

Souvenirs d'enfance



Dans les villages lorrains, le cycle des saisons rythmait la vie des habitants particulièrement à Lucey, un bourg lové au creux d'un vallon des côtes de Toul, couvert de vignes et de mirabelliers. C'est dans ce village que j'ai passé le plus clair de mon temps durant les périodes de vacances essentiellement chez l'oncle Lucien. Un brave homme perpétuellement coiffé d'un béret crasseux cachant une chevelure passablement clairsemée. Président des anciens combattants, il tenait sa fonction avec beaucoup d'abnégation, étant lui-même un ancien prisonnier de guerre, en Allemagne, durant le long conflit de 39-45. De petite taille, noueux comme un cep de vigne, il avait en permanence un infâme mégot noirâtre qui se baladait constamment au bord de ses lèvres, aussi fines qu'une lame de couteau. J'ai toujours admiré chez lui la façon dont il roulait, à la perfection, tirées d'une blague à tabac brun, ses cigarettes. Cette habileté me le faisait respecter sachant combien il est difficile de modeler entre ses doigts cette fine feuille de papier. Jovial, gouailleur, sa petite voix pincharde lançait à tout bout de champs des fiaudes. Il fallait le voir ou plutôt l'entendre quand il gagnait les points

à la « *manille coincée* », au bistrot du village, un moment de détente qu'il s'octroyait le dimanche après midi après les durs travaux des champs. Une passion qui, quelquefois, lui jouait des tours, en lui faisant oublier, le soir, la traite des vaches. Parfois il lui arrivait même de laisser volontiers à d'autres le travail des champs, prétextant recevoir des clients potentiels venus acheter du vin qu'il faisait déguster à satiété. Bien sûr, cela n'était pas toujours du goût de son épouse, « La Jeanne », une femme merveilleuse, pleine de tendresse et de bonté, toujours prête à absoudre les exactions commises par les garnements de notre acabit. Il faut dire que la maison était bien animée, par la jeunesse, particulièrement lors des vacances scolaires.

Contrairement aux villages de la plaine, Lucey présente les caractéristiques propres à ceux des côtes, étant pour la plupart rectilignes appelés villages-rues. De larges « *usoirs* » séparaient la rue principale des maisons, sur lesquels s'amoncelaient toutes sortes de matériels hétéroclites : herses, charrues, chariots, tas de bois, sans oublier bien

sûr les nombreux tas de fumiers dont les plus volumineux représentaient l'importance du cheptel, faisant la fierté du propriétaire L'entrée du bourg est matérialisée par un énorme calvaire construit à la suite d'une mission organisée par la paroisse. La rue principale tout en longueur se termine au pied de l'église construite dans les années 1930, dont le porche d'entrée se trouve exactement dans le prolongement de la Grande-Rue. On y accède par la montée de 10 grandes marches en pierre comme pour s'élever vers le ciel. Il faut dire que la foi était bien ancrée chez les habitants, entretenue jalousement par le curé, qui veillait scrupuleusement sur ses « ouailles ».

Au 94 Grande-rue se trouvait la maison de l'oncle Lucien, devenue à présent un musée, « *la Maison de la Polyculture* ». C'était une bâtisse accolée à d'autres maisons, dans le plus pur style de l'habitat lorrain. Une maison toute en longueur, accrochée à la colline, avec uniquement en façade, trois fenêtres, l'une au rez-de-chaussée qui éclairait la « chambre de devant » la plus belle pièce de la maison, où se déroulaient les repas de fêtes, les deux autres à l'étage. On y accédait par cinq marches, et la porte d'entrée donnait sur un long couloir en pierre brute. Le restant de la façade était occupé par une

large porte de grange afin de permettre le passage d'un chariot chargé de foin ou de betteraves. Dans le prolongement de la « *chambre de devant* », se trouvait la cuisine ; c'était le centre névralgique de la maison. En l'absence de fenêtre, un énorme puits de lumière taillé dans le plafond, « *la flamande* » éclairait toute la pièce. Une grande pierre à eau, munie d'une pompe à bras, couvrait en grande partie un des murs de la pièce. En face une cheminée à l'âtre, sous laquelle trônait une cuisinière, où mijotait en permanence le repas journalier, couvrait une autre partie de la cuisine. Il n'était pas rare, pendant la veillée, de voir « *La Jeanne* » écosser dans son giron des petits pois ou des flageolets, car il ne fallait jamais perdre son temps, pensait-elle. Dans le fond, se trouvait une alcôve qui servait de lit d'appoint. Bien caché par un placard, un escalier étroit menait aux deux pièces à l'étage. Se succédaient ensuite, deux pièces borgnes où étaient entreposé tout un fatras et qui, en fait, servait de débarras ; c'était un peu la cour des miracles. De là, on accédait enfin aux « *loges* » où l'activité saisonnière battait son plein. Cuvelles dans lesquelles était stocké le raisin rouge pour assurer la fermentation, bauge pour le cochon, clapiers pour les lapins et, plus emblématique, un imposant alambic dans lequel était distillée la mélasse de mirabelles ou le marc de raisin.



Les hivers lorrains étaient parfois rudes, comme celui de 1956 où, fin janvier et tout le mois de février, la température oscilla autour de -25°. C'était un de ces soirs à ne pas mettre un chien dehors que l'oncle Lucien avait décidé de remettre en service son alambic à la nuit tombée, précisément un dimanche soir afin de se soustraire au contrôle de l'ennemi héréditaire : le « *Gabelou* ». Comme tous les propriétaires de terrains agricoles, il possédait un privilège qui l'autorisait, au regard de la loi, à distiller 1000° d'eau de vie de marc ou de mirabelle par an. Mais que faire lorsqu'il restait encore dans des tonneaux le fruit macéré non utilisé ? Le jeter aurait été pour lui, un crime de lèse-majesté.

Au dehors, la bise qui soufflait depuis la pleine lune, balayait la rue principale du village. Des souffles glacés, venus du nord, transperçaient de part en part, fouettant des nuages de neige. Le froid tenace semblait avoir paralysé toute vie, s'acharnant sur ceux qui avaient le malheur de s'attarder dehors, mordant les chairs et serrant les os dans un étai impitoyable. Cependant quelques courageux paroissiens, emmitouffés jusqu'aux oreilles, se dirigeaient d'un pas rapide pour assister à la prière du soir, dans une église mal chauffée, dont le poêle à sciure dégageait plus de fumée que de chaleur. À cette heure précise, l'oncle Lucien, pourtant pas en mal avec la religion, avait d'autres préoccupations bien plus matérielles. Le feu couinait dans le foyer de l'alambic. Distiller était un travail long et pénible qui nécessitait beaucoup de doigté et de patience pour réussir une bonne cuite. Le feu demandait une vigilance de tous les instants pour maintenir une température constante dans la cuve, qui conditionnait la goutte à goutte de la petite eau puis ensuite après la première cuite, le raffiné. Le susurrement de la vapeur d'eau d'alcool passant dans le serpentin de cuivre, la pénombre qui régnait en ce lieu, la chaleur du foyer me plongeait dans une somnolence bienfaisante. De temps en temps, une rafale plus forte que les autres, le battement d'une patte de lapin dans le clapier tout proche ou brusquement le cœur d'un arbre qui éclatait dans le jardin, sous l'effet du gel, venaient me sortir de cette léthargie. Il y régnait une forte odeur d'alcool et d'essence de bois brûlé ; on y parlait à voix basse, comme à confesse, de peur

d'être entendu par les esprits cachés dans les recoins sombres de la « *loge* ».

L'apparition des premiers crocus et des forsythias se parant de jaune, annonçait le printemps. La terre réclamait son labeur. La vie reprenait son cours après ce long hiver lorrain. Une noria de motoculteurs tirant une remorque montait et descendait sans fin la « Grande-Rue ». Les gens se saluaient, s'interpellaient, comme si cette éclosion de la nature leur redonnait un sang neuf. Cramponnés aux bras de sa charrue, tiré par le brave « *Gamin* », un mulet d'une force herculéenne mais capricieux lorsqu'il croisait une jument, l'oncle Lucien traçait un sillon bien droit. La terre retournée luisait sous l'effet du glissement sur le soc. Une multitude de corbeaux s'abattait sur le champ fraîchement travaillé pour se nourrir à satiété des vermisseaux. Il était grand temps d'ensemencer si l'on voulait faire une bonne récolte. Depuis plusieurs années, une grosse conserverie de Liverdun était consommatrice de haricots verts et tout naturellement, en pratiquant la polyculture, l'oncle Lucien s'était lancé dans cette exploitation. Au moment de la récolte, dos courbé, il fallait parcourir l'énorme champ pour assurer la cueillette, ce qui engendrait de grandes douleurs dorsales, d'autant qu'il était nécessaire d'y repasser à plusieurs reprises.

Les vaches avaient déserté leurs étables pour paître paisiblement dans les parcs. Le soir venu, une cohorte de bovins remontait la Grande-rue du village pour aller se désaltérer dans les nombreux abreuvoirs, laissant derrière elles des déjections malodorantes qui faisaient le bonheur des poules laissées en liberté. La saison printanière était aussi mise à profit pour tailler les quelques hectares de vignes et de groseilliers. Une technique bien rôdée mais qui demandait un savoir-faire tout particulier, afin de supprimer les mauvaises pousses, pour ne conserver que celles qui pourront donner du fruit. La terre asséchée permettait le débardage du bois de chauffage, que les hommes avaient façonné tout au long de l'hiver. Les affouages (bien réservés aux habitants du village) étaient un élément essentiel pour maintenir une température agréable dans les logis froids. Bien souvent, en raison de la déclivité

du terrain, il était nécessaire d'utiliser un gros traîneau, sorte de schlitte, que le « *Gamin* », tout en bandant ses muscles, tractait jusque dans la plaine.

Dés le mois de juillet commençait la période des groseilles et des cassis. Travail fastidieux où il fallait, branche par branche, cueillir les fruits mûrs pour les livrer à une grosse société de spiritueux implantée en Côte d'Or. Nous nous installions alors, cousins et cousines, sur un petit tabouret au pied de chaque groseillier, en essayant de nous éloigner le plus possible des grandes personnes, afin qu'elles ne puissent intercepter nos confidences. Travail de fourmis et de petites mains, qui nécessitait des heures avant de pouvoir remplir un panier.



Puis venait le temps de la récolte des mirabelles, à la mi-août, qui fait encore de nos jours la fierté de la Lorraine. Armés de grandes gaules au bout desquelles était fixé un crochet, les plus costauds secouaient chaque branche des arbres chargés de fruits mûrs et dorés à souhait. Travail qui mettait à dure épreuve les bras et les épaules. Auparavant de grandes bâches avaient été étendues sous chaque arbre, afin de faciliter le ramassage et surtout éviter de blesser le fruit. Agenouillé sur les toiles, tout le monde se mettait alors à l'ouvrage. Les belles mirabelles étaient conditionnées dans des cagettes puis livrées à un coursier en fruits venu tout spécialement des halles de Rungis. Il y avait de la rigueur dans ce travail, comme savent le faire les gens de la terre. Pas question de mettre à la vente un fruit trop petit, pas assez mûr ou avarié, celui-ci

étant seulement réservé à la distillerie. Quel régal cependant que de les retrouver sur une tarte, le jus sucré dégoulinant entre nos doigts ou en clafoutis.

Mais si le travail était dur, il y avait aussi des bons moments de loisirs, précisément en ce premier dimanche d'août, une séquence très attendue : la fête patronale. Pendant deux jours, manèges, confiseries, stands de tir étaient installés au centre de la Grand-rue. C'était le rendez-vous de toute la jeunesse du village mais aussi des alentours. Le petit pécule difficilement gagné lors des différentes récoltes, ne pesait pas lourd pour assouvir toutes nos convoitises. Cependant l'instant privilégié était l'ouverture du bal ambulante. Les couples, serrés les uns contre les autres, se trémoussaient, sur un air d'accordéon : valse, marche, tango, paso doble mais également sur un rythme endiablé de rock-and-roll où les filles, sans complexe, dévoilaient leurs jupons et pantys. Il y régnait une odeur de tabac et de sueur. La gent masculine attendait avec impatience le moment où l'un des musiciens éteignant la lumière, annonçait le tango bleu. La coutume voulait que ce soit la jeune fille qui aille alors chercher son danseur. La boule lumineuse dispensait dans la foule une myriade d'étoiles multicolores. C'était un moment tout particulier où se dévoilaient des sentiments partagés. Mais quelle déception pour tous ceux n'ayant pas reçu l'invitation d'une cavalière, d'être tenus de rester sur le banc.

Le mois de septembre sonnait la récolte du houblon. Cette récolte répondait largement aux besoins des nombreuses brasseries implantées sur le sol lorrain. Deux types de houblonnières étaient construites à Lucey. Une avec de grandes perches en sapin enfoncées dans le sol, au pied de chaque plant, grâce à un plantoir spécial. La pousse se développait alors autour de la perche, jusqu'à son extrémité. Lors de la récolte, le pied du houblon était sectionné à l'aide d'une serpette puis disposé aux pieds des cueilleuses pour récolter les cônes dorés.

L'autre houblonnière, plus imposante, révélait une technique nouvelle. Une immense armature aérienne, de 7 mètres de haut, reposait sur de gros poteaux en bois. L'ensemble composé



de câbles, était soutenu par des haubans fichés en terre afin d'en assurer la solidité. Sur ces câbles des fils de fer étaient fixés au sol par un crochet, au pied de chaque pousse. Si cette technique s'avérait beaucoup plus pratique pour la culture, elle avait cependant un grave défaut, celui d'être très sensible aux gros orages d'été et des fortes rafales de vent qui les accompagnaient, mettant toute la structure à terre. Il fallait alors faire appel à la solidarité du village pour redresser l'ensemble, ce qui demandait un effort surhumain. Solidarité malgré tout jamais démentie. Durant la cueillette, un « couarail » était l'occasion d'évoquer tous les potins du village où les commentaires allaient bon train, sans oublier les détails les plus croustillants.



Le soir venu, l'ensemble de la récolte était étendu dans le grenier à houblon, avant de subir l'opération de séchage, dans la « *touraille* ». Cet instrument m'est toujours apparu insolite avec ses différents tiroirs à deux étages et toutes les manettes qu'il fallait manœuvrer avec le plus grand soin, car il n'était pas permis de faire brunir les cônes sous peine de perdre l'ensemble de la récolte. Par un phénomène de bascule, le houblon passait simultanément d'un tiroir à un autre, au fur et à mesure de l'opération de séchage. La chaleur fournie provenait d'un cubilot, chauffé à blanc, installé dans les « *loges* ». Un gros tuyau traversait le plancher du grenier, pour venir alimenter la « *touraille* ».

Début octobre, les vendanges battaient leur plein, devenues un vrai rituel pour l'ensemble des familles de vigneron, période tant attendue car

tout le monde avait hâte de mettre en sécurité tout le travail de l'année. C'est que la vigne demandait énormément d'entretien. Il fallait pratiquer la taille en février, lier les pampres porteurs de fruits, bêcher au ka les rangs et entre les ceps, besogne harassante qui mettait à dure épreuve le dos et les bras. Mais plus encore « *la culée* » qui nécessitait de remonter, à l'aide de hottes en osiers, à dos d'homme, en haut des vignes, les tonnes de terre ravinée par les orages d'été. Les arrosages étaient fréquents en particulier lors des saisons pluvieuses afin de combattre la maladie : le mildiou ou l'oïdium. En juillet, lorsque la végétation était à son apogée, il fallait couper à l'aide d'une cisaille l'extrémité des pousses afin que la sève profite un maximum au raisin et facilite son ensoleillement.

Au petit matin, alors que le brouillard recouvrait encore la plaine et une partie des coteaux, l'équipe de vendangeurs partait d'un bon pas vers le lieu de la cueillette en empruntant une ruelle étroite où les rires et les cris, ainsi que le bruit de l'attelage résonnaient et allaient se perdre entre les hauts murs des maisons. Déjà, les hirondelles avaient quitté leurs nids construits dans les granges ou les volées des toits, pour se regrouper en une masse compacte sur les fils électriques. Elles répondaient ainsi à un cycle immuable de migration vers des pays plus cléments. Un calvaire taillé dans la roche ramenait un court instant le silence, le temps pour les femmes de se signer dans un geste de piété, une coutume ancestrale héritée des aïeux. Les enfants quant à eux prenaient place parmi les paniers dans le « *bolon* », une grande cuve ovale fixée au chariot, destinée à recevoir la récolte. Chemin faisant ils subtilisaient au passage quelques poires « *bon curé* », pommes ou noix car la nature n'était pas avare de fruits.



La cueillette se déroulait sous les rires et plaisanteries parfois grivoises des vendangeurs et qui ne devaient surtout pas arriver aux oreilles des enfants. Les paniers se déversaient en un rythme régulier dans les *tendelins*, sorte de grandes hottes étanches faites de douves de bois, cerclées pour en assurer l'étanchéité. Il fallait être costaud pour assurer le rôle du porteur afin de vider dans le *bolon* les 40 kilos de charge. Par mauvais temps la noria entre la vigne et l'attelage devenait difficile en raison d'un terrain en forte déclivité, détrempe et glissant, où de grosses mottes de terre collaient sous les chaussures.



Venait alors le temps si attendu : celui du casse-croûte. *La Jeanne* sortait du grand panier, un bocal de fromage de tête ou de pâté qu'elle avait confectionné lors du *tue-cochon* et conservé précieusement pour la circonstance. L'oncle Lucien quant à lui dévorait à pleine dents le contenu d'une boîte *pilchard*, des harengs à la sauce tomate, achetée chez l'épicier du village. Pour faire descendre le tout, chacun s'envoyait de grandes rasades de *bacot* ou *d'oberlin* qui avaient la particularité de tacher la langue et les lèvres. Le soir venu, les enfants, pieds nus, entamaient une danse effrénée dans le *bolon*, afin d'écraser la récolte de la journée, d'où montait une odeur sucrée qui déjà enivrait. Le gros

pressoir craquait sous l'effort des hommes qui, à l'aide d'une grande barre métallique, s'efforçaient de faire descendre, autour d'une vis sans fin, le lourd chapeau de presse. Le jus giclait alors entre les lames du pressoir et coulait en abondance dans un grand cuveau. Quel bonheur que de déguster, au risque d'attraper de bonnes coliques, ce doux breuvage rouge et sucré.

« *La cuvée sera aussi bonne que celle de 47* » ne cessait de répéter l'oncle Lucien. Il faut dire qu'il s'y connaissait en matière de vinification. N'avait-il pas été un précurseur en faisant imprimer des étiquettes « le Vin des Seigneurs » ou le « Clos des Jansins », à coller sur les bouteilles de gris de Toul, alors que la plupart des vigneron des Côtes, livraient leur récolte en vrac auprès des courtiers en vin ?

À présent, la retraite a sonné depuis de nombreuses années et je suis là, devant le clavier de mon ordinateur à écrire mes souvenirs. Qu'est ce qui me pousse à cela: la nostalgie ?. Certainement pas, car je suis suffisamment pragmatique pour savoir que l'on ne peut être et avoir été. De plus j'aime regarder devant moi et assumer les défis qui se présentent à moi. J'ai tout simplement eu envie de faire partager, à qui voudrait me lire, quelques éléments qui ont, depuis ma naissance, jalonné ma jeunesse. Jeunesse heureuse qui m'a donné l'impression d'être un garçon libre. Libre de cueillir les premières violettes annonçant le printemps, de courir à travers champs à la recherche de champignons ou dans les bois à confectionner de gros bouquets de muguet que mes frères et ma sœur vendaient à la sauvette aux automobilistes de passage. Les garçons de ma génération habitant la ville ont-ils connu, comme moi, cette liberté ? Et ceux d'aujourd'hui, prisonniers de leurs jeux vidéo, sont-ils plus heureux ?

Pierre Bouchot
Chaudeney le 15 février 2021

Les illustrations en noir et blanc sont de l'auteur.

Les illustrations en couleurs appartiennent aux collections du Musée d'Art et d'Histoire Michel Hachet de Toul.

Celles de la page 26 portent, au dos, la mention : « Récolte du houblon / LUCEY vers 1920 ».

La photo du grand-père avec le petit garçon est annotée : « André Grégoire / à 4 ans / Lucey / vers 1904 ».