

Association «Mémoires d'Allex»

# ALLEX

## ÉVOLUTION DES MÉTIERS

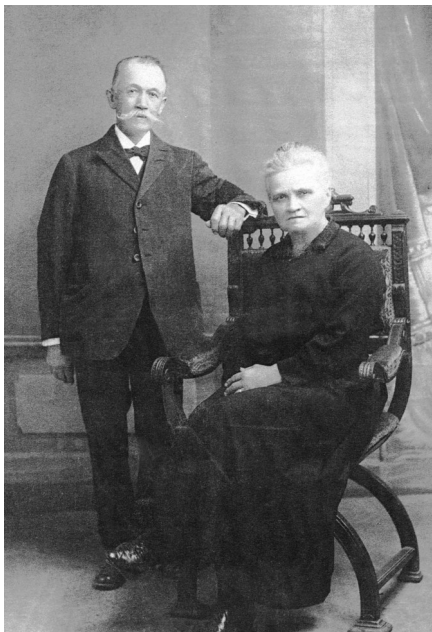
au cours du XXe Siècle



Journées du patrimoine 2022

## SOMMAIRE

BOUCHER	1	MARCHAND AMBULANT	95
BOUILLEUR DE CRU	5	MARCHAND DE GRAINE ET DE SEMENCES	55
BOULANGER	7	MARCHAND DE MATÉRIAUX ET CHARBON	59
BOURRELIER	11	MARÉCHAL FERRANT-FORGERON	61
BURALISTE	13	MATELASSIER	65
CAFETIER-HOTELIER- RESTAURATEUR	15	MENUISIER- ÉBÉNISTE-FUSTIER	67
CARRELEUR	30	MEUNIER	96
CHARRON	25	MODISTE	72
COIFFEUR-BARBIER	27	PERSONNEL DE SANTÉ	73
CORDONNIER	31	PHOTOGRAPHE	77
COUTURIÈRE-TAILLEUR	33	PLOMBIER-CHAUFFAGISTE	83
ÉLECTRICIEN	41	POISSONNIER	79
ÉPICIER	35	POMPE FUNÈBRE	81
FABRICANT DE BALAIS	42	QUINCAILLIER	83
GARAGISTE	43	REBOUTEUSE	87
HORLOGER	45	RÉPARATEUR DE VELOS	86
IMPRIMEUR	45	REPASSEUSE	88
JARDINIER-PÉPINIÈRISTE	85	SERRURIER-FERRONIER	89
LAITIER-FROMAGER	47	SOURCIER	87
LAVEUSE	88	TONNELIER	93
MAÇON	49	VENDEUR PRÊT À PORTER	92



M. et Mme Girard Paul



M. Chassoulier Léon qui tient le pain,  
Henri son père et son épouse



M. et Mme Roux André et Marie Louise

Témoignage de Mme Denise Roux

### LA BOULANGERIE AVANT 1950

*Sans vouloir remonter au temps où chaque famille pétrissait sa pâte à la main et venait faire cuire ses grosses boules au four du village, qu'on appelait le four banal, le métier de boulanger était très différent de celui d'aujourd'hui.*

*Avant l'arrivée du pétrin mécanique qui se situe au début des années 1900, les boulangers pétrissaient à la main et à la force des bras, dans des pétrins en bois, où ils laissaient gonfler la pâte avant de façonner les grosses miches. Le four n'était pas chauffé au gaz ni au mazout, mais tout simplement avec des fagots de bois que l'on faisait brûler directement dans le four.*

*Ensuite la braise était récupérée dans des récipients appelés « étouffoirs » et formait alors le « brasero ». Il fallait nettoyer toute la cendre et passer un gros chiffon mouillé, accroché au bout d'un grand manche, qu'on appelait le « panouillat ». Quand le four était à peu près propre, le boulanger enfournait son pain.*

*Imaginez la pénibilité du travail avant de pouvoir sortir les belles miches dorées !*

*Plus tard, avec l'arrivée du pétrin mécanique, le travail devint moins pénible. Le boulanger, avec l'aide d'un ouvrier qu'on appelait le mitron, reprenait la pâte déjà pétrie et la façonnait à la main. A l'époque, il ne préparait que des gros pains de trois sortes ; le pain tordu, le pain fendu, le pain lamé. La mode des flûtes et des baguettes est venue plus tard. Le four étant chauffé au mazout, pas besoin de gros nettoyage avant d'enfourner.*

*Evidemment, ce travail se faisait la nuit pour que le pain soit prêt de bon matin pour les premiers clients.*

*Dans ces années-là, la coutume était de manger les suisses pour les Rameaux, et la pogne pour Pâques. C'était le travail du boulanger de répondre à la demande de chaque famille et pour Pâques, il fallait jusqu'à 70 douzaines d'œufs pour faire des pognes pour tous les Allexois (autant pour le 2<sup>e</sup> boulanger).*

*Une habitude aussi qui revenait tous les hivers, c'était de cuire la nuit, quand le four était doux, les innombrables caillettes que les paysans apportaient dans des cassolles, sorte de grands plats en terre vernis qui contenaient une vingtaine de caillettes.*

*Le boucher venait aussi le soir enfourner ses pâtés et ses cochonnailles, vers 21 heures et tout ça mijotait jusqu'au matin, avant de réchauffer le four pour le pain.*

*Une autre façon de paiement était pratiquée par les familles, surtout de la campagne. On faisait carnet : chaque famille avait son carnet « pendu » à la boulangerie. On marquait chaque fois le poids du pain et à la fin du mois, on venait régler.*

*Il fallait aussi faire les tournées, c'est-à-dire porter le pain dans les fermes. Au début du siècle jusqu'en 1930, cette livraison se faisait dans une voiture à cheval, qu'on appelait une « jardinière ».*

*Ceci est une image succincte du métier de boulanger d'autrefois.*

*Il n'y a aucune comparaison possible avec le travail de boulangerie actuel, où tout est mécanisé et où, heureusement la pénibilité a beaucoup diminué.*