COMMUNE DE

VANDŒUVRES

Cahiers *de* Vandœuvres

Commerces, cafés et artisans



Texte de J.-C. Mayor

N° 5 - Mars 1995

Commerces, cafés et artisans

LE BON PAIN DU BOULANGER

LES commerçants, les cafetiers et les artisans jouent un rôle essentiel dans une commune, dans un village, et même si aujourd'hui leur nombre diminue, nous devons rendre hommage à tous ceux qui, naguère, participèrent à l'existence quotidienne de Vandœuvres.

Dans notre précédent Cahier de Vandœuvres, consacré à «La mairie, les pompiers, la voirie et quelques petits métiers», nous avons déjà rencontré de nombreux visages sympathiques. Nous allons maintenant en découvrir d'autres. Vous verrez aussi – et c'est amusant de le constater – que certains artisans ou commerçants passent à Vandœuvres comme des étoiles filantes. A peine installés, ils plient déjà bagages et s'envolent ailleurs. Tandis que d'autres s'intègrent fortement, et restent au village durant une longue période, les générations succédant aux générations.

Marguerite Lapierre, grâce à son excellente mémoire, remonte très vite et très haut dans le temps:

– Avant les Erbeia, il y avait les Pastore. Ce sont eux qui ont remis leur petite entreprise familiale aux Erbeia. Tous ces gens travaillaient le bois.

L'ancienne institutrice ferme un peu les yeux, comme pour mieux discerner dans sa mémoire les artisans d'autrefois. Elle revoit le charron et, en face, la menuiserie-charpente de Mounoud. Dans la même maison, la laiterie, où il y a maintenant un ébéniste.

En face, le magasin des demoiselles Hauck où l'on trouvait de tout et, de l'autre côté de la rue, un peu plus haut, le ferblantier. Puis, presque voisin, le serrurier Jaquenoud. Et Marguerite Lapierre conclut:

– Nous avions tous les métiers sur place. Sauf ceux qui concernent les vêtements et les chaussures; nous étions quand même trop proches de la ville, surtout avec le tram. Les vêtements et les souliers, nous descendions une fois par an pour en acheter.

Emile Pradervand, les sourcils froncés, essaie de se souvenir des noms de tous les boulangers qui se sont succédés dans l'ancienne boulangerie. Elle était située à côté du passage qui conduit chez M. Lalive, dans la première voûte à gauche.

Avec les noms retrouvés par Milo, je suis allé consulter les Annuaires genevois, aux Archives d'Etat. En les reprenant depuis le début du siècle, j'ai ainsi pu ajouter quelques dates, pour la petite histoire. En 1900 Esther et Henri Batard officient au four et sont remplacés en 1905 par les frères Thévenoz qui restent 20 ans, jusqu'en 1925. C'est alors Louis Christin qui prend la relève pour 22 ans, jusqu'en 1947. Il est remplacé par K. Hulliger et en 1951 c'est Samuel Widmer qui tient la boulangerie et le café, puis sa veuve Yvonne. Après elle, on aura encore, pour une période plus brève Rubattel et Gabriel Nachon qui reste 18 ans, jusqu'à ce que Carugatti reprenne le Cheval-Blanc, abandonnant la boulangerie.

Milo se souvient parfaitement de l'ancienne boulangerie. Une fois entré, on découvrait à droite une banque surmontée d'une balance romaine. Un peu plus loin, une immense table d'au moins trois ou quatre mètres de longueur. Chaque dimanche matin, elle est entièrement couverte de pâtisseries faites maison. Ils sont à peine gourmands, les Vandœuvriens! Tout disparaît rapidement à la sortie du culte.

Au fond de ce grand local, de cette sorte de grotte aux trésors, le four à pain. Lorsque sa porte de fonte s'ouvre, on voit danser les flammes. Milo se souvient de cette vision lointaine et ajoute:

– Dans les années 30-35, mon boulot du dimanche matin était d'aller chercher à la boulangerie un «pain à la fleur» (tout blanc) et en rentrant, j'achetais «La Suisse».

Edmée Lenoir voit encore le visage du père Thévenoz, boulanger, se détachant sur le four. Elle a conservé jusqu'à aujourd'hui une des longues pelles minces à enfourner, une vraie pièce de musée. Edmée Lenoir ajoute:

– Le père Thévenoz faisait un pain merveilleux, que tout le village venait acheter. J'ai été à l'école avec son fils Francis, je ne sais pas ce qu'il est devenu.

Marguerite Lapierre remonte un peu plus loin:

– Avant Thévenoz, il y avait Batard, que j'ai connu alors qu'il était déjà à la retraite. Thévenoz, lui a succédé a adjoint un café-restaurant à la boulangerie.

Ce témoignage permet de situer l'origine du café vers 1905 ou 1906.

Durant la dernière guerre, il y eut des cartes de rationnement qui limitaient assez fortement les achats de chacun. Ceux qui ne faisaient pas bien attention avaient de la peine à atteindre la fin du mois. Ils n'avaient plus de coupons pour acheter du beurre, du pain, du lait, de la farine ou d'autres denrées rationnées. Alors on allait discrètement tirer Thévenoz par la manche:

– Vous ne pourriez pas me vendre un bout de fromage, un peu de jambon, je n'ai plus de coupons?

Et lui, prenant un air faussement sévère, tendait la marchandise:

– Voilà, ça fait deux francs, mais il faut le dire à personne, que je vous l'ai donné sans coupons!



M. Francis Thévenoz, Mme Line Montandon, M. Marcel Bianchi

On n'a jamais su où ce diable d'homme s'approvisionnait, mais il ne manquait jamais de rien et savait en faire profiter chacun. Marguerite Lapierre rit en évoquant ces souvenirs:

– Chez Thévenoz, c'était vraiment la boulangerie de campagne, le four était chauffé au bois. Il y avait les flammes, les bonnes odeurs, tout! Après, ils ont installé le four électrique et ce n'était plus la même chose.

Maria Jaquenoud a surtout connu les Nachon, boulangers, qui vinrent quelques temps après les Thévenoz:

– Comme je regrette le village de ce temps-là! Le matin à 6 h et demie, on passait derrière la boulangerie pour aller acheter les croissants chauds, qui répandaient une si bonne odeur!

Nous avons déjà évoqué dans le précédent cahier les tartes au fromage des pompiers, avec le vin blanc. Et plusieurs anciens se souviennent des bons moments passés au café Thévenoz. Il y avait toujours un gâteau au four, qui répandait en cuisant un parfum aussi tentant qu'agréable. Mme Thévenoz l'apportait sur la table et le régal commençait.

LES PREMIÈRES ÉPICERIES

MARCEL Bianchi se souvient encore de l'épicerie Barbey, établie à Vandœuvres de 1910 à 1922. Elle était située derrière le temple. Elle passa ensuite entre les mains de Mlle Modoux et disparut vers 1936. L'autre épicerie était située au-dessous du Cheval-Blanc et était tenue par les demoiselles Hauck.

Marguerite Lapierre se souvient aussi de ces deux épiceries:

– L'une d'elles était tenue par les parentes de M. Mounoud, qui étaient vraiment des personnages à part. Nous étions toujours fourrées chez elles, en sortant de l'école. Nous avions quelques sous qui étaient rapidement transformés en bonbons. Nous adorions le réglisse, les «lacets de souliers», les bâtons de bois-doux. Tout cela nous tentait, et était enfermé dans de grands bocaux en verre. Y compris les drops avec la croix suisse…

A l'épicerie, dans l'enfance d'Edmée Lenoir, on achetait encore la plupart des choses au poids, comme nous l'expli-

quera tout à l'heure Georges Racine. Il fallait si possible apporter son cornet de papier, car le gaspillage n'était pas encore inventé.

A l'époque des confitures, les ménagères achetaient les «pains de sucre», de quatre, six ou huit livres. Ils étaient coniques, le sucre formait un bloc compact et dur, le tout était enveloppé d'un fort papier bleu enroulé en spirale. A la maison, on cassait le sucre avec un maillet ou un marteau, et on le faisait fondre doucement dans la bassine à confiture. Les gamins ramassaient les miettes créées par les coups et s'en régalaient. Edmée Lenoir ajoute:

– Et n'oublions pas, pour les gamins, les «surprises à deux sous» que l'on pouvait aussi acheter à l'épicerie. Cela se présentait sous la forme d'un long cornet conique, fait d'un papier de couleur vive. A l'intérieur les gamins ravis découvraient la «surprise»: une petite bague, une minuscule toupie, un dé à jouer...

L'épicerie des sœurs Mounoud est devenue l'épicerie Racine. Les bonnes traditions sont demeurées, ce que nous confirme Edmée Lenoir:

– On s'y retrouvait aussi pour parler. Irène Racine savait très bien nous accueillir. Et même lorsqu'elle a installé le self-service, elle a su rester bien présente.

LE LONG RÈGNE DES RACINE

PUISQUE nous parlons d'épicerie, nous allons nous arrêter plus longuement à celle que chacun a connue et qu'Edmée Lenoir vient de citer: l'épicerie Racine. Et c'est Irène Racine qui va nous rappeler les débuts de son établissement à Vandœuvres:

– Avant de venir à Vandœuvres, mon mari était commerçant à Vésenaz, chez son père. L'épicerie d'ici était tenue par les Golaz, au même endroit, et c'est à eux que nous avons succédé. Mes beaux-parents ont repris en 1946, avant notre mariage qui a eu lieu en 1956.

En discutant avec Irène Racine, on apprend beaucoup de choses sur Vandœuvres, sur ses habitants, mais tout est dit avec amitié et discrétion. Irène constate sans condamner:

– Les gens sont de plus en plus pressés. Et souvent, pour eux, une épicerie n'est là que pour les dépanner lorsqu'il leur manque quelque chose, au dernier moment. Il faudrait alors que l'épicerie de village contienne tout ce qu'ils désirent. Mais lorsqu'ils vont faire des achats importants, ils prennent l'auto et se rendent dans les grandes surfaces. Ils oublient complètement notre existence.

Au début, cette manière d'agir était plus discrète, constate Irène Racine, mais avec le temps le mouvement s'est accentué, et ainsi désertées les épiceries de campagne ont connu de sérieuses difficultés. Irène regarde maintenant cela avec une sereine philosophie:

– Moi, ce que j'ai aimé, c'est le contact avec les gens, avec les enfants. Pourtant au début de ma vie, je n'étais pas du tout préparée à devenir épicière, j'étais une petite paysanne. Tandis que mon mari, lui, est dans le commerce, dans l'épicerie, depuis l'âge de 12 ans. Il faut dire aussi qu'à cette époque les gamins n'avaient pas tellement la possibilité de choisir leur métier. Mais je vais l'appeler, mon mari, et il va tout vous dire!

Georges Racine, qui était en train de raconter des histoires à des gamins, vient maintenant nous raconter l'histoire de l'épicerie de Vandœuvres, où il a œuvré durant un demi-siècle. C'est donc en avril 1946 que ses parents l'ont reprise des Golaz. C'était juste après la guerre, on utilisait encore les coupons de rationnement. Et le jeune Georges Racine a passé plus d'un dimanche à les rassembler, les trier, les coller.

Comme nous l'a dit Edmée Lenoir, beaucoup de marchandises étaient vendues en vrac. Georges le confirme et précise:

– On préparait d'avance des paquets d'une livre ou d'un kilo de riz, de farine, de lentilles, de pois secs verts ou jaunes, et de beaucoup d'autres choses. Le plus difficile, c'était de faire les paquets de farine et de cacao en poudre, ça partait en poussière!

Puis l'ancien épicier évoque les grandes maisons, les principaux fournisseurs. Il alla, tout jeune, travailler un temps chez Koeger, au boulevard Helvétique, où il gagnait 25 francs par mois. Un concurrent sérieux de son père, à Vésenaz et à ses débuts à Vandœuvres, c'était les établissement Gabus-Plojoux, qui avaient déjà inventé le système des succursales mul-

tiples. Gabus-Plojoux était très performant à l'époque et organisait des tournées de livraisons. A Genève, cette maison avait même acquis plus d'importance que la Coop. Puis est venue la Migros.

L'épicerie de Vandœuvres, au début, contenait aussi de nombreux produits pour les paysans: la poix utilisée lorsqu'on tue le cochon, le salpêtre, les sels Glauber, le soufre, le brand pour les tonneaux, et même quelques articles courants de quincaillerie. Georges ajoute:

– Après, on a lâché tout ça. Les paysans allaient plus facilement en ville acheter ces produits dans des magasins spécialisés, qui avaient évidemment la possibilité d'offrir un plus grand choix que nous.

Il faut rappeler aussi que l'épicerie Racine a vendu assez longtemps des produits de droguerie, que les ménagères de Vandœuvres étaient contentes de trouver sur place. Citons l'acide muriatique, l'alcali volatil pour redonner la couleur aux tapis, par exemple. Il y eut quelques problèmes avec ces produits, comme nous le rappelle Georges:

– Ces produits n'étaient pas toujours faciles à manier. Il fallait savoir les doser et malgré nos conseils, il y avait des distraits et des imprudents. Quelques incidents se sont produits avec la benzine rectifiée, et nous avons finalement limité la vente à deux décis par personne. Certaines ménagères l'achetaient avant par litres, en remplissaient un baquet et trempaient sans autres les vêtements dedans. Il y eut des explosions et des débuts d'incendie. Pas seulement à Vandœuvres, il faut bien le préciser.

Georges Racine évoque maintenant des marques disparues, et qui ont été pourtant connues et appréciées durant des générations. Parmi elles, les cirages en boîte rondes, Marga et Sélecta. Sélecta était fabriqué à Genève, Marga a duré un peu plus longtemps. Ces deux marques offraient aux enfants des découpages en carton, pour monter des châteaux, des fermes, des jardins zoologiques et d'autres choses séduisantes. Plus tard, on n'a plus trouvé dans le commerce qu'une seule boîte de cirage, après la brève apparition de Tobler. C'était Kiwi, fabriqué en Angleterre pour la France.

Du côté de la nourriture, Georges nous rappelle quelques produits courants de notre enfance:

– Nous vendions beaucoup de «saucisses Knorr» pour faire la soupe. Elles étaient composées de blocs cylindriques que l'on séparait pour les écraser dans l'eau bouillante. Aujourd'hui, c'est remplacé par les soupes en sachets. Les «saucisses Knorr» étaient emballées dans un simple papier, qui devenait vite gras.

Il y avait aussi les cubes Maggi, en bandes, que les gamins employaient parfois comme dés à jouer après avoir marqué les points sur les six faces. Ils avaient d'ailleurs, ces cubes, les dimensions d'un vrai petit dé en bois. Un article que Georges a toujours eu sur ses rayons durant cinquante ans, c'est la Levure Royale, en boîte métallique. Une boîte portant une étiquette amusante, qu'il nous décrit:

– Sur cette boîte, on voyait un cadre avec la boîte dessinée dedans. Sur cette boîte, on revoyait un cadre avec une boîte dedans, et cela continuait longtemps comme ça. La Levure Royale a disparu assez récemment, il y a peut-être une dizaine d'années.

L'arôme Maggi, l'amidon Helvetia, la Levure Royale, voilà des produits qui ont été utilisés très longtemps, sans connaître de véritable concurrence. Toutes les repasseuses utilisaient l'amidon Helvetia. Et avant l'invention des ponceuses ou la pose des moquettes, on trouvait le Mordant Buffle dans toutes les maisons où il y avait des planchers à entretenir. On faisait une bonne lessive, parfois avec de la soude caustique – attention aux yeux! – pour décaper, et après on passait ce «mordant» pour obtenir un sol entre le brun et le jaune, propre, résistant et ainsi doté d'une odeur caractéristique.

Georges Racine évoque encore un autre produit très demandé:

– La graisse à traire! Elle était d'un usage universel. Pour traire, bien sûr, mais aussi pour les rougeurs de la peau dues à la marche, aux bretelles de la hotte. On l'utilisait encore comme crème à bronzer, comme onguent contre le «loup» et pour soigner les gerçures en hiver. Enfin, quand il n'en restait plus que quelques traces au fond de la boîte, on récupérait ce reste avec une esquille de bois pour graisser les gonds d'un volet ou d'une porte qui grince. C'était une graisse neutre, d'excellente qualité, utilisée par une quantité de gens.

LES TROUS DES MACARONIS

DANS nos évocations de souvenirs avec Georges Racine, nous en arrivons maintenant à la clientèle. Là, il y aurait un gros livre à écrire sur les différences de caractères, sur les anecdotes, sur les petites mésaventures. Georges estime qu'il a eu, dans son magasin de Vandœuvres, un fort pourcentage de gens très sympathiques et un petit pourcentage de gens qui «rendent le métier un peu plus pénible».

Parmi les anecdotes contées par Georges, il faut relever la remarque faite il y a longtemps par un client qui avait toujours peur d'être «roulé»: «Je ne comprends pas, les spaghettis sont plus chers que les macaronis, et pourtant les macaronis ont moins à manger puisqu'ils ont un gros trou au milieu!»

Un autre client affirmait avec conviction: «L'huile bon marché, c'est celle où l'on a rajouté de l'eau dedans». Le père de Georges, voyant qu'il n'arrivait pas à convaincre le client qu'il n'y avait jamais d'eau dans l'huile, décida de faire une démonstration. Il prit un peu d'huile au distributeur, dans un godet, et rajouta de l'eau. Il secoua le tout et le client put constater que l'huile surnageait. L'eau et l'huile sont comme chien et chat, elles se fuient! Mais il avait fallu faire l'expérience pour que le client finisse par croire.

Nous venons d'évoquer le distributeur d'huile, qui a aujourd'hui pratiquement disparu. Il contenait un gros fût d'huile, qu'une petite pompe amenait dans un verre vertical et cylindrique gradué. On pompait la quantité demandée par le client, puis cette quantité était mise dans une bouteille par l'intermédiaire d'un robinet. Il n'était pas rare que l'on utilise dans une famille la même bouteille durant plusieurs années. On la lavait chaque fois qu'elle était vide, et on allait la faire remplir à l'épicerie. C'était une forme positive d'écologie, bien avant l'invention de l'écologie.

Georges évoque aussi une cliente un peu maniaque qui aimait beaucoup la moutarde. On lui disait: «Mais prenez donc un pot de moutarde plein, et lorsque vous aurez fini, vous viendrez le faire remplir.» Précisons ici que la moutarde en tube n'existait pas encore.

Mais la dame ne voulait rien entendre. Elle exigeait 50 grammes de moutarde dans un cornet en papier. Georges

et Irène devaient passer par là. On faisait un cornet pointu avec du papier parcheminé, on mettait cinquante grammes de moutarde dedans et on repliait le dessus pour fermer le cornet.

Alors, la petite vengeance des épiciers, c'était d'enfoncer un peu, juste un peu, le papier en refermant le cornet. Et quand la cliente, rentrée chez elle, ouvrait son cornet de moutarde, elle en mettait partout. Mais cela ne l'a pas découragée, elle est revenue longtemps en moyenne tous les deux jours – acheter ses cinquante grammes de moutarde. Georges a ce bref commentaire:

– Il faut reconnaître que cette cliente nous a un peu empoisonnés…

Aujourd'hui les marchandises sont standardisées, et portent des étiquettes informatives très complètes. Il faut se souvenir que l'inscription d'une date de délai de consommation est une invention relativement récente, même pour les boîtes de conserve. Avant, on regardait attentivement la marchandise, on la humait, et après cet examen sommaire, on décidait si l'on pouvait la manger ou s'il valait mieux la jeter.



Le conditionnement des marchandises est aussi plus uniforme, on risque moins de se faire voler. A ce propos Georges nous donne l'exemple tout simple du papier hygiénique. C'est inouï le nombre de ruses déployées par les fabricants pour gagner quelques grammes de papier par rouleau. Il faut se dire aussi que ces quelques grammes, ça peut faire quelques tonnes sur la fabrication annuelle:

– Pour que mes clients ne soient pas volés à leur tour, je regardais de très près les rouleaux de papier de toilette qui m'étaient proposés. Les uns étaient roulés peu serrés, ce qui permettait au fournisseur de gagner dix coupons par rouleau, avec le même volume apparent. Dans d'autres, c'était le diamètre du cylindre de carton, à l'intérieur, qui était plus grand. Là encore le fabricant nous «roulait» d'un bon bout de papier...

On n'imagine pas le nombre d'astuces qu'il fallait déjouer, dans tous les domaines. Et ça, c'était le travail de l'épicier de village, coincé entre ses fournisseurs et ses clients. Dans la période économiquement difficile de l'immédiat après-guerre, il ne fallait pas fâcher le fournisseur non plus, car les marchandises étaient encore peu abondantes.

Les Racine ont eu un collaborateur parfois un peu trop zélé, Jean Brocher. Un jour il entre en trombe dans le magasin et s'exclame:

– Votre paquet de flocons d'avoine n'a pas le poids!

Il en avait acheté plusieurs paquets et chez lui, sur une balance de précision, il les avait tous pesés. Ces paquets étaient préparés par le fournisseur, Jean Brocher a donc écrit à ce fournisseur en lui disant que trois grammes sur un paquet d'une livre, multiplié par le nombre de paquets, cela faisait une petite fortune.

La maison incriminée lui a expliqué qu'en emballant des flocons dans une atmosphère légèrement humide, puis en les entreposant dans un local très sec, une différence pouvait apparaître... Mais notre cinéaste n'a rien voulu entendre, et a renvoyé à la fabrique le paquet de flocons d'avoine qu'on lui avait offert en compensation:

– Je ne veux pas qu'on me donne simplement un paquet de flocons d'avoine pour me faire taire, je veux qu'on rectifie les balances!

Plusieurs fois, Jean Brocher achetait des articles au magasin dans le but unique de vérifier le poids ou le volume. Georges Racine pousse un léger soupir:

– Il accomplissait certes un travail utile, mais il devenait aussi un peu casse-pieds.

NAISSANCE DU SELF-SERVICE

A l'épicerie Racine, la vente s'est faite longtemps par-dessus le comptoir, traditionnellement. Puis on s'est interrogé sur les avantages du self-service, qui commençait à apparaître dans les grandes villes:

– Nous avons été, dans la campagne, parmi les premiers à installer le self-service, vers 1956-57. Nous avons mis des paniers à disposition des clients et nous n'avons gardé qu'un seul comptoir, dans le magasin, pour débiter la viande et le fromage. C'était d'ailleurs une exigence du Service d'hygiène cantonal.

Les Racine se sont donc dits qu'ils devaient faire confiance aux clients. Mais il y eut des réactions curieuses. Par exemple certains clients montaient l'escalier, faisaient le tour de la boutique et, ne trouvant pas ce qu'ils désiraient, n'osaient pas repartir sans acheter quelque chose. Georges et Irène les repéraient et leur disaient:

– Mais non, si vous ne trouvez rien qui vous intéresse, vous repartez tranquillement! Il n'y a aucune obligation d'achat.

Il faut dire aussi qu'il existe des commerçants qui font une tête épouvantable lorsque qu'un client repart sans rien acheter. Les Racine, eux, considéraient qu'ils n'étaient pas là uniquement pour vendre, mais aussi pour renseigner, et parfois bavarder gentiment avec quelqu'un qui avait envie d'échanger quelques mots. Georges revient au self-service:

– Le panier a donné au client la liberté de choisir. Mais certains clients ont mis très longtemps à s'habituer. Jusque dans les derniers temps, nous avons continué à servir quelques anciens, à aller entre les rayons chercher ce dont ils avaient besoin.

Et puis un autre problème s'est posé, que Georges évoque en riant:

– En 1967, nous avons commencé la vente des primeurs, fruits et légumes. Au début, nous avions toute la marchandise dans le magasin, et les clients n'arrivaient presque plus à circuler. Alors j'ai commencé à poser des cageots et des corbeilles de primeurs sur l'escalier, mais c'est mon père qui n'était pas d'accord!

Finalement, Georges a trouvé une solution dont beaucoup d'entre vous se souviennent: il a créé une sorte de banc de marché extérieur. Il fallait cependant tout protéger, tout couvrir, à cause de la fine poussière de bois produite par les ponceuses de Primo!

Mais Primo, conscient du problème, a cédé à Georges un dépôt qu'il avait primitivement prévu pour des machines, et qu'il n'utilisait pas. Ce qui a permis de continuer à vendre fruits et légumes dans de meilleures conditions.

PETITS LARCINS ET GROS CRÉDITS

LORSQU'ON aborde la question des vols et des larcins dans le magasin, Georges a un bon sourire:

– On va tâcher d'ignorer ça! C'est vrai qu'on a eu quelques clients qu'il fallait un peu surveiller. Toujours les mêmes, d'ailleurs, et pas toujours les plus pauvres!

Avec eux, Georges et sa femme avaient mis au point une tactique qui marchait bien, sans éclats ni grincements de dents. On prenait gentiment le sac du présumé voleur, on mettait la marchandise dedans tout en faisant remarquer qu'il y avait déjà un peu de marchandise au fond du sac:

– Ah, vous avez oublié ces deux boîtes de conserve et ce tube de pâte dentifrice!

Georges faisait l'addition du tout, le client ne pouvait pas faire autrement que payer, et après on lui disait aimablement au revoir, comme s'il ne s'était rien passé.

Il y avait aussi quelques spécialistes du vol, plus rusés. Ils guettaient un moment où il n'y avait que Georges ou Irène au magasin et demandaient une marchandise qu'ils savaient être à la cave. Pendant que Georges ou Irène descendaient chercher les choses demandées, ils se servaient à l'étalage. Georges hausse les épaules:

– On finissait par les connaître, et on leur disait que nous n'avions plus la marchandise souhaitée, qu'il fallait repasser une autre fois…

Georges a toujours essayé de travailler de confiance avec tout le monde: clients, porteurs, aides, fournisseurs. Il cite volontiers une phrase de son ancien patron, Koeger: «Si on doit payer un comptable 700 francs par mois (c'était le salaire normal vers 1950-60), autant perdre 200 francs avec des gens peu scrupuleux et se passer de comptable.»

Quant au crédit, il était assez largement pratiqué. Beaucoup de clients avaient le «carnet» dans lequel on marquait les achats. L'addition était faite tous les quinze jours, tous les mois, ou deux fois par an pour certains paysans qui ne recevaient de l'argent qu'en vendant leurs récoltes. Quelques clients avaient de la peine à payer. Ils réglaient d'abord le loyer et l'électricité, et après, il ne leur restait pas grand-chose. Les Racine en discutaient avec eux et dans la plupart des cas un arrangement était trouvé. Mais il restait une petite poignée de gens «difficiles» , pour qui c'était une habitude de faire traîner les paiements. Georges connaissait bien leurs réactions:

– Tout à coup, on ne voyait plus tel ou tel client. C'est parce qu'il nous devait trop et n'osait plus se montrer. J'en connais qui faisaient de grands détours pour ne pas passer devant le magasin. Nous ne les aurions pourtant pas mangés!

En regardant derrière eux, Georges et Irène estiment qu'ils ont eu la chance d'avoir une clientèle en majorité très sympathique. Nous pourrions ici leur retourner le compliment en leur disant que les Vandœuvriens ont aussi eu la chance d'avoir eu durant un demi siècle des épiciers sympathiques. D'ailleurs cela a déjà été dit, chanté et prouvé lors de la manifestation qui a suivi la fermeture de leur épicerie. Une chaleureuse démonstration de reconnaissance et d'amitié.

Georges avoue qu'il y a eu cependant quelques moments difficiles:

– Quand les grandes coopératives sont arrivées, jusque dans le village, il a bien fallu relever le défi, et ça n'a pas été facile. J'en ai passé, des nuits, à tourner autour des solutions possibles. Je me disais: «Il n'y a pas trente-six chemins: il faut essayer de faire aussi bien qu'eux». On a heureusement eu

nos sociétés d'achat, j'ai choisi Chaillet parce que c'était le plus proche. Je pouvais, juste avant l'heure de fermer, aller chercher de la marchandise pour dépanner tel ou tel client... et ainsi le conserver.

Pour lutter contre les coopératives, Georges a trouvé une solution dans laquelle il s'est personnellement investi, et qui a exigé un gros effort:

– J'ai fortement développé les livraisons à domicile, voyant que c'était un point négligé par les grands commerces. Et non seulement je livrais, mais j'arrangeais les choses sur les rayons, dans les armoires des clients, ou encore à la cave. Je percevais 2 francs, puis 5 francs pour une livraison, mais j'offrais un véritable service de mise en ordre, que les gens pressés ou très occupés appréciaient beaucoup.

Enfin, Irène et Georges ont pris le pain en dépôt lorsque la boulangerie a fermé ses portes. Et les journaux aussi, ce qui a attiré beaucoup de monde. En venant chercher la Julie, on profitait pour acheter une boîte de petits pois ou un paquet de biscuits...

Nous ne quitterons pas Irène et Georges Racine sans leur réciter un couplet d'un poème d'Emilia Cuchet-Albaret, qui évoque bien l'ancienne épicerie de village:

Au fond, près des gros sacs de riz,
Peut-être qu'une porte s'ouvre.
On entend glisser des pantoufles,
Chanter un lointain canari.
Au bord du comptoir la balance
Brille sous un reflet qui danse.
Le marchand s'avance, il sourit...

IL ÉTAIT UNE FOIS UNE BALANCE!

LORSQU'ON parle des deux cafés de Vandœuvres, la Balance et le Cheval-Blanc, les anciens voient surgir une quantité de souvenirs. Une première remarque nous est apportée par Marcel Bianchi:

– Le café de la Balance est longtemps resté toujours le même, et pourtant il a été dirigé par de nombreux tenanciers venus

d'ailleurs, qui n'ont pas tous fait un effort pour s'adapter à notre esprit.

Marcel Bianchi voit le café de la Balance comme une sorte de «monument au cœur du village»:

– C'était même, en un certain sens, grandiose. C'était à la fois hôtel et café. La partie hôtel était très sommaire et au cours des dernières années tout commençait à venir en bas. Mais il y avait une grande cour avec des jeux. Imaginez, nous n'avions pas seulement un jeu de boules, mais encore une Société du jeu de boules! Et il y avait aussi un jeu de quilles.

Ami de longue date de l'écrivain Jean Marteau – ils avaient usé des bancs du Collège ensemble – Marcel Bianchi lui adresse en passant un reproche:

– Il avait parlé dans un de ses articles du café de la Balance, affirmant que c'était un lieu très fermé, réservé aux gens de Vandœuvres. Je n'ai jamais eu cette impression. Il y avait beaucoup de promeneurs, de passants, qui s'arrêtaient pour boire ou manger quelque chose.



Café de la Balance

Jean Marteau avait aussi parlé d'Emilia Cuchet-Albaret d'une manière assez vive et passablement fantaisiste. Emilia

s'était fâchée et avait exigé une rectification. En vain. Marteau avait refusé en disant: «Ce n'est pas ce que vous pensez qui est juste, c'est ce que j'écris».

Après nous avoir conté cette anecdote, Marcel Bianchi conclut:

– Oh! Jean Marteau avait des idées assez curieuses. C'était un très bon écrivain, il avait beaucoup d'imagination. Mais lorsqu'il écrivait, il empruntait beaucoup plus de choses à son imagination qu'à la réalité. C'est dommage qu'il soit mort relativement jeune, à cause de ses apéritifs anisés et de ses affreux cigares...

Dernier souvenir d'avant les grandes transformations: le poids public, d'où le café de la Balance a d'ailleurs tiré son nom. Marcel Bianchi se souvient de l'avoir vu fonctionner:

– Il y avait celui-là, je me souviens des gros chars qu'on amenait dessus, et il y en avait un autre à Cologny, sur la route de Vandœuvres.

Pour Edmée Lenoir, un élément important jouxtant le café de la Balance, c'était la petite maison abritant une salle vétuste où l'on passait les films de Jean Brocher. Qu'il venait d'ailleurs lui-même présenter et commenter. Edmée Lenoir se souvient aussi du jardin:

– C'était un ravissant jardin, largement ouvert à tout le monde, avec des chaises et des tables.

Mais la préférence de Mlle Lenoir va à la crémerie Au Vieux Tilleul, tenue par Marie Planche. C'était en face des Margel, dans une maison qui existe encore, celle où habitait le maître principal et Irène et Georges Racine.

LES GÂTEAUX DE MARIE PLANCHE

MONSIEUR Planche avait épousé une Alsacienne, qui avait installé un tea-room chez elle et dans son jardin. Il s'agissait d'une sorte d'établissement privé, au statut assez indéfini, mais largement ouvert à tout le monde. Edmée Lenoir dit avec un peu de nostalgie:

– Marie Planche faisait des gâteaux alsaciens fantastiques! Nous allions dîner le soir Au Vieux Tilleul, avec du café au

lait et ces gâteaux. Nous aimions beaucoup y aller, il y avait des tables et des chaises entre des buissons fleuris, c'était à la fois charmant et familial.

Marie Planche était souvent dans sa cuisine, tandis que son mari, un bon vivant plein d'humour, discutait avec les hôtes. Il était un grand ami de Monsieur Félix, le fermier des Tronchin (actuellement le golf) et les discussions entre les deux hommes étaient très animées et se terminaient par de grands rires. Edmée Lenoir nous décrit le père Planche:

– Il n'était pas très grand, ses yeux étaient d'un beau bleu et il portait une petite moustache. Nous allions beaucoup plus chez lui qu'à la Balance, il y avait une atmosphère plus sympathique.

Pour Edmée Lenoir, la Balance, c'est le rendez-vous des hommes qui vont boire un verre et se raconter des histoires un peu lourdes. Tandis que chez Planche, s'il y avait aussi des histoires qui se racontaient, elles étaient moins lourdes et tout autant drôles.

Marguerite Lapierre se souvient bien, elle aussi, du petit restaurant Planche et surtout du jardin plein de charme. La propriété était d'ailleurs assez vaste, puisque c'est sur elle qu'on a pu établir le grand parking actuel. Marguerite Lapierre nous dit encore:

– Quant j'étais haute comme trois pommes, je voyais presque chaque matin la grand-maman Planche à la fenêtre, coiffée d'une sorte de béguine blanche, en train de secouer son torchon à poussière. C'était une des figures originales de la commune. Elle avait un surnom dont je ne me souviens malheureusement plus.

Robert Turrettini évoque à son tour le Vieux Tilleul:

– Nous appelions ce tea-room «Chez Bibi-Planche», du nom de son propriétaire mort il y a une trentaine d'années. Il y avait un sympathique salon de thé au premier étage, avec d'excellentes pâtisseries confectionnées par Mme Planche.

Georges Planche, dit Bibi-Planche, travaillait à l'UBS, c'était un homme ponctuel, toujours vêtu avec élégance et qui ne manquait jamais son tram. Il avait épousé une demoiselle Serre, d'une famille du crû, comme les Margel. Bibi-Planche

était le fils de l'Alsacienne dont nous avons parlé et que Marguerite Lapierre avait connue dans sa jeunesse.

Lorsque Bibi-Planche rendit le dernier soupir, sa veuve vendit la maison et la propriété assez vaste qui l'entourait. M. Morin, maire, l'acheta pour le compte de la commune, en viager. Ce qui fut une excellente affaire pour Marie Planche puisqu'elle atteignit le bel âge de 90 ans.

Mais ce fut une moins bonne affaire pour la commune, qui dut attendre longtemps – jusqu'en 1981 environ – pour prendre possession du domaine. Robert Turrettini, maire à cette époque, fit effectuer quelques transformations à la maison, pour y loger deux familles: celle de l'instituteur Piguet et celle de l'épicier Racine. Les Racine sont au premier étage et occupent donc l'ancien tea-room de Bibi-Planche. Puis M. Piguet, devenu inspecteur scolaire, céda son logement à M. Gobet, à l'époque instituteur.

LA BALANCE, C'EST AUSSI MARIA

POUR Maria Jaquenoud, c'est évidemment le café de la Balance qui occupe la place la plus importante dans ses souvenirs:

– Je suis venue en 1951 me présenter comme serveuse au café de la Balance. J'avais fait le trajet en tram depuis Onex, où je travaillais alors, et j'avais trouvé génial cette sorte de traversée du canton. J'ai été engagée par Adélaïde Schnyder, une veuve qui venait de reprendre l'établissement.

Durant trois ou quatre ans, Maria a travaillé avec cette patronne qu'elle appréciait, et qui l'appréciait. Puis Mme Schnyder a remis la Balance et Maria est partie travailler à Chêne, avec regret. Mais peu après, en 1955, Rosa Olivet, qui venait de s'installer à la Balance, a eu la bonne idée de demander à Maria de revenir, ce qu'elle a fait avec plaisir.

Elle logeait dans le bâtiment, assez vétuste, de la Balance. Le café faisait l'angle avec la route et il y avait un grand jardin très fréquenté. Maria relève:

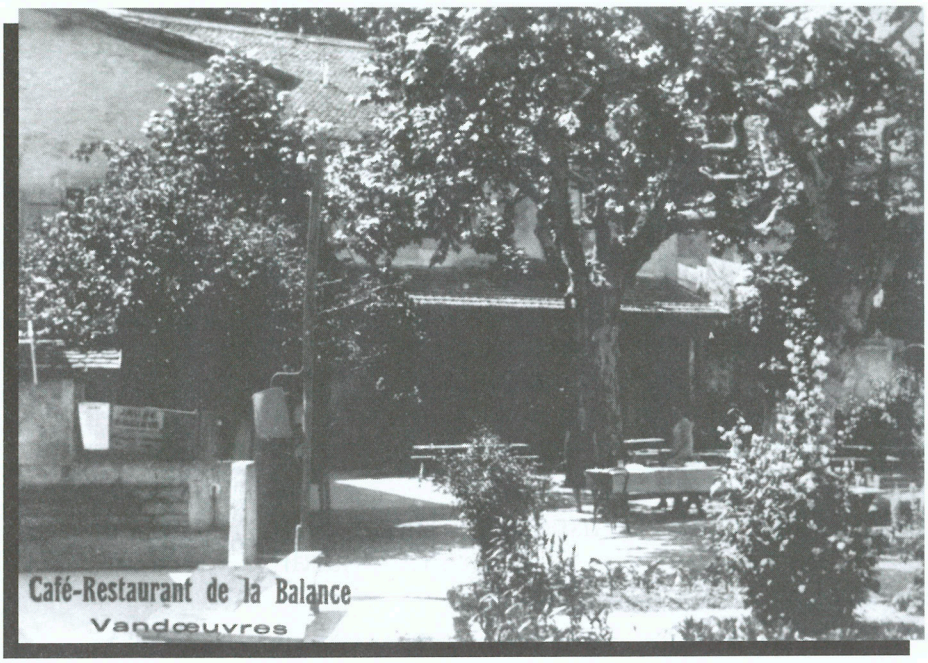
– C'était vraiment le café du village. Tout le monde y venait.

Mme Olivet, très bonne cuisinière, faisait d'excellents plats du jour, style campagnard, savoureux et naturels. Elle était réputée aussi pour ses pot-au-feu, que l'on venait savourer de fort loin. Le mari de Rosa Olivet s'occupait plutôt de la chasse, des civets. Et parfois il jouait de l'accordéon pour faire plaisir aux clients. La Balance était un lieu de rencontre pour beaucoup de gens seuls, de domestiques de campagne. Mais aussi de gens de passage et, dans ce sens, Maria n'est pas non plus d'accord avec Jean Marteau.

Il venait beaucoup de clients de l'extérieur, qui arrivaient en tram ou à pied. Et le dimanche, des familles entières de promeneurs citadins: les unes se mettaient à table pour manger – et le repas était copieux – les autres se contentaient d'un morceau de pain et de fromage avec une bière ou un verre de vin. Tous étaient reçus de la même manière.

A part quelques clients occasionnels et quelques promeneurs, Maria connaissait chacun:

– C'était pas comme maintenant! Autrefois, je pouvais mettre un nom sur chaque visage, aujourd'hui je ne connais plus grand monde.



Le jeu de boules était très fréquenté. Il y avait beaucoup d'Italiens, et les ouvriers d'Erbeia, ainsi que des domestiques de campagne, des bergers. Parmi les paysans, les Stalder, les Etter, les Pradervand. Parfois un berger passait en tête de son troupeau. Il avait juste le temps de boire un verre et de ressortir du café alors que la dernière vache passait devant la Balance. Maria Jaquenoud cite encore quelques noms:

– Depuis que je suis arrivée à la Balance, j'y ai vu Oscar Zwahlen en train de raconter des blagues! Et je crois qu'il continue encore maintenant... mais à l'Auberge. A la Balance, il y avait aussi son ami Rosset, et Charles Courtay. Dans les personnes âgées d'autrefois, je me souviens bien du papa Bianchi, entrepreneur, et d'un monsieur Savary, qui parlait très peu.

Et puis il y eut la démolition, non seulement de la Balance, mais de tout le quartier. Maria Jaquenoud l'a vécue assez douloureusement:

– Toutes les jolies choses sont parties aussi, comme le poids public. C'est à ce moment que Rosa Olivet s'est retirée. J'ai regretté le jardin. Et pour moi, il y avait beaucoup de souvenirs dans ces vieilles maisons. Mais je comprends aussi, tout venait en bas, tout était vraiment très abîmé.

Nous avons demandé à Maria Jaquenoud, devenue par son mariage une vraie Vandœuvrienne, et dont les enfants sont de solides Genevois, d'où elle est venue:

– Je suis de Monte-Cortina, en Italie, près de Cornegliano. J'ai fait ma première place de serveuse à Onex. En venant d'Onex à Vandœuvres, je n'ai pas été dépaysée, je passais d'un village à un autre. Depuis Onex est devenu une ville, mais heureusement Vandœuvres est resté un village.

A son arrivée à la Balance, Maria a un peu parlé italien avec les ouvriers, mais elle a vite remarqué que beaucoup d'entre eux préféraient qu'elle parle français, car ils désiraient apprendre cette langue.

LA «TOUR DE CONTRÔLE»

A côté du Cheval-Blanc, chacun connaît cette petite maison qui se présente comme une proue sur la Place. Elle

a eu de nombreux occupants, successivement, et fut sellerie, magasin de coiffure, magasin de tabac et tea-room.

La première boutique fut tenue par Anna Scarpellini, qui vendait des cigarettes. Cela se passait vers 1956-57. Vers 1959, la boutique fut reprise par Mme Vicenzi, qui en fit une crémerie-bazar très animée. Elle vendait des journaux, des bonbons, des piles électriques et toutes sortes d'autres petites choses utiles.

Maria Jaquenoud se souvient:

– C'est bien dommage que ce tea-room soit fermé. C'était un rendez-vous des gens du village. Mme Vicenzi ouvrait dès 6 h. du matin, on pouvait donc aller y boire un petit café avant de se rendre à son travail.

En évoquant une petite scène fréquente, dans ce tea-room, Maria ne peut s'empêcher de rire:

– Imaginez! Comme c'était minuscule, c'était vite plein. Les derniers arrivés ne trouvaient plus de place. Alors Mme Vicenzi criait aux gens déjà assis: «Poussez-vous, poussez-vous!» C'était très drôle, parfois on était huit sur le banc fait pour six personnes.

Le tea-room de Mme Vicenzi avait été surnommé «La Tour de Contrôle» et méritait bien ce nom. Parce que de là on voyait tout ce qui se passait dans le centre du village. De plus, Mme Vicenzi était une parfaite observatrice. Robert Turrettini complète la description de la boutique, que Maria Jaquenoud a fait pour nous tout à l'heure:

– Il y avait aussi quelques fourmis, chez elle. Mais Mme Vicenzi était une Italienne très gentille, qui faisait un très bon café. Les notables du village se rendaient volontiers chez elle, et on peut dire que durant plus de vingt ans, elle a joué un certain rôle à Vandœuvres.

Le propriétaire de la maison était Scarpellini, du Relais de Champel, au Bout-du-Monde. Il s'était illustré durant la dernière guerre en lançant sur le marché un «ersatz» de whisky, fabriqué en Suisse, qui se vendit fort bien et l'avait enrichi. Mais ce même Scarpellini a mis à la porte Mme Vicenzi, voulant faire on ne sait trop quoi de cette petite maison demeurée longtemps vide.

Mme Vicenzi, devenue Suisse, a atteint l'âge de l'AVS et s'est retirée aux Acacias où elle soigne les innombrables maux dont elle avait longuement parlé à chacun lorsqu'elle était à Vandœuvres.

UN ANCIEN MAIRE ET LES DEUX PLATEAUX DE LA BALANCE

ANCIEN maire de Vandœuvres, Robert Turrettini est conscient de l'importance des cafés dans une commune. Importance politique, sociale, mais aussi économique, comme il nous le dira à propos de la démolition de la Balance.

Cette Balance, Robert Turrettini l'a finement analysée:

– Ce café était aussi fréquenté par des gens de passage. C'était souvent des commis-voyageurs tirant les sonnettes du village, ou des ouvriers de l'extérieur venus faire des travaux à Vandœuvres. Certains passants s'arrêtaient pour casser la croûte, boire une bière. La Balance avait principalement une clientèle modeste. Il y eut de longues périodes où l'on n'y servit pas de restauration, sauf en été lorsque les promeneurs s'arrêtaient au jardin.

Des gérants, Robert Turrettini n'a pas toujours conservé le meilleur souvenir:

– Il y a eu beaucoup d'histoires avec les gérants... et comme il y a eu beaucoup de gérants qui se sont succédés dans cet établissement! Et puis, sans vouloir dire que le café était méprisé, on admettait que c'était un peu le rendez-vous des ivrognes. Je ne dis pas que c'est exceptionnel, chaque pinte de village a ses ivrognes.

Pour l'ancien maire, le café de la Balance était principalement le refuge des ouvriers de campagne, qui venaient faire les yeux doux à la servante. Pourtant la salle à boire n'était pas particulièrement avenante: une sorte de long couloir avec des tables de côté. Robert Turrettini constate aussi:

– A l'époque on ne buvait pas un café comme maintenant, la plupart des gens consommaient de l'alcool.

Dans ses premières années de mairie, Robert Turrettini avait tenu à réunir le Conseil municipal, pour son repas annuel, au café de la Balance:

– Maintenant, ils font leur repas à Istamboul ou à Marrakech (en fait, chez Girardet et à Pérouges), c'est peut-être plus simple. Nous, nous nous contentions du café de la Balance, et c'était toute une histoire. Il y avait au premier étage une petite salle glacée. Le seul moyen de se réchauffer, c'était le Perlan! Mais après il y avait la punition: un escalier extrêmement raide et dangereux à descendre.

Pourtant ce café de la Balance – l'ancien maire en convient volontiers – était un vrai café qui, s'il servait essentiellement de l'alcool, avait un certain charme. C'était le salon du pauvre, le refuge de l'isolé. On y trouvait des célibataires, et des hommes mariés d'un certain âge qui avaient envie de boire un verre sans se le faire reprocher. Ils ne tenaient pas à rentrer trop tôt à la maison. Robert Turrettini ajoute:

– Je ne fréquentais pas beaucoup la Balance parce que je n'étais pas «alcoolo» (n'écrivez pas «écolo», ce n'est pas tout à fait la même chose) et je n'aime pas boire à jeun. Un bon verre de rouge à table, oui. Les seules exceptions: nous allions ma femme et moi, dans les années 50, manger une glace au jardin. A l'intérieur, je trouve que c'était peu convivial.

L'ancien maire constate qu'aujourd'hui la nouvelle génération ne se rend plus au café essentiellement pour boire des «verres». On se réunit autour d'un coca, d'un café, d'un thé-citron, parfois on grignote quelque chose tout en discutant, en refaisant le monde.

Robert Turrettini se souvient aussi de la boulangerie Christin, avec son estaminet où l'on servait une petite restauration, sur la terrasse ombragée par les platanes. Cette terrasse existe toujours, mais elle est inutilisée. L'ancien maire trouvait l'endroit sympathique:

– J'aimais bien l'atmosphère de cette terrasse. Les Christin sont restés longtemps à Vandœuvres, ils faisaient vraiment partie du village. Je crois qu'ils avaient obtenu une patente d'alcool.

Avant de refermer la porte de ces établissements publics, nous laisserons encore la parole à Primo Erbeia, qui avait lui aussi bien observé ce qui se passait à la Balance:

– A l'époque il y avait, je ne dirai pas des ivrognes, mais presque. Disons: des ouvriers qui avaient très soif. Le restau-

rant n'avait pas une renommée extraordinaire, on buvait un vin du pays, le blanc de La Souche qui faisait mal aux cheveux le lendemain. Et il y avait une petite maison à part, à moitié en ruine, où se déroulait le banquet annuel des pompiers.

LA CONDAMNATION D'UN QUARTIER

NOUS n'allons pas quitter le café et le quartier de la Balance sans évoquer un événement important: la démolition de cet ancien cœur du village. Une sorte de rupture brutale avec le passé, diversement ressentie, mais justifiée par l'état assez lamentable des lieux. Emile Pradervand nous donne son opinion:

– On a vu une page qui se tournait. Mais je crois que c'était inévitable, tellement les bâtiments étaient vétustes, insalubres. On avait beau repeindre par-dessus, c'était toujours de la vieillerie et des ruines. En plus, c'était malcommode, il y avait beaucoup de place perdue, c'était l'ancienne époque. Je regrette juste le vin qu'on ne payait pas trop cher, et le gratin de pommes de terre avec saucisson et jambon de Mme Olivet.

Irène Racine a aussi observé la transformation du quartier:

– La disparition de la Balance, bien sûr que ça a été un changement. Mais maintenant, au bout de 25 ans, on voit que ce n'est pas un mal. Ils ont fait ça pour qu'il y ait des jeunes qui puissent rester au village, y trouver à se loger.

Les souvenirs de Marguerite Lapierre sont plus anciens. Elle a toujours habité, depuis sa petite enfance, la maison qui se trouve au fond de l'ancienne place, voisine de la poste actuelle:

– Quand j'étais fillette, nous avions une grande maison devant le nez, maintenant c'est beaucoup plus dégagé. Je respire!

La démolition a eu lieu entre 1968 et 1969. Au mois de janvier 1969, tout était rasé. Marguerite Lapierre n'oublie pas ce moment:

– J'en ai gardé un souvenir très précis parce que mon père était malade, alité. La personne qui venait le soigner, en janvier 1969, lui a dit: «Ah! ça va mieux, demain vous irez voir la place: il n'y a plus rien...»

L'ancienne institutrice relève que la transformation a été ressentie tout à fait positivement dans le quartier. Il s'agissait de très vieux immeubles, qui n'ont pas été regrettés. Marguerite Lapierre les connaissait bien, comme proche voisine:

– Je me souviens très bien de M. Basset, qui habitait là. Il était responsable de l'entretien des routes. C'était le père des Basset qui habitent maintenant juste au-dessous du cimetière.

Primo Erbeia a suivi de près la transformation du quartier de la Balance:

– J'étais adjoint au maire, lorsque cela s'est passé. C'était assez compliqué, il fallait racheter les bâtiments pour pouvoir les démolir. En même temps, on a pu dégager de jolies maisons enterrées dans des cours impossibles, comme celle de la poste actuelle et celle de Mlle Lapierre.

En passant, Primo cite Antonello, qui a dû quitter les bâtiments condamnés. Il est allé s'établir à Chêne. Puis avant de démolir il a fallu dératiser les immeubles:

– La petite maison voisine de la Balance avait une cave surélevée: elle était noire de rats morts. Et ne parlons pas trop des conditions d'hygiène de certains habitants, des poux et de tout ce qu'on voudra…



UN ÉVÉNEMENT ET UNE PAGE D'HISTOIRE

ROBERT Turrettini aborde le sujet de front:

– Le Vieux-Vandœuvres a été détruit par mes soins. J'ai touché le cœur du village, mais c'était une nécessité parce que c'était une ruine.

La démolition et la reconstruction du quartier de la Balance est à la fois un événement et une page d'histoire. Nous allons donc nous y arrêter un moment, d'autant plus volontiers que cette page n'a encore jamais été écrite. Il subsiste bien sûr les comptes-rendus du Conseil, la correspondance, les articles de presse, les factures, mais tout cela est dispersé et attend l'historien sérieux qui en fera la synthèse.

Là, aujourd'hui, nous nous contentons de réunir les témoignages de ceux qui ont vécu cet événement, ou qui y ont participé. Le principal est évidemment Robert Turrettini, qui vient de nous offrir une première réponse franche et nette.

Il nous explique ensuite la genèse de l'affaire. Tout est parti – comme c'est souvent le cas – d'une simple remarque d'un habitant:

– J'ai reçu un jour la visite du facteur, M. Correvon, qui m'a dit: «Ecoutez, je ne peux plus continuer à travailler dans cette poste, située route de Meinier, j'aimerais que vous me trouviez autre chose au village. Pensez-vous que la commune puisse faire quelque chose pour moi?

Robert Turrettini a empoigné le problème, en a discuté avec quelques personnes compétentes. Pour arriver à la conclusion qu'il n'y avait pas trente-six solutions: il fallait assainir ce centre du Vieux-Vandœuvres. Mais on ne savait pas encore dans quelle mesure, ni quelle ampleur donner à l'opération.

Première démarche: découvrir le ou les propriétaires de la Balance et des maisons voisines. Le maire constate que tout est entre les mains d'une société immobilière, la S.I. la Grenouille Verte. Dans les possessions de cette S.I. figurent la poste, le café de la Balance, un jardin mal entretenu qui se trouve derrière et diverses autres choses.

Les discussions commencent. La Grenouille Verte ne se montre pas trop vorace et accepte de tout vendre à un prix raisonnable. Puis le maire ouvre un concours d'architecture,

qui est remporté par Bernard Erbeia, architecte, fils de Primo. Les autres concurrents étaient M. Secrétan et feu Frédéric Gampert, père du notaire actuel. Le concours d'architecture était présidé par M. Lozeron, et avait été limité aux architectes habitant la commune.

Au début, on se pose la question d'une restauration, mais on aboutit très vite à la conclusion qu'il faut tout démolir, sauf le bâtiment de la poste, et tout reconstruire en occupant la surface d'une manière différente. Robert Turrettini cite un exemple de l'état des lieux:

– Mon fils avait un ami de son âge qui habitait avec ses parents dans l'ancien immeuble de la Balance. Les nuits de mauvais temps, il devait ouvrir un parapluie au-dessus de son lit pour pouvoir dormir sans être mouillé!

Dans les discussions, avant le début des travaux, on décide de remplacer le café de la Balance par une auberge communale. Robert Turrettini n'est pas particulièrement enthousiasmé par cette solution:

– C'est une décision qui m'a valu beaucoup d'ennuis. Le sort d'un maire qui préside à la gestion d'une auberge communale n'est pas un sort très enviable…

Nous reviendrons sur le triste sort d'un pauvre maire «patron» d'une auberge. Mais en attendant, reprenons le fil de l'histoire. Robert Turrettini tenait à associer les treize conseillers à tous les travaux, mais là encore, ce n'était guère facile. Car les opinions, désirs et convictions étaient fort divers.

Enfin, le projet vint au monde. Le maire voulait un café communal, mais les conseillers – même les plus modestes – ont clamé: «Mais pas du tout, il nous faut une belle auberge à Vandœuvres!» Le maire, responsable aussi du budget, objecte:

– Ça va nous coûter les yeux de la tête!

– Ça ne fait rien…

Robert Turrettini avait de toute bonne foi pensé qu'on pourrait se contenter d'un bistrot sympathique, à la mesure de la commune, et ne coûtant pas trop cher. Mais non! Les conseillers ont poussé à la dépense: ils voulaient davantage. Robert Turrettini pousse un soupir rétrospectif:

– J'ai quand même insisté et obtenu qu'on garde un café plus populaire, et qu'on ouvre à côté un restaurant chic, plus sophistiqué.

Et c'est ce qui s'est fait, mais c'est là aussi que les malheurs du maire commencent:

– Ce n'est pas amusant du tout d'être maire d'une commune propriétaire d'un restaurant, parce qu'on prend ce maire pour le responsable de tout ce qui se passe dans l'établissement! Chaque fois qu'une personne digérait mal un repas servi à l'auberge communale, elle me téléphonait. A 1 heure du matin, je recevais des appels furieux de gens qui me disaient que le montant de la note était scandaleux...

Le maire avait non seulement les clients sur le dos, mais aussi les restaurateurs-gérants, qui se plaignaient de tout. Y compris des conseillers qui viennent à la cuisine goûter les plats.

Et puis, l'installation de Carugatti au Cheval-Blanc n'a pas facilité les choses. Les restaurateurs de l'Auberge communale ont hurlé à la concurrence, au lieu d'essayer de faire aussi bien. Les «rognes» entre eux ont eu des conséquences ridicules et ennuyeuses que Robert Turrettini résume:

– J'ai eu beaucoup de difficultés avec ces restaurateurs. Imaginez qu'ils fermaient le même jour de la semaine et qu'ils partaient en vacances à la même période. J'ai passé des heures avec eux pour tenter de leur faire entendre raison.

Dans la population de Vandœuvres, il y eut aussi quelques réactions après la construction de l'Auberge communale. Des gens ont trouvé le bâtiment très laid, d'autres ont rouspété parce que «les Erbeia ont mis du bois partout». Ce qui est vrai, mais on peut aussi préférer le bois au béton ou à l'acier...

Robert Turrettini, après toutes ces aventures, n'a pas perdu le sens de l'humour:

– Il paraît que c'est un avantage, que je n'aie pas tout choisi et tout décidé moi-même, dans la réalisation de l'Auberge communale. Ma femme vous dira que je n'ai pas un très bon goût. C'est une manière de dire que je n'aime pas les jolies choses et que je ne m'attache qu'aux choses que je suis seul à trouver jolies. Bon, admettons qu'à part le choix de ma femme, je n'ai pas bon goût...

Aujourd'hui, c'est fait, l'Auberge s'est intégrée au village, sous la surveillance du temple, témoin vigilant du passé. Robert Turrettini conclut:

– Ça fait une place qui a une certaine harmonie. Je n'en retire aucune fierté. Et j'ai juste une petite déception: de n'avoir pas pu racheter en même temps que le reste le petit immeuble qui est juste derrière la poste, aujourd'hui occupé par un architecte.

PRIMO, MENUISIER-CHARPENTIER

IL n'est pas très facile d'attraper Primo Erbeia entre deux voyages ultramontains, mais avec la complicité de ses fils, on finit par y parvenir. Et c'est alors une bonne heure que l'on passe avec lui, à l'écouter raconter son existence.

Malgré un petit reste d'accent, Primo est aussi Vandœuvrien que Genevois. Nous reviendrons dans le prochain cahier sur l'arrivée de son père ici. Maintenant nous allons simplement demander à Primo de résumer pour nous l'évolution de son métier:

– J'ai repris en 1945 l'entreprise de mon père, avec qui j'étais déjà associé. Maintenant cette entreprise est entre les mains de François, mon fils cadet, qui a commencé à travailler avec moi en 1968 – il avait juste 20 ans – et il la dirige seul depuis 1980.

C'est donc une solide continuité. Au début, l'entreprise faisait beaucoup de réparations, de travaux d'entretien. Les propriétaires des maisons bourgeoises étaient des clients importants, car sur leurs domaines, il y avait toujours des travaux à faire. A la ferme, à la maison du jardinier, au pavillon, etc.

Les travaux d'entretien des étables étaient particulièrement fréquents. Primo nous explique pourquoi:

– Les vaches étaient tenues enfermées dans les écuries une bonne partie de l'année. Il se produisait une forte condensation: lorsqu'on entrait dans l'étable, on aurait dit qu'il pleuvait! Cette humidité attaquait le bois, qui pourrissait. A tel point qu'il fallait changer la plupart des poutres et des planches tous les trois ou quatre ans.

Pour ce travail, c'était le sapin qui était le plus employé. Il venait du Jura ou de Fribourg. Primo l'achetait déjà débité et

le passait au carbolineum pour le protéger des intempéries. Puis petit à petit ce bois autochtone a été remplacé par des bois exotiques.

L'ennui avec le sapin, nous dit Primo, c'est qu'il a trop de nœuds et produit trop de déchets. Un beau nœud dans une planche, ça peut être joli, décoratif, mais encore faut-il qu'il tienne!

Lorsque Primo a repris l'entreprise paternelle, on travaillait encore beaucoup à la main. Chaque ouvrier avait son établi sur lequel il serrait le morceau de bois à travailler. Il utilisait le ciseau, la gouge, le maillet, le rabot, la râpe, toutes sortes d'outils qui ont été petit à petit remplacés par des machines: les mortaiseuses, les raboteuses, les toupies. Puis sont apparues les machines légères, portatives, qui ont complètement modifié la manière de travailler.

Avant de posséder de grosses machines, Primo faisait travailler son bois dans une entreprise de Carouge. Cette maison allait chercher et rapportait le bois avec un char et un cheval. Le charretier, c'était le dernier cocher de la diligence du Simplon, qui avait conservé son ancien uniforme et le long manteau. Puis vers 1927, l'entreprise carougeoise a acheté un camion, et beaucoup de choses ont alors changé.

Lorsque les grosses pièces de bois étaient à Carouge, le père de Primo descendait dans la cité sarde. Dans l'atelier, il «traçait» les pièces, c'est à dire qu'il marquait avec un gros crayon, directement sur le bois, où il fallait scier.

Les pièces préparées étaient ensuite assemblées pour être sûr que le montage final pourrait se faire sans difficultés. Enfin, on séparait les pièces, qui étaient chargées sur le char et ramenées à Vandœuvres.

A l'atelier, on finissait le travail, avec le ponçage, l'encollage, l'assemblage final et la peinture si nécessaire. Une porte avec quatre panneaux et des moulures revenait, à l'époque, à environ 6 francs.

Primo se souvient aussi d'une autre entreprise où il allait parfois faire «travailler» son bois. C'était chez Vinzio, à la Cuisine, à côté de l'ancienne usine Gallay:

– Ce Vinzio était magnifiquement installé! Son atelier ressemblait à un salon.

Un travail qui a disparu: le chauffage de la colle. On mettait de la colle de poisson en plaques dures, dans un gros pot sous lequel on entretenait en permanence un feu de copeaux. Pour utiliser cette colle, il fallait d'abord chauffer les bois à assembler, mettre rapidement la colle et vite serrer les pièces. Un léger retard, une hésitation, et il fallait tout recommencer.

Aujourd'hui, on a d'excellentes colles à froid, beaucoup plus faciles à manier. Ce qui a fait pratiquement disparaître les merveilleux assemblages de naguère, les tenons, les queues d'aronde et autres.

* * *

Nous voici parvenus au terme de ce cinquième Cahier. Le suivant – sixième et dernier – aura pour titre «Anecdotes, visages et atmosphère». Nous reparlerons de beaucoup de gens, de quelques farces de jadis, et nous tenterons de dire tout ce que nous avons oublié jusqu'ici.

Donc, chère lectrice, cher lecteur, il est encore temps pour chacun d'entre vous de saisir la plume ou le téléphone pour nous communiquer un souvenir, un complément d'information, une correction à apporter à tout ce qui a été publié dans les cahiers déjà parus, y compris celui-ci. Tous vos messages seront les bienvenus. Et nous en tiendrons compte s'ils nous parviennent avant le 24 avril 1995, date à laquelle nous remettrons à l'imprimeur le sixième et dernier cahier.

Jean-Claude Mayor

Fin février 1995

Cahiers de Vandœuvres déjà parus:

Nº 1:
Les Anciens de Vandœuvres se souviennent de…
leur école

Nº 2:
Campagnes, arbres et bêtes, un décor quotidien

Nº 3:
Fêtes, images et musique

Nº 4:
La mairie, les pompiers, la voirie

Prochain cahier:

Anecdotes, visages et atmosphère

Edité par la Commune de Vandœuvres