

Pays de Paulhaguet

Terre du passé, Terre d'avenir

Bulletin n°4 — janvier 2014

L'accueil des enfants à Chavaniac-Lafayette de la Première guerre mondiale à nos jours par Anna Philippon

Déserté depuis 1890, le château natal du *Général Lafayette* est racheté par une Fondation américaine : la « *French Heroes Lafayette Memorial Fund* » créée en 1916. Elle devient rapidement franco-américaine et possède un siège à New-York et un à Paris. Elle est placée sous la

faveur des populations éprouvées par la guerre. Deux personnalités y consacrent tous leurs efforts : *John Moffat*, d'origine écossaise et *Béatrice Chanler*, épouse du Gouverneur de l'État de New-York, très active dans les comités d'aide aux victimes de guerre et à leurs familles.

russe et du conflit mondial 14-18.

L'existence d'un grand nombre d'enfants de santé fragile, risquant de contracter une maladie redoutable, la tuberculose, justifie la création d'un « préventorium » (*établissement où l'on reçoit essentiellement*



présidence d'honneur de Georges Clémenceau qui écrit : « L'Œuvre de votre Société, placée sous les auspices de La Fayette, prouve au peuple français la vivante reconnaissance du peuple américain. »

En effet, elle est issue d'un grand mouvement américain de solidarité et de générosité en

L'achat du château, rapidement effectué, va permettre sa restauration, la création d'un musée regroupant les souvenirs de la Guerre d'Indépendance américaine et de la Grande Guerre, et la prise

en charge de garçons orphelins de cette guerre. Très vite nombreux, ils sont hébergés sommairement dans le château en très mauvais état. À cet effectif de « pupilles » s'ajoutent de jeunes réfugiés originaires de divers pays : russes, polonais, italiens, arméniens, anglais, roumains... victimes de la révolution

Sommaire

- ◆ Les enfants à Chavaniac—p.1, 2 et 3
- ◆ La Grande Guerre — p.4
- ◆ Enfance à Paulhaguet dans les années 50 —p.5
- ◆ Mon histoire avec l'Auvergne —p.6
- ◆ Le saloir—p.7
- ◆ La lampe à pétrole—p.7
- ◆ L'école rurale—p.8 et 9
- ◆ Le nombre de cafés—p.10 et 11
- ◆ Le garde-champêtre Jourde—p.12
- ◆ La colo « Les Myrtilles »—p.13
- ◆ Leçon de morale—p.14
- ◆ L'école de Trintinhac—p. 14
- ◆ Exercice de calcul—p.15
- ◆ Recherches sur les photos—p.16 et 17
- ◆ Patois : *Oudour*—p. 18
- ◆ La recette : le pâté gras — p. 19
- ◆ Les femmes à la campagne—p 20

Terre du passé, terre d'avenir

des sujets qui relèvent d'une primo-infection tuberculeuse pour qu'ils bénéficient d'une cure d'hygiène et de diététique sous surveillance médicale). Il ouvre en février 1919. L'aménagement des réseaux d'eau et d'électricité est réalisé dans l'urgence. Des bâtiments spécifiques sont construits afin de réunir les conditions d'accueil nécessaires au bon déroulement de leur séjour. La prise en charge est scolaire, éducative, médicale ; l'accueil, les soins et les activités sont gratuits. Des programmes précis, largement inspirés des méthodes américaines, sont mis en place pour une éducation stricte sur le plan physique, moral, scolaire et manuel.

La restauration du château, sa modernisation sont effectuées entre 1920 et 1925 conduisant à une inauguration très officielle de l'ensemble des réalisations le 14 mai 1925.

Quelques dates pour retracer cette histoire, de 1916 à 2008 :

- 1916 : premiers contacts américains pour l'achat du château. Achat en 1917 par la société *Morgan-Harjès et cie* qui le vend en 1918 à la *French Heroes Lafayette Memorial Fund*.
- 1917-1918 : création de l'orphelinat-école, premières installations grâce à des moyens militaires.
- 1918-1920 : construction des annexes pour le préventorium.
- 1920-1930 : effectifs importants, fonctionnement en autarcie (ferme, potager, ateliers..), ouverture d'un collège annexé à l'école primaire en 1926.
- 1931-1932 : départ des pupilles de l'orphelinat dans des lycées parisiens. L'association franco-américaine continue à

financer leurs études jusqu'à leur entrée dans la vie professionnelle. Arrivée de filles au préventorium.

- 1937 : statut de *Centre d'Assistance Sociale Spécialisé* pris en compte par le Ministère de la Santé, avec un nouveau nom : le « Lafayette Préventorium ».
- 1940-1945 : période difficile, accueil d'enfants juifs (avec notamment l'intervention du Doc-



teur Boulagnon).

- 1950-1960 : effectif important (350 enfants en moyenne), établissement renommé sur le plan médical grâce notamment au rôle du Docteur *Abraham De Voogd*, médecin-directeur de 1956 à 1966.
- Fin des années 1960 : baisse d'effectif en raison des progrès des traitements médicaux (utilisation d'antibiotiques).
- 1966 : choix d'une autre orientation, cohabitation du préventorium et d'un Centre de bronchologie (asthme et bronchite) ; nouveau nom : « Centre Lafayette ».
- 2006-2007 : fusion-absorption par l'association des Pupilles de l'Enseignement Public (PEP - délégation de la Haute-

-Loire) ; l'établissement devient un Institut Thérapeutique Éducatif et Pédagogique (ITEP).

- 2008 : décision de fermeture du site de Chavaniac par l'État et ventilation de l'ITEP en plusieurs unités dispersées (à Langeac, Fontannes, Brioude, Le Puy).

À la suite d'un don effectué le 6 juillet 2009 par le *Mémorial*, le château de Chavaniac-Lafayette est devenu propriété du Conseil Général de Haute-Loire. L'his-

toire du préventorium reste intimement liée au château puisqu'il a abrité les premiers orphelins et accueilli dans ses dépendances et sous les frondaisons de sa cour de nombreux groupes d'enfants et d'adolescents qui l'évoquent aujourd'hui avec beaucoup d'émotion.

En 2003 et 2004, plusieurs membres de l'association gestionnaire et plusieurs salariés ont décidé de remonter aux origines de leur établissement. C'est une longue et passionnante histoire que celle du « Préventorium », peut-être le premier en France, créé aux confins de l'Auvergne, et qui a accueilli, au fil des ans, des milliers d'enfants.

Les recherches sont très incomplètes, inachevées, mais permettent de découvrir les raisons de sa création et les dates marquantes qui jalonnent son existence au cours du siècle.

Terre du passé, terre d'avenir

Livret remis par Chantal Frelaut

FRENCH HEROES
LA FAYETTE MEMORIAL FUND
28, RUE MARBEUF - PARIS

PREVENTORIUM
LA FAYETTE
CHAVANIAC-LA FAYETTE
(HAUTE-LOIRE)

LIVRET INDIVIDUEL

Nom _____
Prénoms _____

AVIS

Ce livret permet de suivre les grandes lignes du développement physique et psychique de l'enfant. Il sera remis aux enfants à leur sortie du Preventorium; il est nécessaire que les parents continuent à y faire noter les observations de l'infirmière visiteuse et du Médecin qui suivront dorénavant l'enfant.

Les parents devront également le présenter au Médecin chaque fois que l'enfant sera souffrant.

C'est un des meilleurs moyens de prévenir les maladies qui peuvent atteindre l'enfant spécialement la tuberculose, et de les guérir plus facilement.

180
ÉTAT CIVIL

Nom _____ Prénoms _____
Nationalité française Né le _____
A Bourbeuse Département Seine
Fils de _____ et de _____
Profession du Père *officier de la Mère ménagère*
Père vivant *mort* (date et cause de la mort)

Mère vivante _____
morte (date et cause de la mort)

Nom et adresse du Père, de la Mère, du Tuteur ou de la Personne ayant la charge de l'Enfant *Madame*
Elle Rue Bourbeuse

Nom et adresse d'un proche parent capable de remplacer cette dernière le cas échéant

Ressources et charges de la Famille; nombre d'enfants
Salarié du père et femme pas pour

Observations

Religion *catholique, de ma mère*
le catholique
Adressé par *Office*
Admis le _____

2

EXAMEN
du Docteur

Date *9 Mai 1923*
Age *9 ans et demie*
Antécédents héréditaires et personnels *2 frères morts l'un en naissant, le 2nd de méningite à 1 an, mère, bien portante, père alcoolique et broncho-pneumonie scarlatine défilée. Bonne hôte, fréquente.*

EXAMEN CLINIQUE

PEAU, CUIR CHEVELU *neant*

SYSTEME OSSEUX *Thorax très peu développé, aplatissement de la convexité de la colonne cervicale*

APPAREIL GANGLIONNAIRE *microadéine cervicale*

APPAREIL RESPIRATOIRE *Opérée des végétations Rhino-pharynx (Examen du Dr il y a 3 ans, amygdales volumineuses)*

Poumons et bronches *respiration légèrement soufflée au dessus des clavicles surtout à droite, respiration soufflée au niveau des ailes et dans la région sur l'aile gauche surtout. Léger rétrécissement de la voie trachéale. Léger bronchite catarrhale actuel*

3

D'ADMISSION

Alexandre

APPAREIL CIRCULATOIRE *Arteries, coronaires, cardiaques au dessus de la pointe, legs parfois précipitons et débilités et du coeur*

APPAREIL DIGESTIF

Dentition

ORGANE DES SENS *vue bonne, ouïe bonne*

SYSTEME NERVEUX *Sommeil agité, pas d'incontinence, bres au retard au point de vue instruction*

Radioscopie *ombres hélaues D et S ailes hélaues en hauteur. Cotes très peu mobile. Pharynx étroit à la base. Insuffisance respiratoire*

Urines

ÉTAT GÉNÉRAL *Médiocre*

CONSEIL *Cette enfant est assez grande pour son âge, mais elle est maigre, particulièrement, peu développée. A surveiller au point de vue poumons et coeur - A le plus grand besoin d'un séjour au Preventorium*

Terre du passé, terre d'avenir

Nombre de « morts au champ d'honneur » 14-18

à partir du livre de Georges Michel : « Mémoire de la Grande Guerre ... en Haute-Loire » recensement fait en 1920 par la Préfecture auprès des mairies

Commune	nombre
CHASSAGNES	14
CHAVANAC LAFAYETTE	16
LA CHOMETTE	11
COLLAT	11
COUTEUGES	10
DOMEYRAT	15
FRUGIERES LE PIN	21
JAX	20
JOSAT	11
MAZERAT AUROUZE	19
MONTCLARD	2
PAULHAGUET	32
SAINT DIDIER SUR DOULON	45
SAINT GEORGES D'AURAC	36
SAINT PREJET ARMANDON	10
SAINTE EUGENIE DE VILLENEUVE	11
SAINTE MARGUERITE	9
SALZUIT	7
VALS LE CHASTEL	4
	303



Bourban 21 octobre 1914

Mon cher Jean

Deux mots pour t'empêcher de
 languir j'ai reçu ta carte du
 19 hier dans ta boîte le mande me
 bien j'espère que ma lettre te
 trouvera de même j'e suis
 toujours après mes pommes de
 terre et je ne suis pas prêt
 d'avoir fini mais il faut
 être bon le enfant va bien
 bien pour écrire avant hier
 il était au repos j'espère
 ne passe pas sans conseil
 de remède et se termine
 que en t'embrassant de
 tout mon cœur ta femme
 qui t'aime et t'embrasse
 encore Virginie Poissonnet
 Avec ma core hier

Mon enfance à Paulhaguet dans les années 50

par Alain Laporte

Je suis né en 1950 à Paulhaguet Place Lafayette. Mes parents tenaient leurs commerces rue du Général-Pissis, dans la grande bâtisse construite sur l'emplacement de l'ancienne église. Ma mère Micheline était coiffeuse et mon père Joseph chauffagiste et ils me laissaient très libre. Il me suffisait de sortir sur la petite place devant chez moi et j'étais dans le tintamarre et l'activité des nombreux commerçants et artisans de notre village. J'adorais aussi aller dans la petite rue de l'Hôtel de Ville, nombreux étaient les émigrés italiens qui y résidaient avec leur famille.

Paulhaguet était très cosmopolite : on y parlait bien sûr le français, le patois local prédominait lors des foires et marchés, l'italien dans certaines rues tout comme l'espagnol avec les très nombreux réfugiés de la guerre d'Espagne. Donc cette petite rue grouillait de bambinos très remuants et les voix criardes et pittoresques des mamas portaient jusqu'au fin fond de la rue. Je me retrouvais au cœur de l'Italie et je m'y fis de nombreux copains de mon âge.

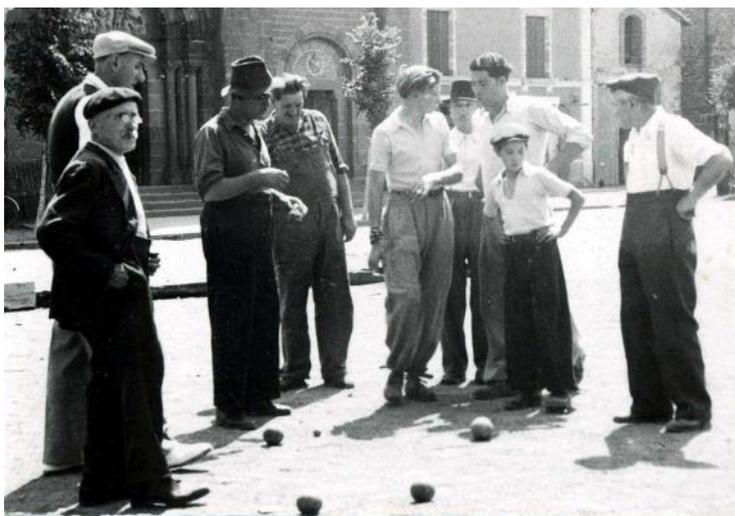
L'un d'eux m'invitait de temps en temps à déjeuner chez lui. Un de plus ou un de moins pour une table d'une quinzaine de convives ne posait aucun problème ! Le plat unique était posé, tout fumant, au milieu de la table : plat très copieux de spaghettis agrémenté de viande ha-

chée et parfumé de sauce tomate, tout le monde se régalaient à s'en lécher les babines !

Trente mètres à peine suffisaient pour se rendre Place Lafayette et sur les terrasses de ses six cafés.

L'ambiance y était animée et chaleureuse.

A la tombée du jour, les trois ou quatre fermiers habitant alors à proximité de la place rapatriaient leurs troupeaux de vaches, chèvres, moutons. Ils faisaient une brève halte pour abreuver les bêtes à la fontaine située à



l'emplacement de l'actuelle statue du Général Pissis.

Ces années-là le village n'avait probablement jamais compté autant d'enfants et nombreux étaient ceux qui, comme moi, passaient la majeure partie de leur journée dehors. Les petits garnements que nous étions connaissaient parfaitement les limites de chaque quartier (le Couvert, la rue des Ânes, le Patural, le centre-ville, l'avenue de la Gare, etc).

Il existait un territoire paisible : c'était la cour des Pères fréquentée essentiellement le jeudi qui

était à cette époque jour sans école pour nous tous. Ces matins-là, les heures de catéchisme étaient réglementées par tranche d'âge et entre les cours c'étaient des parties effrénées de foot. L'après-midi : patronage pour tous encadré par trois ou quatre abbés. Vers 17 heures, les pensionnaires de l'école libre de filles nous rejoignaient en rang par deux, sévèrement encadrées, pour assister à l'immanquable projection de films en noir et blanc et c'étaient surtout les Charlots de l'illustre Charlie Chaplin qui en étaient la vedette et faisaient notre bonheur à tous.

Notre petite ville avait son cinéma, au fond de la petite rue située face à la Mairie, et dirigé par les Vanini, ressortissants italiens. Les séances avaient lieu le samedi-soir et le dimanche.

Tous les mercredis à midi, nous foncions découvrir les affiches d'annonces de films - le panneau d'affichage en bois se tenait rue Joseph-Lhomenède à l'entrée de l'actuel Crédit Agricole - qui nous faisaient rêver jusqu'à la fin de la semaine même si nous n'étions pas toujours sûrs d'obtenir l'argent nécessaire pour assister aux projections.

Paulhaguet fut pour tous les jeunes de notre génération un vaste terrain d'aventures qui nous fournit le plus bel apprentissage qu'on peut concevoir pour affronter la vie.

Mon histoire avec l'Auvergne

par Laure Caritu

Un jour d'août, nous ramassions des champignons à Collat et Mr B dit à mon mari qu'une maison était à vendre à St-Georges-d'Aurac. Nous avons mis un an avant de nous décider et nous ne regrettons pas cet achat. Avec mon mari nous sommes des Marseillais et nous nous plaisons énormément dans votre belle région. Nous y passons quelques mois par an pour se refaire une santé.

Pourquoi avoir choisi cette région, la Haute-Loire ?

Pendant la guerre les enfants de famille nombreuse étaient envoyés dans des familles en Auvergne. Je suis le n°8 d'une famille de 9 enfants.

Henriette, la 6ème, était placée chez les Tissandier à Lanobre (communauté de communes de Bort – les-Orgues) dans le Cantal. Madame Tissandier était sage-femme.

Alfred, le 7ème, était placé dans une ferme à Védrières (département du Cantal). Il y est revenu souvent d'ailleurs avec sa

femme et ses 2 enfants passer les vacances estivales.

En juillet 1945, maman décide d'aller voir ses deux enfants, en train. Elle m'emmène avec elle, j'avais 6 ans. Au bout de quelques jours, pour ne pas m'inquiéter, on ne m'avait pas dit que maman repartait dans la nuit reprendre son train pour Mar-

seille. Nous étions donc le 15 juillet 1945 et on m'avait mise au lit. Le 16 juillet 1945 au matin, grande surprise à mon réveil. « Viens voir » qu'on me dit. Et Madame Tissandier tire une grande corbeille à linge en osier de dessous un grand lit comme l'on faisait à l'époque. Et à l'inté-

m'étais même pas rendue compte que maman attendait un bébé, dans le temps nous étions moins éveillés que les enfants d'aujourd'hui.

Maman avait 45 ans et demi. Née le 6 janvier 1900 et fille unique. L'histoire de la rencontre de mes parents est originale. Ma grand-

mère maternelle, je n'ai connu qu'elle, avait recueilli mon père à l'âge de 7 ans. Il avait été abandonné dans la rue par ses parents, en Espagne à Badajoz. Elle l'a élevé et à l'âge adulte il a épousé Carmen, la fille unique de ma grand-mère, donc ma mère.

On a toujours gardé un lien très fort avec l'Auvergne. Avec notre camping-car, nous venions souvent en Haute-Loire, à Paulhaguet, à Collat pour chercher des champignons. Et un jour, en 2009, on a trouvé une maison pas trop chère à Saint-Georges-d'Aurac et nous l'avons achetée. Nous remontons très souvent de Marseille pour vivre dans cette maison vétuste mais qui a une



âme. rieur, un bébé, « ton petit frère » qu'on me dit. Il se prénommera André et vit toujours. Maman était là, elle était revenue dans la nuit, sans prendre le train, sentant qu'elle allait accoucher. La grosse fatigue lui avait fait avancer son terme. Elle ne pouvait pas tomber mieux chez Madame Tissandier, sage-femme. Je ne

âme.

Nous nous y sentons bien, même très bien. Si je déprime à Marseille, à St Georges mes forces reviennent. Et puis nous avons été très bien accueillis.

J'espère que vous n'avez pas perdu votre temps en lisant ma petite histoire.

Le saloir : dialogue entre un grand-père et son petit-fils par Régis et Thierry Garnier

Le petit-fils « Papy c'est quoi ce gros pot ? »

Le grand-père « Ce gros pot de grès qui fait quand même 60 litres, c'est un saloir »

Le petit-fils « Un saloir ! Pourquoi faire ? »

Le grand-père « Pour conserver la viande du cochon dans le sel. »

Le petit-fils « Ah et comment tu fais ? »

Le grand-père « Je t'explique : **Au plus froid de l'hiver**, lorsqu'on tue le cochon, après que la viande ait refroidi, en général le lendemain, je prépare le saloir. Pour cela je découpe les côtes, j'enlève grossièrement les os des épaules, j'y mets aussi les pieds ainsi que la tête après l'avoir découpée. Je commence à frotter l'intérieur du saloir avec des gousses d'ail, puis je range une épaisseur de viande, une couche de gros sel, un peu de poivre. Je recommence avec une nouvelle couche de viande et ainsi de suite jusqu'à ce que toute la viande soit disposée dans les couches de sel.

Je prépare alors la saumure. Dans une grande marmite je fais bouillir une dizaine de litres d'eau dans laquelle je jette cinq à six poignées de gros sel. Il faut bien lais-



ser refroidir ce liquide et le lendemain je le verse dans le saloir jusqu'à ce que les morceaux trempent complètement. La saumure permet à l'air de sortir.

Je referme alors le saloir avec son couvercle. On le range à la cave, **un endroit bien frais**, et on attend au minimum trois semaines avant de commencer à le consommer. Ainsi on peut garder de la viande plusieurs mois, **souvent jusqu'à début juillet**. Et quand on veut la cuisiner, on pense à sortir la viande la veille pour la faire dessaler dans de l'eau. »

Le petit-fils « Et bien dis donc ! Et le congélateur alors ? »

Le grand-père « Ah ! Le congélateur c'est fait pour d'autres morceaux de viande et ça n'a pas le même goût. Et puis avant l'invention du frigo et du congélateur, c'était notre seul moyen de conserver la viande. »

Le petit-fils « Tout ce sel, maman dit que c'est mauvais pour la santé. »

Le grand-père « Mauvais pour la santé ? Mauvais pour la santé ? Peut-être, mais je suis pas docteur ! »

La vieille lampe à pétrole raconte son histoire

par Dominique Masse, 10 ans, rédaction du 14 mars 1969

Je suis sur la cheminée, presque oubliée. Pendant plusieurs années j'ai marché, j'ai vu ma copine la lanterne me remplacer et quand il n'y avait plus de pétrole, c'était la bougie qui faisait notre travail.

Les éclairs venaient me dire bonjour en passant, le vent venait souffler sur ma flamme.

J'ai appartenu à une vieille dame que vous ne connaissez pas.

Les flocons de neige ont refroidi mon verre et coulé sur mon pied. J'ai baigné ma mèche dans le pétrole.



Quand je suis allumée, j'éclaire beaucoup. C'est pourquoi j'étais utilisée durant les belles nuits d'hiver car en été j'étais moins utilisée parce que les gens ne veillaient pas.

Aujourd'hui, l'électricité me remplace, mais quelques fois je revois ma mèche imprégnée de ce liquide gras qui s'appelle le pétrole avec lequel je suis alimentée.

Je ne suis plus qu'une vieille lampe qui réfléchit sur la cheminée, avec un peu de poussière qu'on enlève parfois.

L'école rurale au fil du temps

par les élèves de l'école de Mazerat-Aurouze en 2012-2013

Bonjour, nous sommes les élèves de la classe des grands de l'école de Mazerat-Aurouze. Nous avons mené une petite enquête sur la vie dans notre école en interrogeant d'anciens élèves.

Tout d'abord, nous avons recueilli le témoignage de Paulette qui était à l'école de 1938 à 1942. À l'époque, il y avait deux écoles à Mazerat. Les enfants allaient dans l'école du haut (la salle des fêtes actuelle) de 5 ans à 11-12 ans. Ils avaient une maîtresse et ils étaient environ vingt élèves. La deuxième école était en contrebas de la route, les enfants s'y rendaient jusqu'au Certificat d'étude vers 14 ans, ils étaient entre quinze et vingt élèves. Ils avaient un maître qui était le mari de la maîtresse. Le maître et la maîtresse habitaient dans l'école du haut (voir plan). Le maître d'école aidait aux fenaïsons et il était invité pour les repas après la tuerie du cochon.

Tous les enfants venaient de la commune de Mazerat. Le matin, ils rejoignaient l'école à pied. Paulette s'y rendait parfois à cheval avec son papa quand il neigeait. Il y avait école de 8h à 11h30 ou 12h et de 13h30 à 16h tous les jours sauf le jeudi et le dimanche. Les enfants portaient des blouses noires ou grises avec un liseré rouge qui s'attachaient sur l'épaule et des sabots. Un seul enfant portait des galoches. Certains avaient un cartable mais pas toujours pour transporter leurs livres et leurs cahiers. Ils écrivaient avec un porte-plume et avaient des encrriers sur leur table. La classe était chauffée par un poêle. S'il avait

fonctionné la veille, chacun leur tour, ils devaient vider la cendre. La maîtresse se chargeait de l'allumer. Une brique était posée dessus, une fois chaude elle circulait parmi les enfants pour réchauffer les pieds lorsqu'il faisait très froid. Le poêle servait aussi à réchauffer la gamelle que chacun portait le midi. Paulette allait parfois manger au café qui se situait à côté du four à pain, avec son papa.

La journée d'école commençait par la morale pour apprendre les bonnes manières et le respect. Les autres matières étaient les mêmes qu'aujourd'hui sauf les mathématiques. En effet, les enfants n'apprenaient que l'arithmétique. Des images étaient données en récompense mais il y avait aussi des punitions. Il fallait aller au piquet les mains derrière le dos ou encore

ter à la corde. On entendait le bruit des sabots jusqu'à Aubusson, cela les abimaient et ensuite il fallait en faire fabriquer de nouveaux par le sabotier.

Quand ils rentraient le soir, il fallait encore s'occuper des animaux, les journées étaient parfois longues pour les écoliers.

Ludovic, Hervé et Pascale ont ensuite bien voulu nous parler de notre école. Ils y étaient élèves dans les années 1970. A l'époque, l'école était dans le même bâtiment qu'aujourd'hui (le bâtiment date en effet des années 1950) mais il n'y avait qu'une seule classe avec une institutrice qui habitait au-dessus de l'école. Ils avaient école de 8h30 à 16h et ils mangeaient à la cantine à midi. Un peu avant l'heure du repas, l'institutrice désignait deux enfants à



porter le bonnet d'âne. Les toilettes étaient à l'extérieur. La cour de récréation était le communal partout autour de l'école, il y avait des arbres et pas de route. Ils pouvaient jouer à cache-cache et sau-

tour de rôle pour aller aider la cantinière à mettre la table et à la fin du repas, il fallait aider à débarrasser et à balayer la cantine.

La classe était chauffée par un poêle à bois. Les enfants et leur

Terre du passé, terre d'avenir

maîtresse ramassaient des cônes de pin dans les bois autour de l'école pour l'allumer et une fois par an, les enfants et leurs parents coupaient du bois dans les biens communaux pour le chauffage de l'école.

En classe, ils faisaient du calcul, de la lecture, de l'écriture, de l'histoire, du français... et quand ils travaillaient bien, leur maîtresse leur donnait une image.

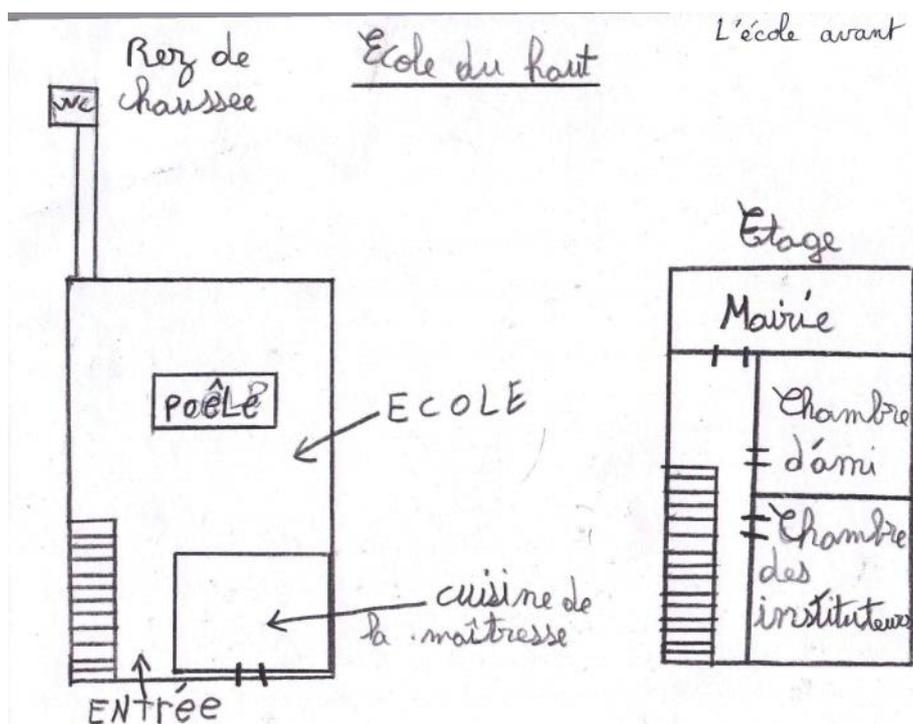
Pendant les récréations, ils jouaient aux billes, au ballon prisonnier, aux osselets, à la marelle, aux cerceaux et dans le bac à sable. Il y avait même une balançoire.

Le soir, après la classe, ils allaient parfois regarder la télévision chez leur maîtresse.

Ludovic, Hervé et Pascale nous ont dit qu'ils étaient bien dans cette école, qu'il y faisait bon vivre.

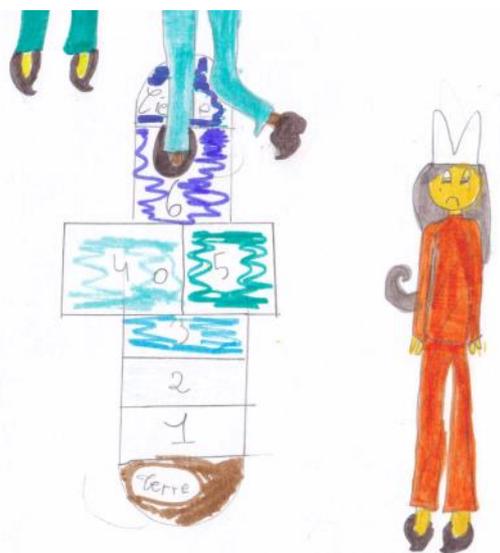
Nous avons enfin recueilli le témoignage de Mickaël qui était à l'école dans les années 1990. À cette époque, il y avait deux classes : celle des petits (maternelle + CP) et celle des grands (CE1 à CM2). Les enfants étudiaient les mêmes matières qu'aujourd'hui sauf l'anglais. À la récréation, ils avaient le droit de jouer sur les ordinateurs et en hiver, ils faisaient parfois de la luge dans la cour. Les toilettes étaient dans ce qui nous sert aujourd'hui de placard à jeux. Le maître qui était directeur habitait au-dessus de l'école.

Aujourd'hui, il y a toujours deux classes dans notre école : celle des petits où ils sont douze et celle des grands où nous sommes



seize (5 CE1, 1 CE2, 6 CM1, 4 CM2). Nous avons une maîtresse mais elle n'habite pas à l'école. Nous commençons l'école à 9h et nous finissons à 16h. Le midi, nous avons une pause de 12h à 13h et nous allons manger à la cantine qui est en dessous de la Mairie. Nous venons à l'école les lundis, mardis, jeudis et vendredis soit avec nos parents, soit avec le

très nombreux et nous pouvons jouer tranquillement avec les copains. En plus, l'école n'est pas loin de chez nous. Nous aimons aussi être dans une classe à plusieurs niveaux parce que nous pouvons avoir des copains d'âges différents. En plus comme la maîtresse est toujours occupée avec les uns ou les autres, nous avons le droit de lire ou de dessiner quand nous avons fini notre travail. Nous faisons des mathématiques, du français, des sciences, de l'anglais, de la géographie, de l'histoire, des arts plastiques, de la musique et du sport. Chaque jour avant de partir, il faut nettoyer les tableaux et vider les poubelles. Nous le faisons chacun notre tour tout comme la distribution des cahiers. Nous travaillons parfois sur les ordinateurs pour faire des recherches ou pour écrire des textes. En ce moment, nous allons à la piscine de Langeac tous les vendredis matins avec les enfants de l'école de Chassagnes et cette année, nous avons même un jardin.



car, soit à pieds pour ceux qui habitent le village.

Nous aimons être dans cette école car nous ne sommes pas

Le nombre de cafés ouverts en même temps souvenirs, annuaires...



Commune	maximum hier	aujourd'hui
Chassagnes	2	0
Chavaniac-Lafayette	6	1
Collat	5	0
Couteuges	3	1
Domeyrat	2	1
Frugières-le-Pin	4	1
Jax	7	0
Josat	4	0
La Chomette	3	2
Mazerat-Aurouze	6	1
Montclard	1	0
Paulhaguet	35	3
Saint-Didier-sur-Doulon	6	1
Ste-Eugénie-de-Villeneuve	5	2
Sainte-Marguerite	3	1
Saint-Georges-d'Aurac	11	2
Saint-Préjet-Armandon	3	0
Salzuit	5	1
Vals-le-Chastel	2	0
total	115	18

Les 35 cafés de Paulhaguet en 1914

recherche de Renée Dubois

gérant - nom, prénom	profession	lieu
Depeyre Jean	cabaretier	place Lafayette
Dubois Claude	cabaretier	place Lafayette
Fabre Louis	cabaretier	place Lafayette
Jourde Pierre	cabaretier	place Lafayette
Pialoux Pierre	cabaretier	place Lafayette
Pouget née Reverdy	café, billard	place Lafayette
Barthélémy-Pignol	café, billard	rue Lafayette
Gilbert Jean	aubergiste	rue Lafayette
Martin Étienne	cabaretier	rue Lafayette
Portonnier Pierre	cabaretier	rue Lafayette
Rey Alphonse	cabaretier	rue Lafayette
Vedel Gilbert	cabaretier	rue Lafayette
Soulier-Rodier	aubergiste	rue Lafayette
Rouchon née Bruhat	café, billard	rue Docteur-Vidal
Sabatier Jean	cabaretier, boulanger	rue Docteur-Vidal
Saby Vital	aubergiste	rue Docteur-Vidal
Chauvet Régis	cabaretier	rue de l'Hôtel-de-Ville
Sapanel Auguste	cabaretier, boulanger	rue de l'Hôtel-de-Ville
Bénier née Vernède	aubergiste	place Julien-Fayolle
Mathieu-Courtet	cabaretier	place Julien-Fayolle
Mourgues Martin	cabaretier	place Julien-Fayolle
Varenne Guillaume	cabaretier	place Julien-Fayolle
Teillot Jean	cabaretier	rue Général-Pissis
Vauzelle Auguste	cabaretier	place de la Liberté
Mourgues Jules	café, billard	place Saint-Étienne
Boularand Jean	aubergiste	rue Joseph-Lhomenède
Céret Claude	cabaretier	rue Joseph-Lhomenède
Begon Charles	café, maître d'hôtel	rue Notre-Dame
Béringer Florimond	cabaretier	rue Charles-Bonhoure
Blazy Jean	cabaretier	rue Charles-Bonhoure
vve Dubois née Breuil Cécile	café, billard	rue Jeanne-Michel
vve Garry Anastasie	cabaretier, boulanger	rue Neuve
vve Martel née Romain	cabaretier	rue Neuve
Rome Félix	cabaretier	rue Notre-Dame
Savel Louis	cabaretier	rue Notre-Dame

Le garde-champêtre Alexis Jourde

par Juliette Bard-Boumegoux, petite-fille Soubeyre



Il est né à Josat, au hameau de Pouzols en 1877. Il a épousé Sylvie Soubeyre de la Prade, moulin en bordure de la Senouire, sur la commune de Saint-Pal-de-Murs (devenue Saint-Pal-de-Senouire). Leur fils unique, Victor est emporté par la grippe espagnole en 1919.

Alexis a travaillé à la ferme de Pouzols. Il a extrait la baryte aux mines de Bacou. À Paulhaguet Sylvie et lui vivaient au Coudert

25 rue Lafayette. Jean Soubeyre le frère de Sylvie et son épouse Marie disparue trop tôt en 1938 demeuraient avenue de la Gare près de la scierie Daudet. Les Soubeyre s'étaient regroupés à Paulhaguet.

Qui était Alexis Jourde? Il était mon grand-oncle (Sylvie Jourde était la sœur de mon grand père Régis Soubeyre décédé en 1915). Un homme droit, un peu rude, fier de son rôle de garde-champêtre : il aimait dire en montrant la plaque qu'il portait au bras gauche "La loi c'est moi". Il vouvoyait son épouse, sa nièce

(ma mère) et même moi qui n'étais qu'une gamine. Quand il exerçait son rôle de surveillance aux séances de cinéma dans la remise rue du Quartier-Général, j'avais la joie de l'accompagner. Un autre souvenir d'Alexis : quand il

tuait le cochon, carrément dans la rue au Coudert, la circulation automobile n'était vraiment pas gênante ! Dans le domaine proche, il paraît qu'abattre les sangliers à Josat était un de ses exploits. Ce qui est certain, c'est la présence d'une belle pièce de lard qui trônait dans l'arrière cuisine et chaque matin au petit déjeuner, Alexis lui faisait honneur... Alexis est décédé en novembre 1952, il repose à Josat et sur les dernières dispositions qu'il avait écrites, il avait mentionné "obsèques civiles".

C'était Alexis, mon vieux tonton.



Souvenirs de la colonie « Les Myrtilles »

à Saint-Didier-sur-Doulon, par Chantal Frelaut

Le Père Colombier avait acheté cette ancienne école religieuse pour en faire la colonie de vacances paroissiale de Courbevoie (92). Il l'avait nommée "Les Myrtilles". La colo était magnifique avec ses pièces aux murs en boiserie. J'y suis allée à toutes les vacances de 1955 à 1961. Nous venions de Courbevoie par le train et nous nous arrêtions en gare de Paulhaguet. C'était parfois Marcel Cornaire qui venait nous chercher à Courbevoie avec son car. À Pâques nous faisons le fameux Chemin de croix jusqu'au calvaire et tout le village nous suivait. Le 15 août nous faisons une grande fête costumée et des spectacles devant l'église, et à Noël nous faisons de la luge.



Cette colonie attirait du monde au village : les parents (dont les miens) y venaient voir leurs enfants et séjournèrent à l'auberge. Un journal était rédigé, le "Cancans des Myrtilles", illustré par le Père Colombier. Chaque semaine Mlle Suzanne chargeait quelques "grandes" pour aller à la



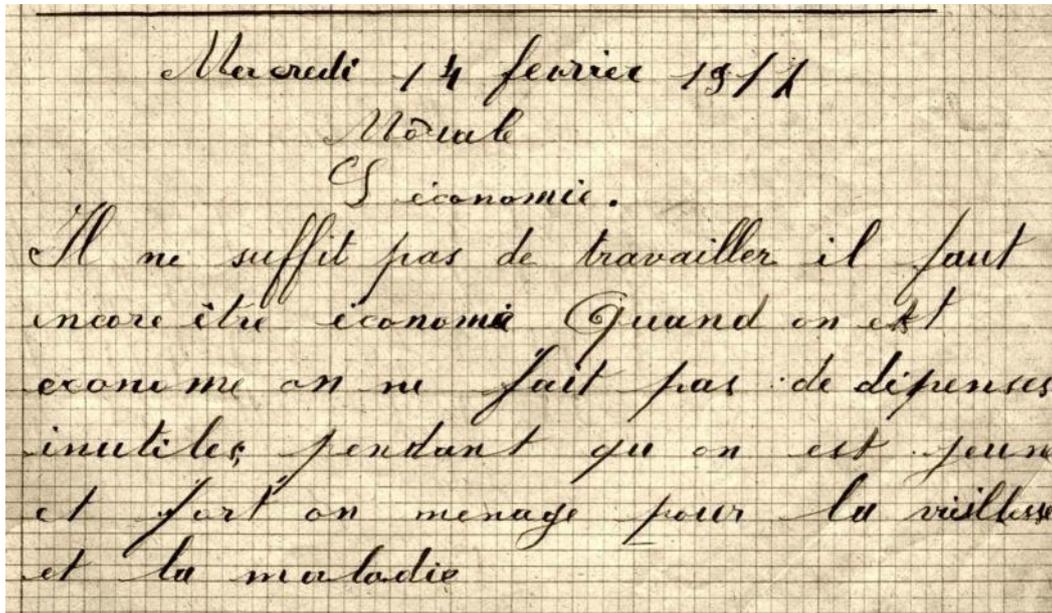
corvée du pain et du lait : on allait acheter des grands pains ronds de campagne à la boulangerie. Nous les Parisiennes, habituées aux boutiques classiques, nous étions étonnées et heureuses d'entrer directement dans le fournil. C'était une découverte de voir fabriquer le pain (sans machine électrique) et quelle bonne odeur ! Je me souviens très bien de Michel Bruhat et de sa femme, parents du boulanger actuel, Marcel. On allait aussi chercher le lait à trois filles avec une carriole que l'on tirait à bras jusqu'à La Vernède, à la ferme de M. Richard - ça montait ! Une fois remplis, nous ramenions les gros bidons de lait en chantant tout le long du chemin. Nous ne passions pas inaperçues ! Parfois on se faisait réprimander car nous avions été trop longues.

Nous faisons des ateliers le matin, et chaque jour une grande promenade dans les hameaux voisins ou de grands jeux de piste dans la montagne. On en faisait des kilomètres à pied... Le Père Colombier était un curé moderne pour son époque. Chaque été il construisait un barrage dans le Doulon, à hauteur de la petite cabane dans le pré de la colo, pour qu'on se baigne. Quelque fois le

soir, le curé emmenait les grandes en promenade à la découverte du ciel et des étoiles, qu'il nous apprenait à reconnaître, souvent sur la route de Paulhaguet. C'est lors de ces sorties nocturnes que Christiane Delhermet m'a raconté nous entendre passer sous ses fenêtres, elle était déjà couchée. Elle envoyait notre liberté. Je me souviens de la vieille épicerie de Mme Saby, "la Gustine". Pendant que l'une achetait quelques bonbons, quelques autres en fauchaient subrepticement... Je me rappelle très bien de la famille Cornaire, les parents, la grand-mère et le fils Jean-Louis avec qui je jouais ainsi qu'avec sa sœur Monique. Je me rappelle aussi les aubergistes M. et Mme Courteix. Je me souviens de votre village d'alors et des commerçants comme si c'était hier. Certains bâtiments ont disparu (la grange au-dessus du cimetière et l'ancien pont) et les arbres ont tant poussé qu'ils ont changé le paysage : le calvaire dont personne ne retrouve l'emplacement, le château de Servières (très dégagé à l'époque et abandonné) où nous montions régulièrement pour ramasser les myrtilles. J'ai eu la chance que la dame anglaise qui a racheté la colo me l'ai faite visiter.

Leçon de morale

Cahier de classe de Jean Bruhat



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

Quand les instits voulaient des renseignements sur le lieu de leur future mutation...

École mixte de Trintinhac — Village à 3 km. de Saint-Georges où l'on doit s'approvisionner. Mauvais chemin d'accès. Gare de Rougeac à 3 km. 5.

École mixte de 20 élèves. École construite en 1888. Ni préau, ni cour, ni jardin, w. -cl. en mauvais état. Classe 6,5 x 6,5 x 3,5. Un logement de 3 pièces en bon état, bien exposées, de dimensions suffisantes, grenier et caves convenables.

Mieux desservi, le poste serait bon. Pays giboyeux.



Problème de calcul du bulletin précédent

Une fosse à purin mesure 4m30 de long, 1m60 de large et 1m20 de profondeur. Elle est remplie au 3/4. Quelle surface de terrain pourra-t-on arroser avec le purin qu'elle contient sachant que l'on ajoute au purin 3 fois son volume d'eau et que pour un are il faut un hectolitre et demi de liquide ?

Solution de Dominique Mallègue

Volume de la fosse : $4,5 \times 1,6 \times 1,2 = 8,64 \text{ m}^3$

Volume de purin : $8,64 \times 3/4 = 6,48 \text{ m}^3$

Volume de liquide : $6,48 \times 3 + 6,48 = 25,92 \text{ m}^3$

Surface (traitée) arrosée : $25,92 : 0,15 = 172,8$ ares soit 1ha 72 a 80

Nouvel exercice

Calcul extrait du cahier de préparation de Claude Faure,
instituteur à St-Didier-sur-Doulon en 1881

Un ouvrier a dépensé pour sa nourriture 1/3 de ce qu'il a gagné dans l'année, 1/8 pour son logement et son habillement, 1/10 en d'autres dépenses et il a économisé 318 F. Combien avait-il gagné dans l'année ?



Terre du passé, terre d'avenir

Aidez-nous à compléter les noms... et le lieu.



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

Terre du passé, terre d'avenir

Aidez-nous à compléter les noms...



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

Oudour

transmis par Georges Missonnier

Le Gabriel davalava de Senezze é le Glaude de Ourria, se trubézon la gara de Frudzeira pe pregne le tren pe davalava vé Bride, von couéra feira.

Couma zaïan en paou d'avança, néron bioure tsoupina, tarlenkéron en nien de re é d'en po maï zouïan lissa passa l'ura. 2 'agueron ma le ten de mounta en coua, dien quen compartiimen von damourava ma douas plassa, iun'a fassa de l'aoutra.

Le Glode bouté son panai djuste subre sa teste e se seté tii en fassa di Gabriel.

Zaïan ta galupa que vé Tsariol le Glode se sentegué dzima.

- *Té, fagué, se quo te faire Gabriel, tsendzaöan, quo me dzaina de raoula a zaré.*
- *Bien commode, se cot'agrada é co me parmetra de riba davan tiu.*

Entre le conen et Billandza, le Gabriel sentegué tücan que bagnava sa mam : Levé le na, é davisé le panai di Glaude. Sentegué n'atura gouta, von sentiiné, von tourné sentiina, spié le Glaude, me son de moustré la panai é dirgué.

- *Rigardent ?*
- *Non, lapien !*



Proverbe

Se plèu per la Sant Medard,
Pleu quaranta jorns plus tard
Mès Sant Barnabe
Pot i cpar l'èrba sot lo pé

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

Recette : Les pâtés gras

extrait du Journal de l'école de Sainte-Eugénie-de-Villeneuve d'avril 1933,
par Marie Destable, 12 ans



C'est surtout pour la fête patronale que maman fait un pâté gras.

- Il faut une livre à une livre et ½ de « rouelle » de veau ou une livre de saucisses fraîches. Elle coupe la viande en petits morceaux avec une hachette puis elle y ajoute du poivre, du sel et du cerfeuil — il faut que tout soit bien haché. Si elle a du rhum, elle arrose le hachis puis elle le laisse jusqu'à qu'elle ait pétri la pâte.
- Environ une demie heure avant d'enfourner, maman commence la pâte. Elle met ¼ de litre d'eau dans une terrine puis elle y ajoute une pincée de sel. On peut remplacer l'eau par de la crème fraîche et tiède, c'est bien meilleur. Maman ajoute la farine par petite quantité. Elle la délaie jusqu'à ce que cela fasse une pâte. Elle la pétrit bien.
- Puis elle l'étend à l'aide d'un rouleau en bois sur la table saupoudrée de farine et elle ajoute des rondelles de beurre. Il faut une demie livre de beurre pour un pâté d'un kilo. Elle roule la pâte pendant un moment puis la laisse reposer pendant 10 minutes environ.
- Elle étend un mince cercle de pâte au fond d'une tôle ronde qu'elle a saupoudrée de farine. Dessus elle étale la viande hachée en une couche uniforme. Elle recouvre la viande d'un autre cercle de pâte.
- Le pâté terminé, elle plante au milieu une cheminée en papier fort. C'est pour laisser échapper la vapeur.
- Enfin, je prends un jaune d'œuf, je le bats, et avec une plume de poule je badigeonne le dessus du pâté ; puis nous le portons au four.

J'aime bien voir faire les pâtés gras mais je ne les trouve pas bons.

Le Gargaoui de l'amista

Coui toudzour bien contin qu'anaï no sim touti re-
trouba, z'avin parla di tin, in paou de la santa.

Avour que sun davant li zachète, vouldrio vous bela
na bonna racetta : prené na granda cassorola, ou
meï tané ina pirola.

Bouta i in bon mourcé di coeur, mescla lou ma in flo

de bonheur, caouca pounada et de plazi, tsau pa
l'oubleda, tri, quatre veïra de bon vi, de preferinsa di
paï couca zistuééré bien pebrada et de rira en brassa-
da. Sara bien lou catadou sabé no tsau garda li gou.
Alors poudrin touti tasta qui gargoï de l'amista.

Le couvidze di patoi di dzacamar di Landza

**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**

Hommage aux femmes de la campagne

par Georges Missonnier

Leurs conditions de vie se sont considérablement améliorées, mais il y a quelques décennies, pendant une grande partie de l'année, les femmes étaient soumises à une double ou triple journée particulièrement exigeante.

En plus des tâches ménagères, des soins au petit bétail

(poules, lapins, cochons), elles participaient à la traite manuelle des vaches.

Mais aussi elles partageaient le travail dans les champs à égalité avec leurs maris. Rappelons que



les fenaisons et les moissons se faisaient en grande partie à la main, les machines étaient peu nombreuses. Ces gros travaux s'étaient de la mi-juin à la mi-septembre. Puis suivaient l'arra-

chage des pommes de terre à la pioche, les labours et le ramassage du bois.

L'hiver leur laissait un peu de répit. Toutefois elles ne restaient pas inactives : le raccommodage et le tricotage occupaient leurs soirées.

Enfin pendant les deux grandes guerres, pour beaucoup c'est sur leurs

seules épaules qu'à pesé la conduite de la ferme. Elles l'ont fait avec courage et abnégation.

On peut dire qu'elles furent le pilier central du monde rural.



Les scieurs de long

N° ISSN 2261-396X

Comité de rédaction

Marie-Christine Delabre

Thierry Garnier

Georges Missonnier

Alain Robert

Françoise Sallé

Sophie Bouchet

Jean-François Comte

Crédits photos

élèves de St-Georges-d'Aurac

et de Mazerat-Aurouze

Juliette Bard

Gisèle Belmont

Jean-Pierre Bénier

Jean Bruschi

Jean-François Comte

Paulette Décolin

Josette Flandin

Chantal Frelaut

Alain Robert

Rosalie Rosario

Françoise Sallé

Yvonne Saugues

Simon Trévis

PEP 43

Conception-mise en page

CC du Pays-de-Paulhaguet

Impression

Imprimerie Jeanne-d'Arc

3 200 exemplaires