

Simone Chastel, née Tourniaire le 13 Octobre 1929

Simone Chastel née Tourniaire

1-Votre nom est *Simone Chastel* par votre mariage avec *Gabriel Chastel*. Mais quel est votre nom de jeune fille ?

Simone : Je m'appelle Simone Henriette Christiane Tourniaire; Henriette car mon parrain était Henri Aumage. C'était le fils de Maximin Aumage du Serre de Bouillon, le mari de Marie-Louise Roland. Nous étions parents car ma grand-mère Millon était une Aumage, une soeur de Maximilien. Je parle de la mère de mon père ou, si vous voulez, de la femme de Pierron. [Note 1 de la rédaction.](#)

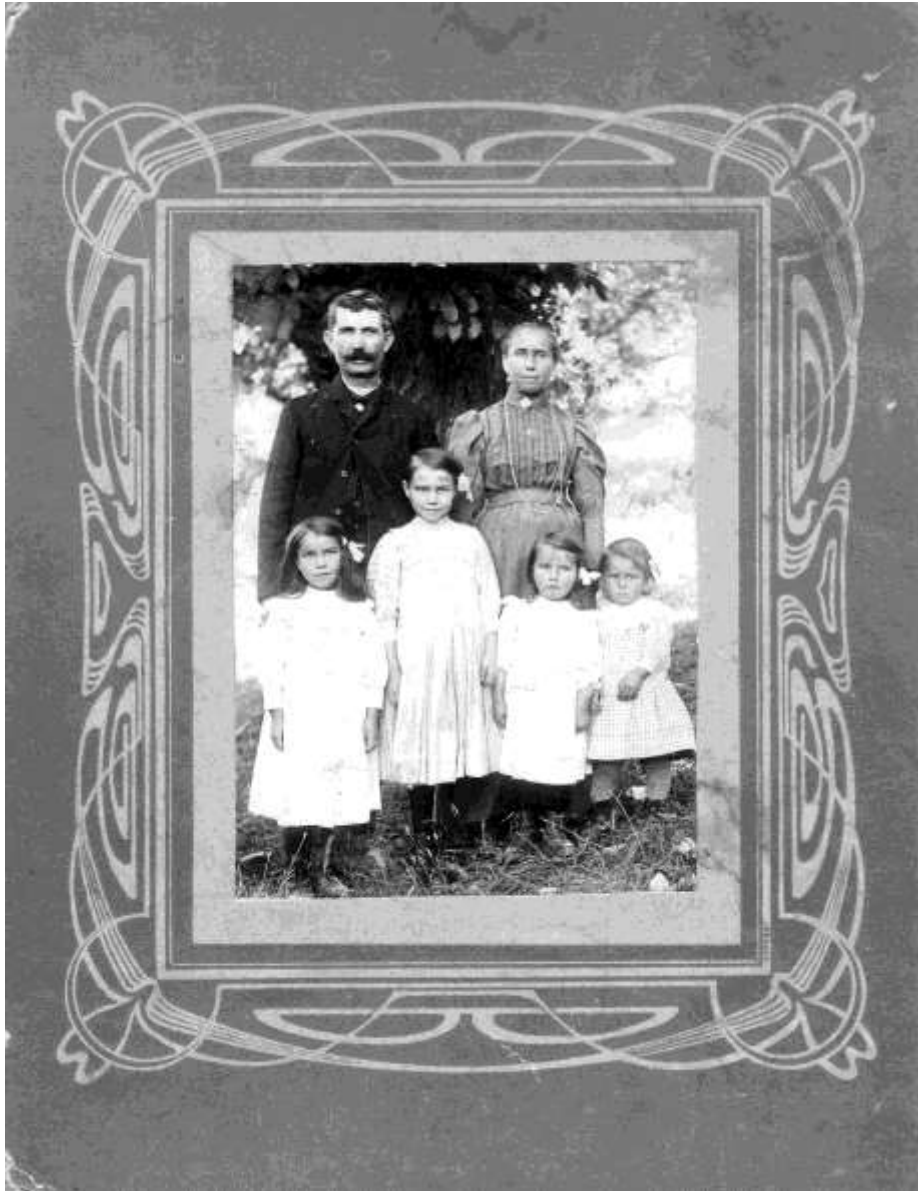
2-Vous êtes née à *Saint Auban* le 13 octobre 1929. Que faisaient vos parents ?

Simone : Mon père, Paul Tourniaire, ici en chasseur alpin lors de la première guerre mondiale, était boulanger.



Ma mère, Marcelle Tourniaire née Couton, l'aidait à la fois au magasin et pour faire des fagots de bois pour chauffer le four. Il se trouve que mon père était lui-même fils de boulanger car mon grand-père, Pierre Tourniaire dit Pierron, avait un four à pain, là- haut sur Péquin, dans la maison où habite encore, à la belle saison, Renée Tourniaire, ma belle-sœur. Cette maison, venue des grands-parents Tourniaire, a été acquise par mon frère Marcel.

3 - *Pouvons-nous reconstituer les parentés Tourniaire-Couton dans l'arbre généalogique des dernières générations ?*



Simone : Du côté maternel, ma mère, Marcelle Couton, avait deux soeurs. Ici sur cette photo il y a une quatrième petite fille : Elle venait de l'Assistance publique comme cela se passait dans beaucoup de familles peu argentées. On acceptait d'élever avec les siens un enfant placé chez vous par l'assistante sociale et l'Etat vous versait une allocation pour la pension de l'enfant.

Parmi les filles Couton, il y avait Marcelle (ma mère), Marthe et Julie. Julie c'est la branche Calot du Buis. Cette photo des Couton appartient justement à Lili Callot, la fille de Julie, ma cousine. Mais nous avons une copie qui a été agrandie au format 1m sur 70cm pour l'exposition "Gens d'hier sur les lieux d'aujourd'hui" que l'Association *La Photo à Saint Auban* a organisée dans les rues de Saint Auban pendant l'été 2014. Quand nous habitons au Buis pendant l'hiver, je vois facilement ma cousine Lili qui habite sur la placette qui descend à l'église du Buis, juste à droite dans une des maisons qui tourne le dos au boulevard.

4 - Et l'homme sur cette photo, c'est bien votre grand-père maternel ?

Simone: Oui, mon grand-père Coutton venait de Laus Montaux non loin de Lempis. C'était un maçon arrivé à Saint-Auban. On le voit sur la photo avec sa femme, Marie Galland, et ses trois filles. Il a reconstruit toute la partie de la maison qui à Saint-Auban donne sur la grand-rue, en face de cette ancienne poste qui est devenue logement communal. On accède à l'entrée de la maison de mon grand-père par le *soustet* en face du restaurant la Clavelière. Quand il l'a acquise, elle n'était guère habitable. Il a tout bien retapé et a ensuite acheté la partie voisine pour l'agrandir. Maintenant les 4 niveaux ont été finement restaurés et loués: on l'appelle la maison du four. Mais nous y avons habité avec mon mari au début de notre mariage. Mon grand-père Joachim Coutton s'était donc marié à Saint Auban avec une des 5 filles Galland qui habitaient au tournant de Clarisse, à côté de Léon Galland et de son frère Louis. Cette maison est encore habitée l'été par la nièce de Léon et par son mari, Monsieur Roman. Les cinq filles Galland étaient Marie (ma grand-mère, épouse Coutton), Angeline (épouse Giraud), Hortense (épouse Richard), Louise (épouse Bonnet) et Madeleine (épouse Giannoni). Marie Galland se marie avec mon grand-père Joachim Coutton; Angeline se marie avec un Giraud au Buis. Ils ont une maison en face du garagiste Engent; Hortense se marie à Villedieu avec Clovis Richard; Louise à Saint-Romain et Madeleine avec un Giannoni. Ils auront quatre garçons

[Note 2 de la rédaction](#)

5 - Vous souvenez vous de la maison de votre enfance ?

Simone: Quand j'étais enfant, nous habitions sur Péquin. Je suis née dans la petite maison appartenant maintenant aux Meynaud-Visserot, à gauche en montant sur Péquin par la route du côté sud du village.

A l'époque, cette maison n'avait qu'une seule pièce. C'est la maison qui s'ouvre sur une placette avec un tilleul, en face de celle d'Emile Tourniaire et de son fils Michel, le mari de Chantal Brochier-Tourniaire. La maison a par la suite été agrandie par un maçon employé par les Visserot. Il venait avec eux depuis Caromb. C'était un ancien prisonnier allemand qui n'était jamais retourné en Allemagne. Il se trouvait bien chez les Visserot et y est



resté jusqu'à sa mort à Caromb où il est enterré. Un très brave homme. Je crois qu'il était célibataire; en tout cas là-haut, il est toujours venu seul. L'été, Madame Anne Visserot y vient toujours. Il y a de grandes baies vitrées. On les voit bien d'en bas. Il y a plusieurs très belles pièces. C'est très bien construit. Du reste il y a plusieurs belles maisons là-haut, par exemple celle en dessus de Renée Tourniaire. Elle appartenait aux Godwesky et Hélène Gautier en a hérité avant de la vendre aux Masson. Odette a eu la partie en dessous de la maison de Renée. Jeannot qui a des

noyers sur Saute-Bouc vient parfois dans cette remise. Janine avait la tour Nord-Ouest du château. Mais on ne peut pas y habiter. Il n'y a que des murs. Tous les enfants d'Abel et Ida Gauthier ont vécu à Tulette où Jeannot habite encore. Un temps il y avait une très belle quincaillerie. Mais dans le commerce on peut se fourvoyer. Pour ce qui est des deux soeurs Odette et Janine elles sont décédées à peu de jours de distance en 2013.

6 - Vous êtes parents avec les enfants d'Abel Gauthier, n'est-ce pas

?

Simone: Oui, nous sommes parents avec les Gauthier par ma belle-mère Gabrielle Gauthier: la maman de Gabriel Chastel, mon mari. La photo que nous voyons ici lui ressemble. C'est celle de sa propre maman à elle, l'arrière-grand-mère de mon mari. Les



Gauthier sont natifs de Saint-Auban, d'une ferme entre le pont et la Ciresse, derrière la maison des Vincent. Gabrielle avait 2 soeurs et 2 frères : Il y avait Isabelle qui se marie avec Joseph Cayron, Fernande qui se marie avec Albert Bonfils, Abel qui se marie avec Ida Jouve de La Rochette et un autre frère, Léon, l'ainé, tête volage que l'on considérait comme l'héritier de la ferme des Gautier. Ayant dépensé tout son avoir à Marseille, il a été contraint à mettre en vente cette ferme pour payer ses créanciers. Gustave Reynier alors maire de Saint-Auban était prêt à l'acheter pour 3000 francs. Alors mon beau-père a rassemblé ces 3000 francs et a pu garder la maison natale de sa femme. C'est pourquoi c'est maintenant la maison de Gilles Chastel, mon fils, (qui est aussi le directeur-gérant de Carrefour au Buis). Mais de la sorte les autres héritiers de la ferme (Isabelle, Fernande et Abel) n'ont rien eu. Il a fallu du temps pour que la brouille se calme. Evidemment, on aurait pu répartir le prix du rachat entre les 4 héritiers mais personne n'avait d'argent. Il n'y avait que mon beau-père qui pouvait rassembler cette somme et sauver la ferme: sa femme tenait à garder la maison de son enfance.

7 - Pouvez-vous préciser les liens de parenté dans la famille Chastel ?

Simone: Paul Chastel, mon beau père, a deux frères et une unique soeur. C'est la tante Julie Chastel, dite "La Crozette" du nom de son premier mari, Crozet cafetier, mort six mois après son mariage. A Saint Auban à cette époque tout le monde mourrait de tuberculose. C'était humide, tourné vers le nord. On ne faisait pas bien feu. Ils prenaient grippe sur grippe puis les bacilles s'installaient sur les poumons fragilisés. Tante Julie s'est par la suite remariée avec Prosper Pascal. Elle venait d'Izon La Bruisse, comme son frère qui avait été nommé cantonnier à Laborel où est né Gabriel mon mari. A Izon, Ferdinand Chastel, le père de mon beau-père, avait deux jeunes frères. Mais ils se sont tués en moto, après la guerre, sur la route de Laragne. Les propriétés sont donc revenues à Paul et Julie, leurs neveux et nièces et uniques héritiers. Les Chastel ont du reste encore quelques terres à Izon . Albert; le frère aîné de mon mari a gardé ces terres ainsi que les propriétés de Laborel . En revanche mon mari a eu la maison de sa mère à Saint-Auban, et plus tard les biens de sa tante Julie, outre bien sûr ce qui venait de ma famille, après notre mariage.

8 - Votre père était fils unique ?

Simone: Non. Il avait un frère qu'on appelait " le gros Denis" à cause de son embonpoint. Il était surtout connu dans toute la vallée et au-delà pour ses talents d'accordéoniste dans les bals musette. Un bon vivant, profitant de tout ce que la vie lui proposait. Mais il avait aussi une sœur, Agnès Tourniaire qui hérite de la maison familiale et se marie avec Paul Donat de Cavaillon. Ce Paul, hélas, est mort à la guerre de 14 à l'âge de 27 ans alors qu'Agnès attendait un enfant. Il n'a donc pas pu voir naître son fils, appelé Paul comme son père. Ce second Paul Donnat aura un fils, Pierre, qui meurt lui aussi jeune, vers 25 dans d'un zona. Dans les années cinquante, nous sommes allés mon mari et moi à Bayon, près de Verdun et avons avec difficulté, retrouvé la tombe de Paul Donat, qui en fin de compte est mon cousin germain. Nous étions accompagnés par sa sœur ma cousine, Léoncie. A la mort de ma tante Agnès, c'est mon frère Marcel qui a pu acquérir la maison et la transformer.

9 - Revenons à votre propre famille. Votre père cuisait le pain dans la maison de vos grands-parents ?

Simone : Non. Dans sa jeunesse il avait appris le métier avec son père, Pierre Tourniaire, que tous appelaient Pierron. Non pas qu'il ait été petit, bien au contraire, il était grand de taille, bien plus grand que mon père. Mais peut-être son propre père s'appelait-il Pierre aussi et on les différenciait de la sorte. La femme de Pierron, une née Brunel surveillait que son mari ne passe pas trop de temps au café comme les hommes aimaient le faire. Une fois l'heure avançait et il n'aurait pas pu faire le pain commandé, à moins de ne pas dormir du tout. Elle était allée le chercher au café. C'était lui faire perdre la face! Alors, il lui a bien montré qui commandait dans la maison: il a fermé la porte d'entrée derrière lui et elle a dû dormir dans la remise. Quand ils se disputaient, elle lui disait: *venes aqui, cantaren un cantique*. Il y avait eu des Brunel protestants mais la compétence en chants religieux venait certainement du fait que Pierron était organiste à l'église. Du reste dans la famille, on est assez naturellement doué en musique, pas seulement mon fils André! Marcel mon frère a aussi joué à l'harmonium pour accompagner la messe et le frère de Paul, mon oncle Denis (le *gros Denis*), était en somme le musicien municipal qu'on appelait dès qu'il fallait organiser un bal.

10 - Vous n'avez pas habité longtemps dans la maison de votre naissance ?

Simone : Mon père Paul Tourniaire est revenu de la première guerre mondiale en 1918 et avant de se marier en 1926, il a construit avec son futur beau-père, Joachim Coutton dont j'ai déjà parlé, son propre four dans la grand-rue, dans la remise de ses futurs beaux-parents. On appelle cette partie "la maison du four". Par la suite il a construit une séparation entre le four et le magasin. Pour les clients, avoir une boulangerie sur la grand rue, c'était beaucoup plus commode qu'en haut du village sur la place Péquin et surtout plus pratique pour y apporter le bois. De nos jours ce four existe encore quoique la cheminée ait été comblée. En revanche le four de Pierron a été démoli lorsque mon frère Marcel a modernisé la maison de Péquin. Mon frère, né en 1927, avait lui aussi appris le métier de boulanger tout en faisant des remplacements de facteur à la poste qui était en face de notre maison. Le métier de facteur, c'était beaucoup moins fatigant que celui de boulanger qui est autrement pénible! Marcel a décidé de refaire des études et de passer des concours. Il a été nommé à Lyon puis a monté tous les échelons de facteur-receveur et enfin vérificateur. Il fallait être bon en chiffres! Mais depuis toujours, nous étions entraînés dans les calculs mentaux pour peser le pain, calculer le prix et rendre la monnaie. Nous étions vraiment forts. Encore maintenant quand je regarde le jeu télévisé *des chiffres et des lettres*, je trouve souvent la bonne réponse. Mon frère a été nommé receveur à Riberey, en dessus de La Motte Chalencon et de Montmorin. C'est là qu'il a connu sa femme qui était institutrice et venait de l'Epine. Ils ont eu deux enfants, un fils qui est décédé et Catherine qui est mariée à Claix et a deux enfants: Paul et Marcel (comme l'arrière-grand-père et le grand -père).

11 - Revenons au métier de votre père. Il cuisait tout au bois ?

Simone : Oui, tout au bois. A cette époque c'était le mode de chauffage non seulement des fours à pain mais des maisons en général. Dans les années vingt, il n'y avait ni gaz, ni électricité, ni fuel. Comme mon père faisait deux fournées par jour, il fallait beaucoup de bois. Du reste, le pain était le premier aliment et dans le temps, il y avait même plusieurs boulangers à Saint Auban. Près des Halles, là où habitent Bahia Hamel et Robert Pauty, on peut voir l'ancien four des Reynier. Alfred avait deux enfants : Denis et Augusta, qui servaient au magasin. Voici une photo souvenir de Denis Reynier, un homme patient et très serviable qui a fait différents métiers, entre autre pompiste pendant et après la guerre.

Le pain était pétri et cuit par le « mitron » parce qu'il avait une meilleure santé. Il venait d'Avignon. Je ne lui connais pas d'autre nom, avec ses pantalons toujours pleins de farine. Pour Marie-Rose et Paulette Pessin il s'appelait Maurice. Elles se souviennent que ce mitron leur donnait parfois des foisses (fougasses) quand elles traversaient la rue.

Il s'agit de petites quantités de pâte levée qu'on écrasait avec la pointe des doigts et qu'on enfournait en premier pour vérifier la chaleur du four. Ces foisses cuisaient beaucoup plus vite qu'une miche de pain. On vérifiait la cuisson. Quand la chaleur était bonne, on laissait toute la place pour cuire le pain.



12 - Comment se déroulait fabrication?

Simone : On préparait le levain la veille; en général avec un peu de la pâte conservée des fournées précédentes. On ajoutait un peu d'eau et gardait ce levain au tiède. Pour une fournée, il fallait bien une marmite de levain. Le boulanger devait se lever à 2h du matin, mettre de la farine dans le pétrin, de l'eau et du sel et le levain. A partir de 1936, quand l'électricité a été installée, on ne pétrissait plus à la main mais à la machine, dans un pétrin rond à palettes électriques. Pendant que la pâte levait, il fallait préparer le feu pour chauffer le four à la bonne température. On mettait des fagots "appareillés" spécialement pour la largeur de la porte du four, liés avec des amarines qui sont de fines branchettes de saule, assez flexibles pour faire un noeud autour du bois que mon père coupait. Il fallait disposer les petits fagots puis

ceux à grandes branches de façon à laisser l'air circuler. Un savoir-faire tout particulier! Ma mère et moi avons lié des quantités de fagots qu'on laissait bien sécher. Parfois on faisait de la "rame", c'est à dire des fagots de branches feuillues fraîches, qui servaient d'abord comme nourriture aux chèvres que nous avions dans une remise voisine, à côté d'un cochon et des poules. Quand les chèvres avaient tout dévoré, on mettait le fagot à sécher. Dans le four, mon père allumait les fagots avec des branches de genets et ça durait 1h pour avoir une bonne braise qui produise la température voulue. Mon père sortait alors la braise avec une tirette appelée chez nous un **riable** (de son vrai nom un rable de boulanger)





On mettait les **charbonilles** ainsi récupérées dans une marmite qu'on fermait. Ces braises se maintenaient chaudes et servaient à faire cuire lentement la soupe, soit directement sur cette marmite de fonte soit dans des récipients carrés à claire voie qu'on appelait le **potager** (pour cuire le potage justement)

Une fois les braises enlevées, mon père nettoyait le four pour enlever les traces de charbon afin qu'il ne colle pas au-dessous du pain et enfournait les miches. Mon père était très habile pour passer la **panouche** et retirer les cendres. D'abord au fond puis devant. Il faisait ça parfaitement, souvent avec un sac de jute humidifié. Ensuite il enfournait les miches en les faisant glisser sur une longue pelle en bois enfarinée. Il tirait d'un coup sec pour faire glisser la miche au bon endroit. Chaque miche devait être éloignée des autres, toutes bien réparties dans l'ensemble du four sans qu'elles se touchent.

13 - Quelle quantité cuisait-on ? Quelle était la forme et le poids des pains ?

Simone : On cuisait 50 à 60 pains par fournée. Entre 75 et 80 kgs. de pain; et quand mon père a été le seul boulanger, il devait cuire deux fournées par jour: au total 150kg. C'étaient de gros pains fendus, d'un kilo et demi. Mon père le faisait excellent. Le Docteur Bernard en prenait 2, chaque fois qu'il passait. Les Ravoux du Col des Aros en prenaient 20 kgs. Ils avaient 9 enfants. Ils ne venaient que tous les 15 jours car ils habitaient loin, dans la ferme au sommet de la Clavelière, à plusieurs km au-dessus de Montguers. C'est un pain qui se conserve bien au sec. Je me souviens que le père Eugène (Ravoux) les emportait dans deux grands sacs. Il les conservait dans leur pétrin.

14 - Comment surveiller la cuisson? On ne pouvait pas ouvrir !

Simone: On n'ouvrait pas le four mais il y avait sur le côté un fenestron, un genre de petite lucarne. A l'oeil, mon père savait si c'était cuit. On pouvait sortir le pain et enfourner d'autres préparations.

15 - Votre papa faisait-il aussi de la pâtisserie ? Y avait-il des préparations particulières selon les saisons ?

Simone: Il faisait avant tout de gros pains fendus. Rarement des baguettes. Quand les pains étaient retirés, le four était encore assez chaud pour cuire d'autres choses. Nous préparions, selon la saison, des pognes, des tartes, des brassados, qui sont extrêmement longs à préparer car la pâte, additionnée d'œufs et d'eau de fleur d'oranger est découpée en bracelets (les brassados) que l'on fait d'abord cuire dans de l'eau bouillante. Une fois égouttés, ces brassados étaient badigeonnés au jaune d'œuf et cuits au four. C'est une spécialité pour Pâques. Et puis nous cuisions des gratins.

16 - Pour votre propre consommation ?

Simone: Surtout pour les autres. Les voisins profitaient du moment où l'on sortait les fournées pour apporter leurs propres gratins. En particulier Prosper et Julie Pascal du restaurant d'en face. Julie Pascal était vive, menue, avec des yeux très noirs. Nous sommes devenus parents, comme je l'ai expliqué, parce que c'était une tante de celui qui est devenu mon mari. A ses débuts de jeune instituteur à Saint Auban, il habitait justement chez elle...en face de la boulangerie. Prosper Pascal venait de Pierrelongue où il avait des terres qu'il donnait en fermage, mais avait des relations commerciales à la Roche sur Rame, vers Briançon, le premier village à produire de l'essence de lavande qu'il achetait. Puis il est devenu cafetier aux cotés de Julie. Il traversait souvent la rue pour apporter des plats à mijoter au four du boulanger. Julie,

dont j'ai parlé à propos de notre parenté avec les Gauthier, était née, comme son frère Paul Chastel, dit Paulin, à Izon La Bruisse en dessous du Col Saint Jean sur la route qui relie Egalayes à Laborel et fait le bonheur des cyclistes sportifs. Izon la Bruisse est devenue un lieu tristement historique en 1944. [Note 3 de la rédaction](#)

Prosper préférait son jardin au café. Le voici qui descend avec son cageot à la Porte basse. C'est par ce chemin qu'on accédait au village avant la construction de la route (qui date de 1860). Prosper avait une maladie de cœur. Je me souviens de son décès car je l'ai veillé avec une femme de gendarme pendant qu'on allait chercher le curé Albert. Il avait tout simplement été allongé sur une table du café.



16- Prosper vous apportait les plats à gratiner pour le restaurant. Avez-vous des souvenirs de toutes ces allées et venues de cuisinières apportant leurs plats à cuire au four ?

Simone : Il y a une anecdote que je n'oublierai jamais: Une fois une cliente, Irène Perrin, a apporté un gratin de pommes de terre avec par-dessus deux côtelettes. Elle a laissé le plat sur la table. Le chat a mangé la viande! Je n'ai pas vu le chat mais j'ai bien vu qu'il n'y avait plus de viande! J'y ai mis le plus bel oignon que j'avais et j'ai mis le plat au four. Mais quand Irène est venue chercher son plat, elle a fait une drôle de tête. " Ce n'est pas mon gratin!" J'en menais pas large. J'ai dit - ce qui était vrai - que son plat avait été mis au four comme on l'avait trouvé sur la table. Elle est partie sans trop savoir de quoi il retournait. Je n'étais pas fière...

17 - Comment s'approvisionnait-on en bois ? Plusieurs écoliers de Saint Auban se souviennent que dans les années quarante, ils voyaient passer Henri Aumage, bûcheron de Rioms avec un charreton de bois tiré par une mule qu'il portait à la boulangerie et à l'école. Vous vous en souvenez ?

Simone : Au début il faisait son bois tout seul. Ma mère aidait à lier les fagots. Moi aussi j'en ai fait ma part!. Plus tard quand Denis Reynier a fermé l'autre boulangerie, il se faisait aider et prenait du bois chez Pessin ou demandait à Aumage de Rioms (ici avec sa femme, sa fille Henriette Soumille, mariée à Puyméras et son fameux charreton.

Mais dans mon souvenir, c'est surtout mon père qui allait faire le bois dans le Serre de Rioms. Il coupait les branches basses des pins (pas les troncs) et d'autres essences, le chêne surtout. Il faisait d'énormes fagots et les ramenait sur un traineau tiré par un cheval qu'il avait à moitié avec Paul Pessin, le bûcheron. Ils s'entendaient bien : une semaine l'un, une semaine l'autre. Ce qui n'empêchait pas



d'emprunter à contre temps si l'autre ne s'en servait pas. Le cheval avait son écurie en dessus de la Sarrasine sous le soustet sous les bureaux actuels de Terra Provence, qui est du reste l'endroit où se trouvait après la guerre la pompe à essence de Denis Reynier. Un jour la porte de l'écurie étant mal fermée, le cheval est sorti et passant vers la gauche la porte de l'eau, il a glissé tout en bas du ravin vers le Paravour et s'est tué.

Alors mon père s'est motorisé car il avait aussi commencé à faire le tour des fermes pour y livrer le pain.

18 - Est-ce qu'on demandait votre aide à la boulangerie ?

Simone : Oui. Surtout si ma mère était occupée ailleurs. C'est comme cela que j'ai appris à compter très vite: peser, faire la tare, calculer le prix, avec mon frère Marcel, nous étions très rapides. Encore maintenant, si je dois compter les cartes, ça ne traîne pas. Enfin maintenant plus guère, car je n'y vois pas assez

19 - A quoi reconnaît-on un bon pain ?

Simone: Ce n'est pas compliqué : il doit être bien gonflé, doré et pas lourd; c'était un pain naturel: Il n'y avait ni additifs ni "amélioreurs" comme c'est la règle maintenant. On enseigne désormais aux mitrons qu'il faut y ajouter de l'acide ascorbique, de l'amidon, de la farine de fèves, du gluten et je ne sais quoi encore!

20 - Comment s'approvisionnait-il en farine?

Simone : C'est le meunier Teste de Curnier qui chaque mois apportait un camion de farine. Dans les années cinquante, mon père téléphonait quand il fallait réapprovisionner

21 - Comment les habitants payaient-ils leur pain en argent ou en denrée ? Vous aviez 15 ans à la fin de la guerre. Vous souvenez-vous des tickets de restrictions ?

Simone : Avant la guerre, ils payaient souvent après la vente de leur récolte. On disait "à la Saint Michel" (28 septembre). Pendant la guerre, ils payaient avec des tickets de rationnement. Et mon père payait à son tour le meunier avec ces tickets : Il fallait 130 tickets pour 100 kg de farine. En pratique, il y a eu des restrictions de 1943 à 1948. Un kilo de blé donne un kilo de pain

22 - Y avait-il du troc ? Par exemple des œufs contre du pain, ou de l'huile, du café ou un lapin en échange ? Vous souvenez vous d'une anecdote?

Simone: Oui un litre d'huile de noix s'échangeait contre 2 litres d'huile d'olives. Pour obtenir un litre d'huile de noix, il faut 4kg de cerneaux. Après que les noix triées étaient passées sous la presse, il restait le tourteau, dur mais délicieux.

23 - Pendant la guerre, je sais que les paysans battaient parfois du blé pour leur propre compte. A quels contrôles sur la farine et le pain étiez-vous exposés ?

Simone: Tout était réglé par les tickets en fonction du nombre de personnes enregistrées à la mairie et à la gendarmerie. Mais parfois mon père arrivait à donner un pain supplémentaire aux familles nombreuses.

24 - Comment se défendre des rongeurs ?

Simone: Nous avions toujours des chats

25- Revenons à votre enfance. Pouvez-vous nous raconter des souvenirs d'école ? (Avant que l'école n'entre dans votre vie par votre mari d'abord instituteur à Saint Auban ensuite professeur au collège du Buis.) Qui était votre maitresse ou maitre ? vous souvenez-vous de jeux ou de certaines anectdotes ?

Simone : C'était une classe unique. J'ai eu Mme Bontoux, Melle Arnold, qui punissait facilement, puis Mme Pascal. A l'école, je n'avais pas de problèmes. Le magasin m'avait enseigné à compter et pour la grammaire ou l'orthographe, si vous apprenez une bonne fois les règles, ce n'est pas sorcier. Avec René Guillaume, nous avons toujours fini avant les autres et nous nous amusions à lancer des boulettes de papier sur ceux de devant. "Vous resterez à la fin de la classe!" Parfois la maitresse me disait: "Aide un peu Maurice Vincent pour la lecture". Ce n'était pas son fort. Mais il était très habile de ses mains. Par la suite mon mari a demandé à Albert Bonnet qui était un maçon hors pair de la commune de Sainte Euphémie, de le prendre comme apprentis et il est devenu avec son frère André Vincent un excellent maçon. C'est lui qui nous reconstruit la maison de Saint Auban, là où nous passons l'été. Pour les études, comme j'avais des facilités, Mme Pascal avait insisté auprès de mes parents pour qu'on m'envoie à Nyons et que je continue mais nous n'étions pas spécialement riches et on allait vers la guerre... Mes parents ont dit: "on ne l'a pas fait pour ton frère, on ne t'y envoie pas non plus". J'ai passé bien sûr mon certificat. Puis ma soeur Monique est née en 42 et, à 14 ans, j'étais utile au magasin.

26 - En ce moment la mode porte sur l'éducation des genres pour insister sur la parité des sexes féminins et masculins et écarter les discriminations. Dans votre enfance, vous avez senti une différence d'éducation entre votre frère et vous ?

Simone : Oui bien sûr, mais j'ai toujours eu le soutien et la confiance de mon père. ça s'est vu pour le permis de conduire, surtout quand mon frère est parti au service militaire.

27 - Votre père faisait la tournée des fermes pour apporter le pain à domicile. Quelle voiture conduisait-il ?

Simone : Il avait une Matiz. Un engin assez lourd à manier, avec double débrayage bien sûr. Une Matiz type 1932

Mon frère conduisait dès l'âge de 14 ans à côté de notre père. Les garçons du village en étaient jaloux ! Avec le temps Marcel avait pris complètement à sa charge les tournées vers La Rochette



ou vers Sainte Euphémie ; mais quand il est parti au service militaire, mon père m'a dit : « Tu dois apprendre à conduire ». Il m'a bien entraînée et je l'ai passé du premier coup. Je crois que j'étais une des premières femmes à Saint Auban à l'obtenir après Marie-Louise Rolland-Aumage du Palais, la maman de Popol et de René qui étant veuve avait dû apprendre à conduire. Mon père avait même dû signer pour moi une demande d'autorisation spéciale car je n'avais pas 21 ans. A l'époque c'était comme ça. Je me souviens bien de la date car c'était le jour du mariage de ma cousine Marguerite Calot. J'ai

dû me présenter à l'examen avec une robe élégante car j'allais ensuite directement au mariage ! C'était le 6 décembre 1949. Je venais d'avoir 19 ans.

28 - Quand votre frère est revenu, avez-vous conservé votre place derrière le volant ?

Simone : Ah! Nous nous disputons le volant. J'aimais bien conduire. C'est même moi qui ai enseigné à mon mari. Je me souviens, une fois vers Orange : Il voulait directement prendre le volant: ça ne faisait pas viril de se laisser conduire par une femme mais il a fait une embardée.

29 - Pouvez-vous nous confier comment vous vous êtes connus avec votre mari ? Il avait un rôle public très observé. Cela vous gênait ?

Simone: Il habitait en face! Il venait au magasin. Au début mes parents disaient: il vient pour Lily. Ma mère ne s'est rendu compte de rien. Mon père était discret. Parfois quand Lili venait, il nous lisait des contes. Nous nous sommes mariés le 27 mars 1951. Jean-Paul est né en 1953, André en 57 et Giles en 1962. Nous sommes partis au Buis quand le poste de Monsieur Nicolas s'est libéré. Gabriel a d'abord été instituteur, puis il a passé les examens pour être professeur de mathématiques. Nous sommes descendus 2 ans plus tard. Avant de construire, nous avons loué la maison de Constantin, le garde forestier, qui était originaire de Pelleret. Nous avons trouvé un terrain à proximité du collège et l'architecte a très bien orienté le bâtiment pour recevoir le maximum de soleil mais aussi de ventilation.

30 - Gabriel Chastel, votre mari était innovateur dans son enseignement (Méthode Freynet dès 1948), créateur de la cantine scolaire (à une époque où les enfants n'avaient pas de ramassage scolaire et venaient parfois de loin avec leur pique-nique froid). Il a été un excellent organisateur comme secrétaire de mairie et pour améliorer la qualité de vie (généreuse assurance santé pour les agriculteurs, construction de maisons pour grandes familles, octroi d'avantages divers pour la population, disponibilité le dimanche matin pour dossiers de toutes sortes, travaux d'archiviste et protection du patrimoine du village). C'était indéniablement un personnage. Il était méthodique, catégorique, mais parfois exigeant ou même inflexible et ironique jusqu'à la raillerie. Avez-vous dû souvent user de diplomatie en famille entre lui et vos enfants ou envers les autres personnes ?

Simone: Oh oui. Surtout pour André!

31 - Peu de personnes connaissent ce village aussi bien que vous. Entre la boulangerie, l'école et l'église où vous avez été assidue, vous connaissez tout le monde. Que pensez-vous de la façon dont les gens y vivent ensemble ? En quoi cela a pu changer ou évoluer ?

Simone: Je trouve qu'on est moins solidaire qu'autrefois. Dans le malheur ou l'embarras, les voisins sont plus distants qu'autrefois. On ne partage pas les problèmes. C'est un peu le chacun pour soi.

32 - La vie vous a donné un caractère décidé, joyeux, combattif s'il le faut. Vous ne vous laissez pas abattre. D'où vient ce caractère optimiste, ouvert, plein de répartie ? De vos parents ?

Simone: Mon père était de bonne humeur. C'est de lui que je tiens. Ma mère rouspétait tout le temps.

33 - Au cours de votre vie quelles ont été vos occupations préférées ?

Simone: Dans l'ordre? D'abord la famille puis le jardin, les amies et l'église. Mes amies d'ici? Je pense à Annie Ravoux, à Ginette Garaix que je retrouve aussi à l'église. L'été nous aimons beaucoup la compagnie du vicaire général de Lyon, Patrick Rollin, quand il vient en vacances. En 20 ans il s'est affectionné à cette vallée.

34 - Malgré l'handicap de vos yeux et de la macula qui vous laisse peu de vue, quelles sont les activités que vous appréciez actuellement ?

Simone : Dans la maison, y a toujours la cuisine, le repassage. J'écoute un Cd ou les nouvelles à la radio. J'ai un excellent appareillage que m'ont offert mes fils. Cela permet de grossir le texte d'un document, d'une lettre ou d'un article de journal et me donne une autonomie de lecture qui m'est précieuse. Et puis à l'extérieur, quand il y a une fête ou une réunion, on sait que j'aime faire des oreillettes, des croquettes ou de la pâte de fruits selon la saison. Tout cela rythme la journée.

Merci, Simone, pour nous confier ces précieux moments de vie.

Saint Auban sur Ouvèze, revu en février 2016. Pour toute correction, voir
colette.kleemann@EUI.eu

Les recettes de Simone :

Les oreillettes:

3 oeufs

60 gr de beurre

300 gr de farine

Une pincée de sel

Mettre le tout en fontaine, y casser les oeufs au milieu.

Ajouter le beurre tiède fondu et mélanger

Facultativement ajouter une cuillère à soupe de sucre

Laisser reposer la pâte 2 heures en 2 pastons-boules.

étendre la pâte en plaques très fines.(Il faut y voir à travers)

Découper en losanges avec la roulette de bois et dessiner des traits à la fouchette.

Préparer un bain de végétaline (ou autre huile) bouillante . (Sinon les oreillettes ne gonflent pas).

Une fois égoutées mais encore chaudes, sucrer d'un côté.

Vider l'huile usagée dans un pot de céramique et laisser refroidir. Ne jamais vider dans l'évier.

Si vous voulez faire du savon noir, ajouter de la soude (Saint Marc par exemple) pour faire du savon.

Les croquettes de Simone

2 oeufs entiers

2 tasses d'amandes ou de noisettes (ou moitié moitié):

2 tasses de sucre (ou une et demie)

4 tasses de farine.

Si vous remplacez une des tasses de farine par un tasse de poudre d'amande, les croquettes seront plus souples.

Former deux rouleaux de pâte assez dure

Badigeonner avec du lait pour enlever l'excès de farine

Enfourner dans un four chaud à 200 degrés pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer.

Couper immédiatement avec un couteau normal les rouleaux encore chaud. Une croquette devrait avoir un demi cm d'épaisseur, guère plus.

Conservé au sec dans des boîtes étanches.

La pâte de coing de Simone

Laver les coings.

Les couper en 4

Laisser la peau mais enlever les parties noires ou abimées

Mettre les graines et les centres au fond de la cocotte

Faire cuire en couvrant d'eau.

Passer au presse légumes (Grille moyenne) ou passer au mixeur.

Ajouter 50% de sucre, maximum 500gr de sucre pour un kilo de fruits; étaler sur des assiettes creuses et faire sécher.

Pour faire la gelée : Sur les fruits et pépins du fond de marmite, mettre le même volume d'eau que le poids de sucre.
Mettre en pots.

La crème patissière légère de Simone

Un oeuf entier

Une cuillerée à soupe bombée de farine

Bien remuer. Ajouter une tasse de sucre et un quart de lait ou même un demi litre. Remuer. C'est tout ! Porter à ébullition, ajouter un parfum vanille chocolat, café ou citron.

Pour une buche de Noël, ajouter 25 gr de beurre, mélanger avec la crème patissière.

Le secret de la pizza de Simone

Sur une pâte feuilletée, étendre de la moutarde.

Mettre un peu d'oignon partout, des tomates pelées, de la marjolaine ou de la sarriette, un filet d'huile d'olives, des olives noires et des anchois si vous aimez. Et par dessus, du fromage!

Si vous voulez faire votre pâte vous-même -et ce n'est pas difficile- voir la pizza de Colette:

Pizza de Colette si vous voulez faire votre pâte vous-même :

500 gr de farine, un cube de levure de boulanger dans 300 ml d'eau tiède, 3 cuillères d'huile d'olive, 2 cuillerées à café de sel. Mélanger le tout et pétrir 5 minutes. Couvrir et laisser lever. Faire 4 ou 5 boules, étendre chaque boule en forme de pizza ronde très fine. Pour la garniture de la pizza, voir la recette de Simone ou bien faire revenir pendant 20 minutes dans un peu d'huile un oignon coupé en petits morceaux, 1/2 cuillère de miel, 1 cuillère d'herbes aromatiques (origan, marjolaine etc) poivre de cayenne, sel, poivre noir et 3 tomates épluchées. Si vous mettez du concentré de tomates, faites-le aussi revenir dans l'huile, sinon il donne un goût acide. Préparer 5 grosses tomates et 3 boules de mozzarella coupées en rondelles. Ajouter des feuilles de basilic sur les rondelles de tomates. Mettre au four préchauffé à 220° pendant 15 à 20 minutes.

Propos recueillis par Colette KLEEMANN-ROCHAS