servir de la cendre quand on avait fait rôtir des châtaignes parce que la cendre de châtaignes ça tachait). On faisait chauffer de l'eau, dans le chaudron où cuisaient les pommes de terre des cochons : la chaudière. On taillait aussi un peu de savon dans l'eau et on arrosait le linge par-dessus, pas trop

chaud d'abord (pour ne pas coller la saleté), et ça traversait le linge et ça coulait dans la bassine. On remettait ce liquide à chauffer et on arrosait de nouveau et à chaque fois on recommençait de plus en plus chaud et la dernière fois on arrosait bouillant. On savait que la lessive était finie quand le liquide sortait très chaud sous le baquet.

On laissait refroidir le linge toute la nuit et le lendemain on allait rincer au lavoir. L'hiver il fallait casser la glace. Et quand le lavoir était à sec et bien il fallait aller rincer à la rivière : on descendait par la coursière en tenant la pаниère, une de chaque côté. On partait le matin en emmenant un peu de casse-croûte et on revenait le soir.

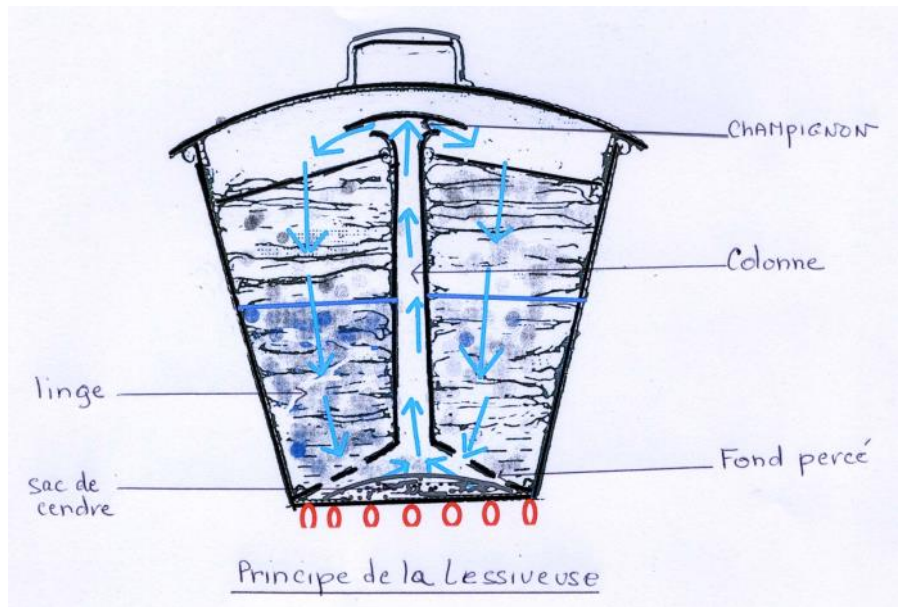
Il y avait aussi au village l'Angèle qui faisait la lessive deux fois par an. Elle lavait au moins 15 ou 20 draps à la fois. Il y avait beaucoup de femmes qui allaient l'aider. Elles faisaient ça dans le four, elles faisaient un de ces bruits !

C'était la fête ! Ensuite elles descendaient le linge dans le tonneau avec les bœufs.

Pour essorer le linge on le tapait avec la massue et on le tordait. Quand il faisait beau on le faisait sécher sur l'herbe.

Après la guerre il y a eu la lessiveuse en tôle qu'on mettait sur le poêle. On faisait la lessive plus souvent qu'avant, en fait chaque fois qu'on changeait les draps. On mettait la cendre dans un sac entre les deux fonds, on tassait le linge autour de la colonne, on versait quelques litres d'eau et quand l'eau bouillait, elle remontait dans la colonne et sortait par le champignon qui avait des trous et ça faisait des jets pschhhhit... C'était moins fatiguant, on n'avait plus besoin d'arroser. On chauffait pendant au moins deux heures et ça arrosait tout seul mais il fallait quand même rincer au lavoir.

On a lavé comme ça tant qu'on n'a pas eu de machine à laver vers les années 1965.



Le charron

témoignages d'habitants de la commune de Saint-Didier-sur-Doulon

Le métier de charron existe depuis que la roue existe soit depuis 3500 ans avant JC. Avant la mécanisation, chaque village avait un ou plusieurs charrons. Le charron fabriquait et réparait tout ce qui roulait : les chariots, les carrioles, les charrettes, les brouettes, les barreaux, les tombereaux.... Son savoir-faire résidait surtout dans



la fabrication des roues en bois constituées d'un moyeu, d'une jante et de rayons appelés aussi rais. La jante était cerclée d'une bande de roulement en fer. Le charron choisissait sur pied les arbres qui lui étaient nécessaires, le choix des essences était important : il fallait un bois qui ne se fendait pas pour le moyeu, un bois dur pour les rais et un bois souple pour la jante. Toutes les parties de la roue étaient assemblées par des tenons et des mortaises. Grâce à une roulette, il mesurait la circonférence de la roue et là intervenait la plupart du temps le forgeron : un bandage de fer un peu plus court que la circonférence de la jante était

porté au rouge dans la forge, disposé autour de la jante qu'il fallait arroser pour éviter qu'elle ne brûle. En refroidissant le métal se contractait et la roue était cerclée.

Gaby raconte : « Mon papa Claude Rouy faisait le métier de charron pendant l'hiver, l'été il travaillait aux champs. Il pouvait fabriquer des chars mais il faisait surtout des roues et il en rabillait aussi beaucoup. Pour faire une roue il choisissait son bois de charronnage sur pied, je crois qu'il prenait de jolis frênes. Il me semble que le chêne se fendait trop facilement.

Il fallait bien faire sécher le bois pour le travailler. La jante était tracée dans un plateau bien épais et il la découpait avec une scie à main, il utilisait aussi une plane pour écorcer et pour dégrossir les formes courbes. Il avait aussi un tour à bois pour fabriquer le moyeu et les rayons. C'était les mêmes outils que le menuisier. Ensuite quand toutes les parties en bois de la roue étaient assemblées, il allait chez le forgeron pour faire serrer la roue. À l'époque il y avait un forgeron dans le

bourg, un à La Gravière et un cousin germain à nous, Mathieu Spelcel, était forgeron à La Vernède. » Michel raconte : « Mon arrière-grand-père Desgeorges s'est installé comme charron à La Vernède autour de 1900, les affaires ne marchaient pas fort, donc après son mariage en 1903 il part s'occuper de l'entretien des voitures à cheval de la famille du marquis de Miramon au château de Paulhac. Vers 1910 il monte à Paris pour "faire fortune" et il travaille dans une entreprise de charronnage rue Pajol dans le XVIIIe arrondissement. Mobilisé en 14 il disparaît en 1916. » Marie et Thérèse racontent : « Chez les Mallègue à La Vernède on était charron de père en fils : d'abord Jacques né au Mas en 1842 et décédé en 1902, puis son fils Pierre dit "le petit charron" lui succède puis encore un Jacques Mallègue marié à la Blanche et enfin le dernier René nommé "le fils du charron". Mais avec la mécanisation de l'agriculture après la guerre, on voit le métier de charron disparaître. »



**Si vous ou des proches ont exercé le métier de charron, forgeron, maréchal-ferrant, sabotier, tailleur...votre témoignage écrit ou oral nous intéresse.
Contactez la Communauté de communes du Pays de Paulhaguet**

La Fête-Dieu

souvenirs de Paulette, Marie-Rose, Jeannette, Marinette et Loulou

Cette fête religieuse se déroulait 60 jours après Pâques, c'est-à-dire entre fin mai et mi-juin. Les dernières processions à Collat ont eu lieu au début des années 60.

Dans un premier temps, il y avait une messe à l'église, suivie d'une procession dans les rues du bourg.



ostensor

À la tête de laquelle, se trouvaient les enfants de chœur qui portaient une croix. Ensuite venait le curé portant l'ostensor ; ce dernier était abrité sous un dais porté par 4 hommes faisant partie du « conseil de fabrique » (c'était toujours les mêmes familles—ce conseil de laïcs était chargé de la collecte et de l'administration des fonds de l'église locale).

Derrière le curé venaient des petites filles avec des corbeilles

pleines de fleurs, qu'elles jetaient sur leur passage. « Elles allaient cueillir les fleurs la veille souvent avec les grands-mères ». Ensuite venait la foule de fidèles qui disaient le chapelet tout au long de la procession.

« C'était la Noélie Trévis qui disait à haute voix le chapelet et tout le monde reprenait derrière ».

Trois arrêts étaient prévus aux « reposoirs ». Le reposoir était un autel dressé par les habitants du quartier : une table recouverte d'une nappe blanche.

« Les nappes étaient lavées, repassées, amidonnées par la Marie Laurent. Sur cet autel on trouvait des bouquets de fleurs, des bougeoirs. Le

plus beau reposoir était celui de Marie Vialatelle. »

À chaque reposoir le curé s'arrêtait et disait des prières reprises par les fidèles. Le long de la procession, les habitants avaient ba-



reposoir Collat
juin 1963

layé leur devant de porte, enlevé les bouses de vaches et l'avait fleuri avec des fleurs des champs et des fougères.



Terre du passé, terre d'avenir

Les chardonnerets

poème écrit en 2012 par Marie-Juliette (Marinette) Delagnes épouse Roche,
institutrice, qui vient de fêter ses 100 ans le 3 avril

Pendant plusieurs années au mois de mai
J'ai admiré un couple de chardonnerets
Bâtissant un nid douillet
Pour leurs oiselets
Sur la branche d'un cerisier

Tous les matins, à la même heure,
Ils se mettaient à l'œuvre
Et façonnaient en quelques jours
Un merveilleux berceau d'amour.

Plus tard, c'était le va et vient incessant
D'un long moment de ravitaillement,
Chaque bec jaune, à tour de rôle
Recevait son obole.
Puis la sieste, bercée des chants mélodieux
D'un papa ravi et heureux.

Mais les petits grandissaient vite
Et le nid était bientôt vide.
En automne je le regardais tristement
En songeant au prochain printemps.

Au monde qu'y a-t-il de plus beau
Qu'un nid de petits oiseaux ?
Pour moi, c'est une merveille,
Un véritable enchantement
De le contempler longuement.



Carrière d'institutrice :

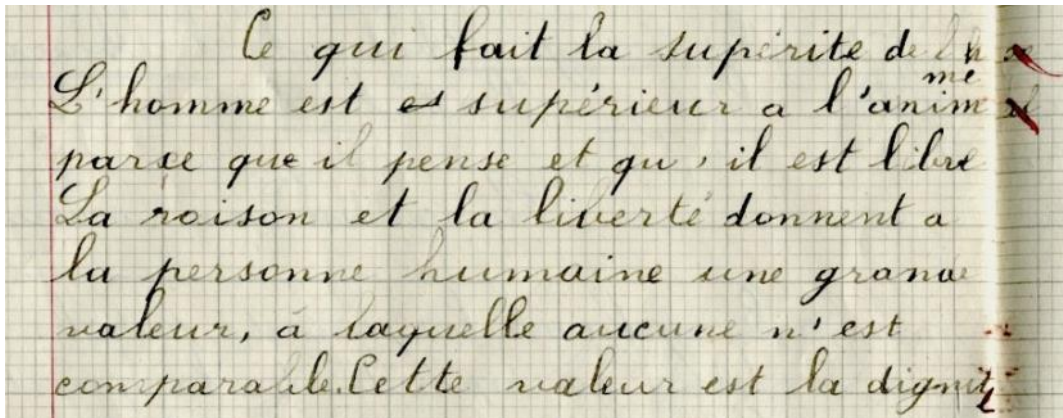
- 1935 : Dintillat
- 1936-37 : Chanteduc
- 1937-45 : Trabesson
- 1945-56 : Chastenuel
- 1956-68 : Ste-Florine



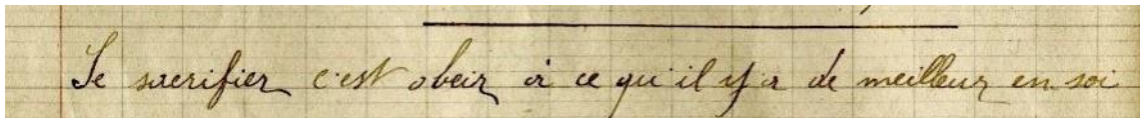
Terre du passé, terre d'avenir

Leçons de morale

Cahier de classe de Jacques Bruhat en 1913



Cahier de classe de Jean Bruhat le 6 mars 1922



Extrait de l'Annuaire 1926 des postes de l'enseignement primaire du département de la Haute-Loire

Quand les instits voulaient savoir où ils demandaient leur mutation...

École mixte de Ceilhac—Assez gros village à 900 m d'alt., près de la route de Champagnac à Paulhaguet. Approvisionnements à Saint-Didier-sur-Doulon (4 km) ou surtout à Champagnac-le-Vieux (5 km). Gare de Frugières-le-Pin à 12 km.

École mixte, une classe, 15 élèves, dans une ancienne maison de béates à l'extrémité du village. Un préau (6 m²); cour 50 m², w-cl. assez bien. Classe 40 m². Un logement de 4 pièces dont 2 à feu, en mauvais état, assez bien exposées et assez grandes. Grenier et cave. Poste isolé et assez froid.



2012
Ceilhac
St-Didier-sur-Doulon

Terre du passé, terre d'avenir

Problèmes de calcul du bulletin précédent

1er exercice

On remplit un réservoir en forme de parallélépipède de 2,75 m de long, 1,20 m de large et 0,75 m de hauteur, avec une pompe débitant 1 500 litres à l'heure.

- a. Quelle est la contenance du réservoir en litres ?
- b. Combien de temps faudra-t-il pour remplir ce réservoir ?

Solution

- a. La contenance du réservoir est de 2 475 litres : $2.75 \times 1.2 \times 0.75 = 2,475 \text{ m}^3$
- b. Le débit de la pompe étant de 1 500 l/h soit 25l/mn, la durée de remplissage est de $2\,475/25 = 99$ minutes, soit 1 h et 39 mn.

2ème exercice

Un cultivateur achète à raison de 1 200 F l'hectare un champ triangulaire de 196 mètres de base et de 120 mètre de hauteur.

Il en paye les 2/3 au comptant et s'engage à payer le reste au bout d'un an avec les intérêts à 6%.

On demande :

- a. Le montant de chacun des 2 versements.
- b. Le cultivateur aurait pu s'adresser à une Caisse du Crédit Agricole qui lui aurait prêté la somme

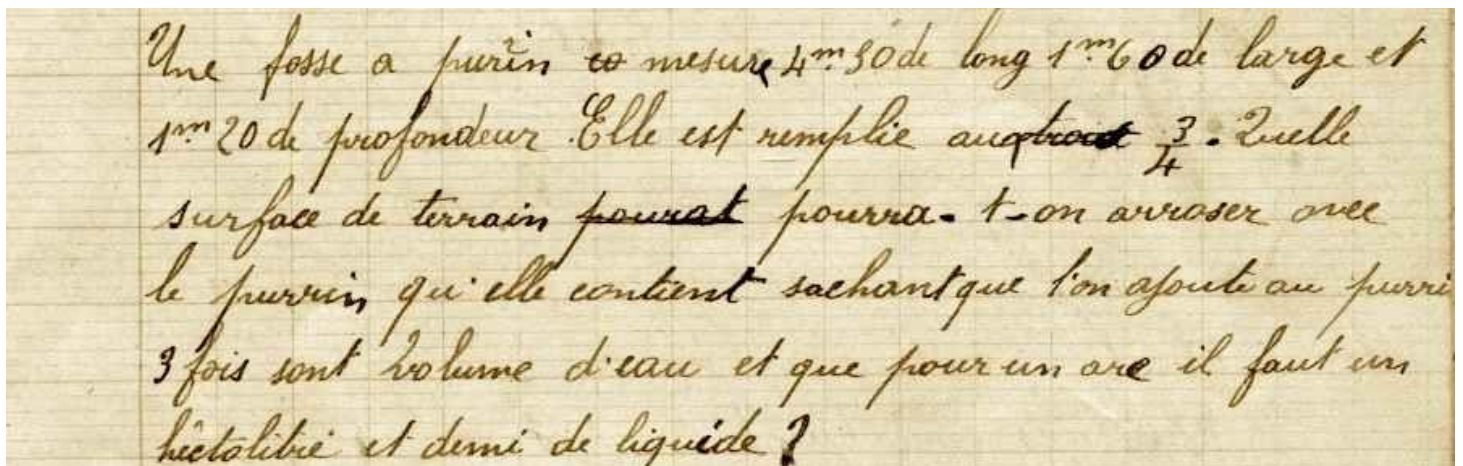
Solution

- a. La surface du champ est de $11\,760 \text{ m}^2$: $196 \times 120/2$
 La valeur du champ est de 1 411,20 F : $0.12 \times 11\,760$
 Le montant du 1^{er} versement est de 940,80 F : $1\,411.20 \times 2/3$
 Le montant du 2^e versement est de 470,40 F : 470.40×1.06
- B. L'économie qu'il aurait réalisée est de 16,464 F

Merci à Laure Caritu et à Serge Soule qui nous ont adressé les bonnes réponses.

Nouvel exercice

Cahier de Léontine Bruhat, 12 ans, le 21 décembre 1921



Les photos de classe du bulletin précédent

Il reste encore des noms inconnus...



Cette photo est toujours autant mystérieuse.
Ne s'agirait-il pas de l'école des sœurs à Paulhaguet ?



Terre du passé, terre d'avenir

Aidez-nous à compléter les noms...



Réponses au prochain numéro (si vous nous aidez 😊)

Communauté de communes : 04 71 76 98 68 / dgs.paulhaguet@orange.fr

Le patois

Le patois était une langue essentiellement parlée, non écrite, (ce qui explique que l'orthographe du texte peut paraître fantaisiste) et dont les intonations variaient selon les régions. A la manière de prononcer, on pouvait même savoir de quelle paroisse venait son interlocuteur. Cependant, c'est bien, en général, le même vocabulaire et la même syntaxe qui sont utilisés dans toute l'Auvergne

.....

Le Moutsadu

par Albert Massebeuf

Le Dzouzelu zaïo pre le tren é se né seta en fasse d'ina brava femna que cougnicho pas

Le Dzouzelu zéra marfondiu, tapaou, restava pa de gnifla, é gnifla que gniflara.

I tsa d'en ten, can la paoura femna n'agué mendza son su, ii dügué :

- Diidza, petio, za pa en moutsadu ?
- Che, n'ai be ion, ma, ma mama vaou pa que le préste.



Proverbe

De trabalh a mai
Que lo cocut al mes de mai

Si vous n'êtes pas « patoisant », il y a certainement quelqu'un dans votre village qui pourra vous faire la traduction !

Terre du passé, terre d'avenir

Le « Milliard » de la famille Vozy

Ingrédients :

- 100g de farine
- 100g de sucre
- 2 œufs
- 2 verres de lait
- Une pincée de sel

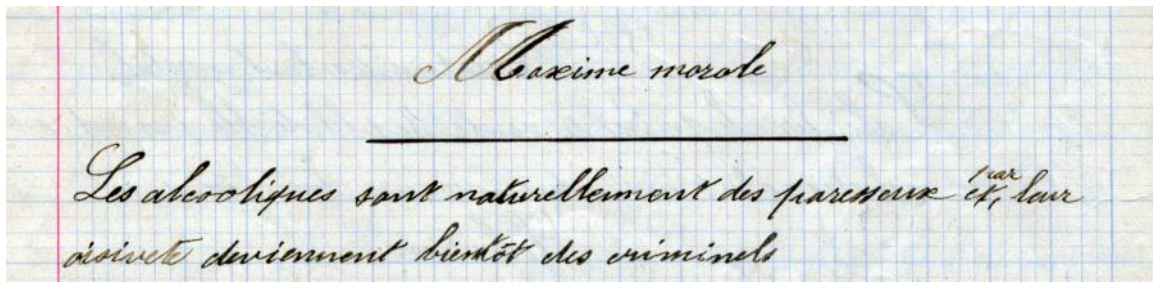
1. Bien battre l'ensemble des ingrédients.
2. Beurrez un plat en terre.
3. Mettre la moitié de la pâte.
4. Étalez des cerises noires sans enlever les noyaux.
5. Reversez le reste de la pâte.
6. Parsemez le dessus avec des morceaux de beurre.
7. Mettre à four moyen pendant 30 mn.



Liqueur de prunelles sauvages de Simon Trévis

1. Cueillez les fruits après les 1ères gelées.
2. Mettez à macérer 600 à 800g de prunelles écrasées avec les noyaux dans 1 l d'eau de vie pendant 1 mois.
3. Filtrez.
4. Faites fondre 500g de sucre dans un ½ l d'eau. Lorsqu'il prend une consistance sirupeuse retirez du feu et laissez refroidir.
5. Ajouter le sirop à l'alcool.
6. Mettez en bouteille et laissez vieillir.

Leçon de morale—Cahier de classe de Jean Romagon en 1906



Chacun fait cette recette à sa façon, rajoutant quelque chose, enlevant quelque chose, etc.
Écrivez-nous pour nous donner des recettes du pays, nous en parlerons aux prochains bulletins !
Communauté de communes – rue Jeanne-d'Arc
43230 PAULHAGUET ou dgs.paulhaguet@orange.fr

Plaidoyer pour l'arbre et la haie

par Georges Missonnier

Dans le but d'agrandir les parcelles pour les rendre mécanisables, ou quelques fois pour récupérer quelques m² de terrain, les agriculteurs ont fait disparaître des milliers de kms de haies en feignant d'oublier les avantages



Le remembrement a été l'occasion d'un grand massacre de l'environnement.

Dans quelques années nos petits-enfants pourront-ils encore cueillir la noisette, la mûre et la prunelle ?

Quand on coupe un arbre on devrait penser à en replanter deux, mais planter l'arbre qui sera pro-

ductif dans un demi-siècle, une

haie dans une dizaine d'années, nécessite de se projeter dans l'avenir, de s'inscrire dans la durée et non dans l'immédiateté.

qu'elles peuvent apporter. Il est établi et facilement mesurable qu'un troupeau de laitières à l'abri des vents dominants sera plus productif. La haie permet de réguler les fortes pluies et atténuer les crues des cours d'eau, de capter les nitrates et surplus, de servir de refuge aux oiseaux et à la faune sau-

vage, de leur apporter de la nourriture en période d'hiver.

La haie peut-être aussi productrice de bois de chauffage ou de bois d'œuvre pour la fabrication de meubles et mobilier.

Le randonneur apprécie par grosses chaleurs les chemins ombragés bordés de haies et d'arbres.

N° ISSN 2261-396X

Comité de rédaction

Marie-Christine Delabre

Thierry Garnier

Georges Missonnier

Alain Robert

Françoise Sallé

Sophie Breuil

Jean-François Comte

Crédits photos

Alain Robert

Christiane Bernard

Daniel Fayt

Françoise Sallé

Jean Chalier

Jean-François Comte

Jean-Pierre Monteillard

Jeannine Sabatier

Michelle Missonnier

Marinette Glaize

Marinette Roche

Roger Vincent

Conception-mise en page

CC du Pays-de-Paulhaguet

04 71 76 98 68

Impression

Imprimerie Jeanne-d'Arc

3 200 exemplaires

