


Aimé COULAUDON

Sourires
d'Auvergne



Imprimerie Générale
Jean de Bussac
2, cours Sablon
Clermont-Fd
1 9 4 2

Sourires
d'Auvergne

16° LK²

8094

504

DL 02178

23-3-44

DU MEME AUTEUR

La Légende de Gerbert. Vichy 1931. (Hors commerce).

Chazerat, Intendant de la Généralité de Riom et Province d'Auvergne. (1774-1789), Paris (Jouve et Cie), 1932, épuisé.

Une richesse oubliée. Les mines de plomb argentifère de Pontgibaud, 1941. (H.C.).

A paraître

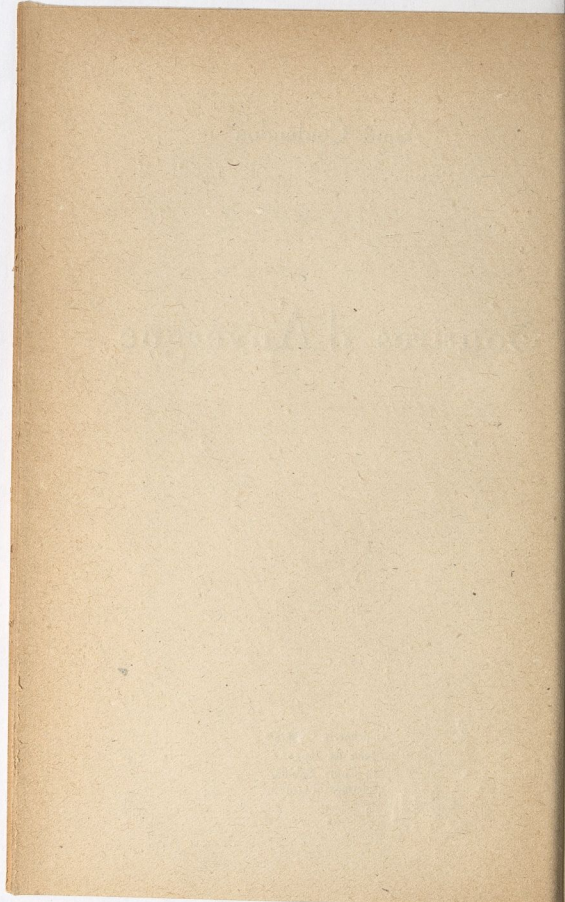
Simon, ou les Ombres du plaisir, roman.

Aimé Coulaudon

Sourires d'Auvergne

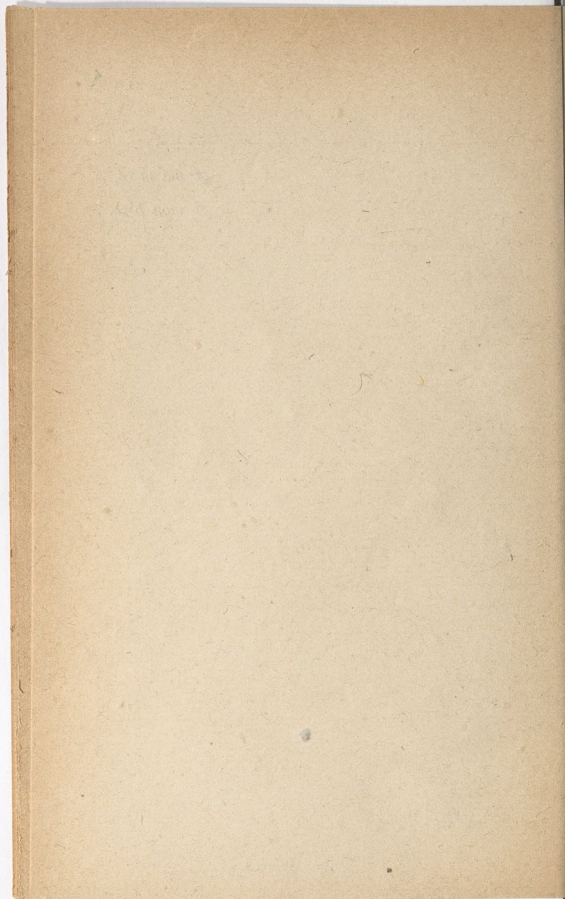


Imprimerie Générale
Jean de Bussac
2, Cours Sablon,
Clermont-Ferrand



A ma mère,

A mon père.



Avant-Propos

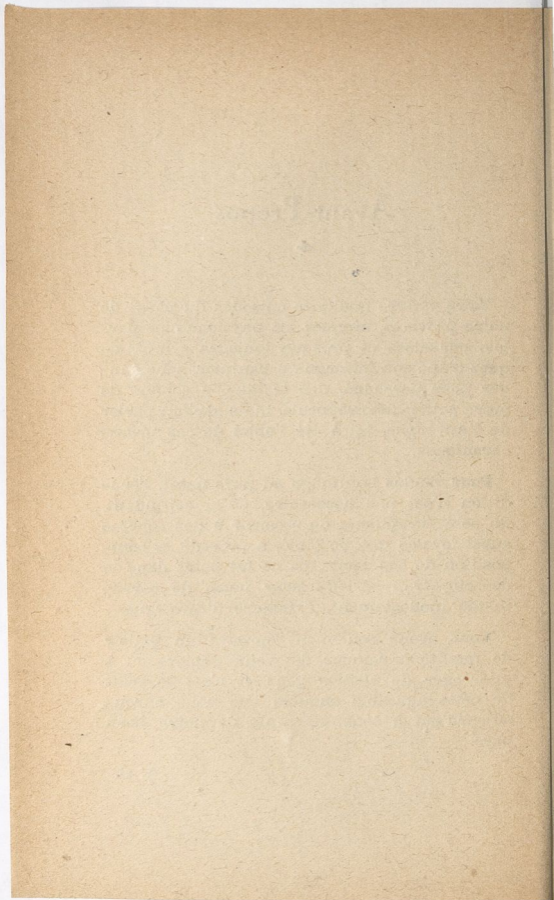


Faire revivre quelques épisodes du passé de notre province, évoquer les physionomies parfois curieuses et presque toujours sympathiques d'anciens Auvergnats, ranimer, sans danger pour personne, des traits peu connus de notre petite histoire locale, mais surtout parler de l'Auvergne, tel a été l'objet de ces brèves chroniques.

Pour rendre hommage au pays natal, l'érudition n'est pas nécessaire, et si cependant, un soin scrupuleux de recourir à des sources aussi loyales que possible, a précédé la composition de ces récits, ce ne fut point dans le dessein, trop sérieux pour nous, de servir, même modestement, l'Histoire d'Auvergne.

Nous avons seulement éprouvé un plaisir de qualité à remuer de vieux papiers ou à interroger de vieilles gens et c'est le fruit de cette agréable enquête que nous offrons aujourd'hui à tous les amis de notre beau pays.

A. C.

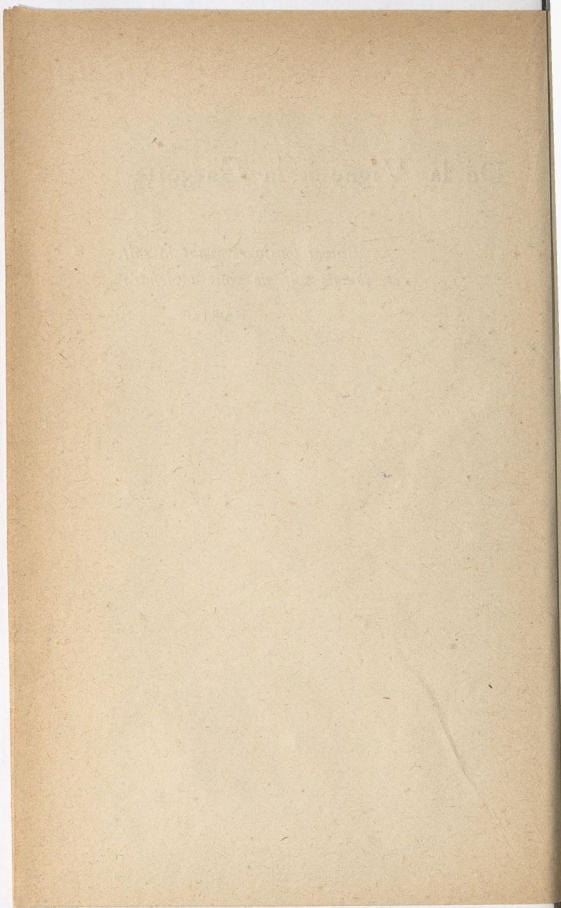


De la Vigne à la Gargotte

*Beuvez tousjours avant la soif,
et jamais soif ne vous adviendra.*

RABELAIS





La Fête des Vignerons

*Il sera persécuteur et persécuté,
bourreau et martyr avec une égale ardeur.*

ANATOLE FRANCE
(*Sur la Pierre Blanche*)

On n'aura pas fini d'« échalasser » à la Saint-Verny ! Et afin de ne pas être qualifiés de fainéants, les braves vignerons se hâtaient de terminer leurs travaux pour se trouver en état de célébrer dignement la fête de leur saint patron.

Qui donc est ce Saint Verny, choisi par les Auvergnats, de préférence à Saint Vincent, plus généralement reconnu comme le patron des vignerons ?

A-t-il été un buveur d'eau, miraculeusement converti au soir de sa vie, ou quelque bienfaiteur de la vigne aux découvertes heureuses ou aux procédés ingénieux ?

Rien de tout cela. C'était simplement un fils de vigneron, des bords du Rhin, éborgné à l'âge de quinze ans au cours d'une cérémonie juive et admis en raison des prodiges qui

accompagnèrent sa mort à prendre place parmi les saints du paradis.

Quant à sa représentation par l'imagerie, la gravure ou la sculpture, nous n'avons que l'embarras du choix.

Et embarras n'est pas trop dire.

Car, d'une part, le voici jeune et beau, délicat quant aux traits, le regard virginal comme celui d'un adolescent du treizième siècle. Vêtu d'une tunique de pourpre, il tient dans la main droite la palme du martyr. Et une auréole d'or et de perles resplendit autour de sa tête blonde dont les longs cheveux retombent gracieusement sur les épaules.

Deuxième physionomie :

Portant de longs cheveux d'un blanc sale, le nez bourgeonné et les pommettes rutilantes, tenant à la main un bousset fortement culotté et son pilon à égruger le tabac à priser, Saint Verny est habillé d'une carmagnole blanche mal lavée, plissée aux basques, d'un gilet sang de bœuf à fleurs bleues, d'une chemise rousse non repassée et d'un col qui lui guillotine les oreilles.

Certes, ce ne sont pas les deux frères. Mais c'est bien le même personnage.

Et l'on admirera le chemin parcouru par la légende et la tradition depuis le martyr du jeune Verny jusqu'à l'idée que s'en faisaient les Clermontois voilà une soixantaine d'années.

La première image, en effet, est précieuse-

ment conservée dans un vieux manuscrit des archives de Trèves.

Quant à la seconde, c'est la description du principal personnage d'une fantaisie-revue représentée au théâtre de Clermont-Ferrand, le 27 juin 1879 : *La Tiretaine et Saint Verny*, par Francisque Bathol, poète-maréchal-ferrant et ex-rédacteur en chef de la *Mouche Clermontoise*, journal humoristique du Second Empire.

C'est sans méchanceté, sur un air nouveau, coupé comme il se doit de quelques entrechats, que Saint Verny fait le procès de son rival Saint Vincent, « le Bourguignon ».

« *Pour moi qui suis de Romagnat,
Je dis que le vin auvergnat
Vaut bien les autres,
Et que s'il était connu mieux,
Il aurait certes de fameux
Apôtres.* »

Après le réquisitoire, la plaidoirie. Mais cette fois il s'agit de défendre le nom de la Tiretaine, contre celui plus barbare et plus prétentieux de Scatéon, que l'académicien clermontois Maury, à l'imagination enchifrenée, voulait donner au torrent de Royat.

Si l'on rappelle que Saint Verny, au temps de sa jeunesse, avait fait jaillir une source au milieu des vignobles du Palatinat, il ne faudra

pas s'étonner de le voir mêlé à l'histoire de la Tiretaine.

Nous le louerons même d'avoir contribué à sauver ce joli nom, mais que d'eau dans l'existence du patron de la vigne !

C'était donc le dimanche qui suit le 20 mai que se célébrait la Saint-Verny. Hors la procession du matin, faite jadis musique en tête, derrière la statue du saint toujours représentée avec la serpe et le « fessou », son « barle » et son petit chien, et ornée de grappes de raisins noirs et blancs, conservées nous ne savons comment, ou quelquefois de branches de vigne en fleurs, cette fête n'avait pas de caractère religieux. C'était uniquement la fête de la vigne.

Et l'après-midi, les vigneronns se répandaient dans les « tonnes » au milieu de leurs vignes, et buvaient sec jusqu'à la nuit, pour arroser un « quatre heures » solide et interminable.

C'est alors que les plus vieux racontaient d'anciennes histoires sur Saint Verny.

Quand Saint Verny sarclait sa vigne, il s'arrêtait au bout de chaque raie pour faire sa prière. Pendant ce temps, le « fessou » courait tout seul le long des pieds de vigne et faisait le travail du pieux vigneron.

Comme Marie, Saint Verny savait choisir la meilleure place et la besogne domestique n'en souffrait pas.

On racontait aussi l'histoire du couronnement des « bailes » de la confrérie de Saint-Amant-

Tallende. Là, le patron des vigneron s'appelait Saint Vernaire. Et les rondes succédaient aux rondes et les bourrées aux montagnardes, jusqu'aux intempérances dont Saint-Amant-Tallende demeurait le témoin, toute la nuit qui prolongeait cette inoubliable « godaille ».

Déjà, les évêques de Clermont-Ferrand avaient fait disparaître des églises plusieurs statues de Saint Verny, rappelant trop la physionomie rubiconde et avinée de Bacchus. Et certains prêtres refusaient même de conduire les processions quand ils pressentaient la visite obligatoire des caves du pays.

Celui d'Auzat-sur-Allier, menacé de se voir remplacé par le « bredin » ou simple du village, qui connaissait ses oraisons mieux en latin qu'en français, se résigna à s'associer à la fête pour éviter le scandale.

Son confrère de Romagnat, qui se disait atteint de goutte, fut pris sous chaque bras par ses deux plus robustes paroissiens qui ne le quittèrent pas de la journée, depuis la première croix jusqu'à la dernière cave.

Mais Saint Verny devait connaître des déboires.

Lors de la grêle de 1869 qui ravagea tout le vignoble, les vigneron s'insurgèrent contre leur patron.

Tantôt, comme à Plauzat, ils le menaçaient d'aller le jeter dans l'Allier et de le remplacer par Saint Vincent, tantôt, ils le précipitaient

bel et bien dans la rivière, comme à Dallet. Ou bien, comme à Saint-Martin-des-Plains, ils se bornaient à le mettre en pénitence en lui tournant le visage contre le mur, ou encore, comme à Nonette, après l'avoir amené en face du côteau haché par la grêle, ils lui disaient d'un air triste : « Saint Verny, regarde ta honte ! ».

Mais ce n'étaient là qu'accidents et les vigneronns préféraient les histoires drôles, comme celle des porteurs de Romagnat. C'étaient alors deux frères qui portaient la statue de Saint Verny. Tout petits, bas sur pattes, étendant le derrière et les pieds plats, leur position de pingouins en état d'alerte ou de canards pourchassés, faisait dire aux âmes charitables de Romagnat : « Cou zi pas Saint Varni que puïro recebre le lavament, cou chira mas quelaus que le portount ».

Ne traduisons pas, car si nos braves compatriotes de Romagnat aiment à être spirituels, c'est à l'usage exclusif des Auvergnats.

Vin à discrétion...!

C'est triste tout de même ! des gens si prudents, de si bons vivants, penser qu'ils ne peuvent seulement plus goûter un verre de leur vin...

ERCKMANN-CHATRIAN.

La loi des 28 septembre et 6 octobre 1791, en abolissant le ban des vendanges comme droit seigneurial, avait donné à chaque propriétaire la faculté de faire ses récoltes au moment qui lui conviendrait, pourvu qu'il ne causât pas de dommage à ses voisins.

Cependant, à Clermont-Ferrand, le ban des vendanges resta en usage et comportait des mesures particulièrement rigoureuses.

C'est ainsi que le 30 octobre 1809, le Conseil municipal de Clermont décida que les différents terroirs situés dans la commune seraient vendangés dans l'ordre suivant :

Lundi 17 octobre : le grand Gandouillat, les Paulines, Saint-Jean.

Mardi 18 octobre : le petit Gandouillat, le Faucon.

Mercredi 19 octobre : le puy Long.

Jeudi 20 octobre : Crouel.

Vendredi 21 octobre : la Sarre, l'Oradoux, les Farges, Claveloux.

Samedi 22 octobre : Landet, la Barre, la Fontcimagne, le Clos.

Puis la semaine suivante c'était le tour de la Chaux, des Côtes de Rabanesse, Saint-Guil-laume, puy de Var, Bas-Champflour, Beaupeyras, Gravouses, Bonnes Filles, Montjuzet, Sagotiers.

Chanturgue, ou comme on disait alors, Chantourgue, était vendangé le jeudi 27 octobre.

La dernière semaine, jusqu'au 5 novembre était affectée à la vendange des Côtes de Clermont, du Creux-Rouge, de Monteix, Bouai, Tardière et Valière.

La plupart de ces noms nous sont familiers, mais certains évoquent davantage un rectangle de cités ouvrières qu'une théorie de ceps de vigne.

Cependant, la municipalité de Clermont tenait à son ban et défendait d'une façon formelle d'enlever la vendange avant les jours indiqués sous quelque prétexte que ce fut, à peine d'amende pour chaque bacholée de vendange récoltée.

« Il est pareillement interdit, proclamait le règlement, à toutes personnes de tout sexe et de tout âge, connues sous le nom de grapilleurs, d'entrer dans les vignes avant l'entière récolte et l'enlèvement de la vendange sur chaque

terroir, et à toutes autres personnes d'acheter ou receler des raisins desdits grappeurs, sous peine d'être réputées voleurs publics et comme tels, poursuivies, selon la rigueur des lois.»

Mais voilà les vendanges faites et le bon petit vin d'Auvergne coulant à flots chez les aubergistes des barrières et dans les cabarets des rues étroites du vieux Clermont.

Marie Rouveix, cabaretière, rue du Saint-Esprit, vend du vin nouveau, et les marchands de bois et de fourrages s'arrêtent volontiers chez elle, car elle a toujours dans son placard, le meilleur fromage du pays, et dans son grenier, plusieurs sacs de noix, gaulées sous les bois de Villars et fort appréciées des dégustateurs de vin d'Auvergne.

La bourgeoisie de Clermont se réserve le vin de Chanturgue et achète pour le bonifier, le parfumer et le conserver, le véritable arôme de framboise que l'on trouve rue Neuve, chez Artière, «chimiste du goût et de l'odorat». Un litre de cet arôme suffit à une pièce de soixante pots, soit neuf cents litres de vin.

Mais le vin de Chanturgue n'a pas seulement l'estime de la bourgeoisie. Et la récolte d'une bonne année sert aussi à ravitailler les abords du vieux marché.

Un boulanger avisé, François Chades, rue de la Grande-Boucherie, a l'idée d'ouvrir, le 7 février 1810, «ce que l'on appelle à Paris une gargotte, où il trempera la soupe de très

bon bouillon, garni de légumes, pour deux sous, et chaque client fournira son pain. Il donnera aussi la portion pour un ou quatre sous, soit en bœuf, ragoût, haricot de mouton, salade, harengs, etc... ». Puis, il décide, pour faciliter le service, de donner du pain depuis un sou jusqu'à une livre. En hiver, il vendra du bouillon depuis neuf heures du matin jusqu'à trois heures du soir, « ce qui sera très avantageux pour les gens de la campagne, qui ne veulent souvent qu'un bouillon et pour les ouvriers et les compagnons qui pourront, grâce à cet établissement, régler leurs dépenses d'après leur gain ».

Enfin, pour les repas dont la dépense se montera au moins à quinze sous, ce qui est le prix d'un festin peu ordinaire, le vin de Chanturgue sera servi à volonté.

Parfois, ceux qui n'avaient pas soigné leur vin étaient réduits à s'en débarrasser et il n'est pas rare de découvrir des annonces dans le genre de celle-ci : « A vendre, vin vieux de qualité mais qui commence un peu à tourner. S'adresser chez Blancheton, rue de la Coifferie, qui n'en délivrera pas moins de deux pots. »

Quel était le prix du vin à cette époque qui fut, certes, bien éprouvée par les guerres, mais pas au point cependant de souffrir du manque de vin ou de liqueurs.

Un bon vin de Chanturgue de trois ou quatre ans, se vendait en gros, quatre livres dix sols

le pot, environ six sous le litre, en ancienne monnaie... Quant au vin nouveau, le prix moyen ne dépassait pas trois sous, même de bonne qualité et de belle couleur.

Par une affiche du sieur Prophète, cafetier à Riom, en 1806, nous pouvons nous faire une idée du prix des autres consommations.

La tasse de café et le verre de liqueur coûtent neuf sous, la tasse de café et le verre d'eau-de-vie six sous, la prune et la noix à l'eau-de-vie, quatre sous, la pêche, dix sous, le café au lait et le chocolat, dix sous, la bière dix sous. Il vend aussi plusieurs espèces de liqueurs, en flacons et en bouteilles, depuis trente-six sous jusqu'à huit francs, le tout au comptant.

C'est, en somme, le vin qui coûte le moins cher. Quant à la bière, elle est encore un caprice de riche. Pourtant, le limonadier Cohade, le 29 mars 1809, donne avis au public que le lundi suivant, dit lundi de Pâques, il tiendra sur le chemin de Beaumont, toutes sortes de rafraîchissements ainsi que des viandes froides. « L'on est également prévenu qu'il ne fera payer la bière que huit sous la bouteille ». Enfin, comme il emmènera avec lui son petit billard portatif, chacun pourra faire sa partie à raison de un sou, le jour, et, avec un bon éclairage, pour quatre sous, à la nuit tombante.

Le dimanche, au printemps, de nombreuses familles clermontoises se dirigeaient vers l'En-

clos de Bien-Assis. Les dames et les enfants y trouvaient du lait chaud, du petit lait et de la crème. Quant aux hommes, ils pouvaient déguster de la bonne double bière de mars et même du vin de la propriété, à condition d'être quelque peu connus.

Mais une initiative qui fit du bruit à l'époque, c'était en mai 1810, fut celle du sieur Forêt, traiteur restaurateur, hôtel du Grand-Monarque, place Champeix (place Delille).

« Je prévient, disait-il, les personnes, qui se disposent à prendre des bains chez mon voisin Jaladon, qu'elles y trouveront de la bière de Lyon et toutes sortes de *restaurants*, déjeuners froids, chauds et autres ? (sans doute tièdes), conformes à leurs désirs et qu'il fera tous ses efforts pour les satisfaire. Il servira à volonté chacun dans son cabinet de bains, ou dans un salon disposé à cet effet ».

Décidément, les Clermontois se montraient aussi raffinés que les patriciens du Bas Empire.

Mais qui aurait pensé découvrir chez nos compatriotes une telle sensualité ?

Déjeuner dans son bain ! Et, à la bière de Lyon encore !

Cela tendrait tout de même à prouver que les Auvergnats se lavaient de temps en temps.

L'ingénieux distillateur

Rien ne vaut une bonne bouteille.

Edgar POE.

On pense généralement que l'honneur d'avoir inventé la publicité revient à Emile de Girardin.

Il n'en est rien.

La publicité est d'origine auvergnate et c'est sous le Premier Empire qu'elle connaît ses premiers développements.

« Ceux qui voudront régaler les dames, dans les parties de vignes, trouveront du bon vin blanc, muscat de Frontignan, pour seize sous le litre, à la maison Bouscarat, grande rue Saint-Pierre, à Clermont. »

N'est-ce pas la formule type, d'une élégante concision, propre à appâter à la fois de jolies gourmandes et leurs adorateurs aussi empressés que peu imaginatifs..

Et c'est ainsi, qu'en 1808, grâce à cette discrète excitation à la débauche en temps de vendanges, le sieur Bouscarat se débarrassait de son médiocre vin de Frontignan.

Médiocre certes, puisque le bon se vendait couramment vingt-quatre sous la bouteille.

Les produits de la maison Bouscarat sont surtout renommés par leur aptitude à déchaîner les pires coliques.

Et voici ce qu'imagine Bouscarat pour décourager les trop nombreuses critiques.

Il publie une réponse péremptoire à la prétendue perplexité de l'opinion clermontoise sur son départ éventuel de Clermont-Ferrand.

« On croit que je vais quitter Clermont. Je préviens que je fixe ma résidence dans ce pays, et je vais donner à mon commerce une latitude telle que je pourrai répondre aux divers éloges que je reçois journellement. Mes concitoyens liront, sans doute, avec plaisir les extraits suivants. Ces éloges, je ne les obtiens que par l'encouragement qu'ils me donnent, en m'honorant de leur confiance.

« On lit dans le journal du commerce de vendredi dernier, « B... distille l'ambrosie. »

« Et bien, B..., c'est moi !

« D'autre part dans une épître adressée de la *Calabre Ultérieure* au Président de la Société Gastronomique, on trouve le passage suivant : « L'opinion générale est fixée sur le génie de ce célèbre distillateur » Il s'agit, bien entendu, toujours de moi.

« Je continuerai donc désormais à mériter l'estime de mes concitoyens et celle de tous les connaisseurs, dans tous les pays où mon commerce me permet d'atteindre, et je ne puis mieux prouver ma reconnaissance aux habitants de ce

département qu'en fixant mon domicile parmi eux. Signé : Bouscarat. »

Tout heureux de ce brevet de notoriété qu'il venait de se décerner, Bouscarat se mit aussitôt à composer un extrait de genièvre sans genièvre.

« Cette liqueur, disait-il, est limpide comme de l'eau, et convient singulièrement pour le coup du milieu, ou « trou normand ».

« Ses vertus ne sont point altérées par des couleurs qui sont toujours nuisibles à la santé. Ses propriétés sont de purifier le sang par la transpiration et de décharger les poumons d'une lymphe grossière. »

Bouscarat a l'impudence d'ajouter que, d'après Tournefort, les hydropiques ne pouvaient plus, après essai, se passer de son extrait de genièvre.

C'était aller un peu loin, et la justice s'émut, mais Bouscarat, prenant les devants, parvint à circonvenir un commissaire de police. du nom de Peynet, demeurant place de la Poterne, en lui confiant un dépôt de grains de santé dont « la couleur argentine flattait l'œil au lieu de l'effrayer. »

Et c'est grâce à cette sorte de garantie opportunément constituée que les Clermontois doivent se consoler d'avoir donné dix francs pour un litre d'eau additionnée d'une solution légère de feuilles de frêne.

D'ailleurs, Bouscarat, sûr de l'impunité, se

Prix : 25 fr.

Participant d'une démarche de transmission de fictions ou de savoirs rendus difficiles d'accès par le temps, cette édition numérique redonne vie à une œuvre existant jusqu'alors uniquement sur un support imprimé, conformément à la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012 relative à l'exploitation des Livres Indisponibles du XX^e siècle.

Cette édition numérique a été réalisée à partir d'un support physique parfois ancien conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal. Elle peut donc reproduire, au-delà du texte lui-même, des éléments propres à l'exemplaire qui a servi à la numérisation.

Cette édition numérique a été fabriquée par la société FeniXX au format PDF.

La couverture reproduit celle du livre original conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal.

*

La société FeniXX diffuse cette édition numérique en vertu d'une licence confiée par la Sofia – Société Française des Intérêts des Auteurs de l'Écrit – dans le cadre de la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012.

Avec le soutien du

