

MÉMOIRES DE JARDIN

*Simone H.*



Paroles recueillies dans le cadre du projet « Mémoires de jardin » en 2016, porté par le CPIE Bresse du Jura avec la complicité du Foyer logement EHPAD de Bletterans, et soutenu par la Fondation de France. Photo : Vincent Bidault

*Simone H., 85 ans*

*Bletterans, le 30 juin 2016*



Je suis née à Lyon mais je n'y ai pas grandi. Mes parents habitaient face au clocher de Feyzin, à environ 10 kilomètres de Lyon. Mon père était ajusteur. Il travaillait aux usines Lumière. Ma maman avait travaillé dans les tissages dans sa jeunesse. Et moi, j'étais couturière. J'ai connu mon grand père maternel mais je ne suis jamais allé dans son jardin. Ma grand-mère maternelle est morte très jeune de la tuberculose. Mon père avait 2 ans. Et mon autre grand-mère, je me rappelle d'elle puisque qu'on ne voulait pas que je rentre dans sa chambre. Je me rappelle de ça. J'avais trois ans et elle aussi avait la tuberculose. J'ai un souvenir très vague...

Dans le temps, les agriculteurs n'avaient peut être pas besoin de tous ces produits qui existent aujourd'hui. Les insectes se régulaient tous seuls. Ou plutôt les prédateurs mangeaient les insectes qui n'allaient pas sur les plantes après. Y'avait le doryphore et dans certains terrains, la courtilière... je me souviens qu'il y en avait dans le jardin de mes parents.

Mes parents avaient un grand jardin à Irigny. Je l'ai dans les yeux. Il était tout en longueur. Pour y aller, il nous fallait traverser la voie ferrée. Il y avait un chemin vicinal, le jardin puis un pré et le Rhône...

Mon père cultivait beaucoup de choses, des salades, des radis, des carottes, des pommes de terre, des céleris, des cardons, des salsifis. Le cardon, c'était une spécialité locale. On mettait beaucoup de fumier aux pieds des cardons. Ils poussaient durant l'été. Mon père faisait blanchir sur le terrain avec du papier, des toiles... est ce qu'il mettait un peu de paille ? je ne m'en rappelle pas.

Quand j'étais enfant, j'y allais souvent, bien sûr. Y'avait une allée, de chaque côté, y'avait des fraisiers, des cassis aussi, des cassis blancs aussi qu'on appelait des « ballons »... y'avait des fleurs aussi, des œillets de poète, des glaïeuls. Je me souviens, je devais avoir 8 ans... J'avais un petit bout de jardin. Je faisais comme mon père, je le bêchais. C'était un jardin de poupée pour ainsi dire. Je cultivais des pommes de terre, des petits pois. C'est comme ça que j'ai appris. On observait à cette époque.

C'était surtout mon père qui s'occupait du jardin. Ma mère, elle allait plutôt ramasser. Mais elle ne faisait pas de bocal. Par contre, je me rappelle avoir enfilé des haricots sur des fils pour les faire sécher ! Et ce fameux pied d'herbe de la rue. Il la cultivait pour le sang. Mon grand-père hachait des feuilles puis il faisait un cataplasme pour mettre sur les bleus, sur les contusions. Je crois bien qu'y en a qui s'en servaient pour avorter.

Et puis y'avait une petite boutasse, c'est-à-dire une petite source, au fond du jardin, qui était souvent tarie. Alors on allait chercher l'eau dans un petit ruisseau au bout du jardin. Le Rhône était trop loin. Dans ce ruisseau, y'avait un creux où les femmes venaient rincer le linge. Et moi, j'allais puiser de l'eau avec un petit seau. Souvent, ce jardin était inondé par le le Rhône ; y'avait des grandes crues. En 44 par exemple, avant la construction du barrage de Vénissieux... Du coup, c'était de la bonne terre, plutôt sablonneuse (des alluvions comme on dit), pas comme ici.

Mes arrières grands-parents étaient de Champagnole. Quand j'ai quitté la maison de mes parents, j'ai vécu 10 ans sur Lyon puis dans la banlieue lyonnaise.

A une époque, une dame qui avait un grand terrain nous en laissait un bout pour jardiner. Dès qu'on a eu un morceau de terrain, on s'est remis à jardiner. Pour être à l'air. Cultiver nos propres légumes, pour le plaisir plus que par nécessité.

Du temps de mes parents, on avait beaucoup de fruits (chez les producteurs des monts du lyonnais) alors on faisait des confitures. A Irigny, y'avait beaucoup de vergers. On allait chez les paysans, qui nous vendaient pas cher les fruits trop mûrs, ceux qu'ils ne pouvaient pas vendre au marché gare de Lyon. Ma mère ne faisait pas de conserves. On mangeait les légumes frais. Dans les variétés locales, y'avait la batavia de Pierre-Bénite. La cerise Burlat vient aussi de là-bas. En ce temps là, y'avait énormément de cultures sur Lyon, la Mulatière, Oullins et Pierre Bénite.

Plus tard, mon mari et moi avons acheté une petite maison à la campagne. Dans ce qu'on appelle les monts du « Beaujolais Sapin ». C'était lui qui bêchait. Il le faisait complètement bio avec du fumier de bovins qu'on avait chez les paysans. Nous en avons fait beaucoup une fois en retraite. Et là, je faisais mes conserves. J'avais mes bocaux et une lessiveuse, c'était pas compliqué. J'ai appris dans les livres et en discutant avec des voisins.

Là bas, j'allais aux champignons et j'en faisais des conserves. Je ramassais des bolets, des cèpes, des chanterelles grises, quelques pieds de moutons, des chanterelles, la girolle, quoi. Et puis dans les prés, y'avait des rosés des prés, des mousserons. Y'avait un autre champignon, qu'on appelait la grisette et qui poussait à l'automne. Celui là était très bon. A l'intérieur, c'était creux et jaune. C'est comme ça qu'on le reconnaissait et puis il avait une odeur spéciale. Y'avait un nom scientifique dont je ne me souviens plus. J'avais un livre et puis une dame du hameau m'avait initiée parce que c'est bien beaux les livres mais... C'est comme ça que j'ai connu la grisette. Le cèpe, on le trouvait bien sous les sapins, là où il y avait des tas de branches. Fallait bien regarder parce qu'ils étaient souvent sous les feuilles et on les voyait bien en montant.

On partait toute la journée avec mon mari, au dessus de Vaugneray, et on allait cueillir les mûres. J'en faisais des dix kilos. On avait trouvé un champ avec des grosses mûres alors ça allait vite. On partait du matin, on emportait notre repas et on allait marcher, quand y'avait pas les mûres... Toute ma vie, j'ai ramassé des pissenlits pour la salade et pour la soupe... J'ai fait une fois une liqueur. Et mon père, il faisait le vin de noix.

J'ai un cahier de recettes, commencé en 1948... : choucroute, chou braisé, céleri rémoulade, cardon en gratin, au jus, navets glacés, carottes nouvelles... Quand j'étais jeune, j'apprenais à cuisiner et à coudre aux petites filles. Je faisais toute ma cuisine. J'ai jamais acheté de plats préparés.

Ma mère venait en Bresse (à Louhans) chercher des œufs qu'elle mettait en conserve. Elle les mettait dans un grand pot en grès avec du silicate de chaux. J'allais aux escargots aussi. Je ne ramassais que les Bourgogne. Mon père allait à la pêche, il partait à pieds. Parfois il allait loin et il revenait avec des asperges sauvages. Mes parents cultivaient du thym, de la ciboulette et puis de l'oseille pour faire l'omelette à l'oseille. Mes parents n'utilisaient pas le thym pour les tisanes, mais le sureau et le tilleul, oui. On ramassait tout ça. Moi, je l'ai fait. Je ramassais du thym (qui poussait dans mon jardin) et des feuilles de ronce.

Et puis y'avait des tomates aussi, mon père faisait des tomates jaunes. Y'avait la cœur de bœuf, et la jaune, elle ressemblait un peu, elle était bien charnue. Mais ce que je lui reprochais, c'est qu'il les ramassait trop mûres ! Y'avait aussi la ronde, la Marmande.

Mon père faisait des haricots violets. A rames. Maintenant, les gens en cultivent mais ce sont des nains. Par contre, ils perdent leur couleur à la cuisson. Mon père, pour fertiliser le jardin mettait de la corne, des paillettes de corne et je me demande s'il mettait pas du sang séché...

Maintenant, ils en vendent en jardinerie mais c'est très cher. Il pêchait avec du sang caillé, une certaine catégorie de poisson... Le chavasson, la perche... Oh, j'en ai nettoyé des poissons ! Il prenait des grenouilles, des anguilles et quelques écrevisses.

Je n'ai jamais retrouvé le goût du rôti de veau que faisait ma mère... Ah ça, le goût, on le perd pas !

Ma petite fille qui a 28 ans est ingénieur agronome. En ce moment, elle fait des stages pour apprendre à faire le fromage. Elle est allée en Auvergne et puis en ce moment, elle a été embauché en Suisse... elle est dans les alpages.

”