

Raconte-moi Saint-Sorlin



De l'ancienne école à...

Au fil des pages, Saint-Sorlin de Morestel se découvre

Revue numéro 9 – septembre 2024

9^e édition – septembre 2024

Les membres du groupe histoire de Saint-Sorlin de Morestel sont très heureux de vous retrouver pour cette 9^e édition.

Ils vous invitent à retrouver au fil des pages qui suivent des articles sur les conscrits, ces jeunes qui se réunissaient annuellement l'année de leurs 20 ans, au XX^e siècle, sur l'arrivée de la fée électricité dans nos foyers, sur les vignes, les fours saint-sorlinois, ou encore les rallyes photos et l'histoire du congélateur, qui fut bien utile quand l'électroménager était encore rare dans nos maisons.

Notre précédente édition date de septembre 2018... Nous étions aux lendemains du grand et chaleureux comice agricole organisé de mains de maître dans notre village.

La covid 19 a chamboulé nos vies en 2020 et stoppé net bon nombre de projets.

Nos quotidiens ont dû s'accommoder des bouleversements sanitaires, économiques et sociaux : masques, restrictions et justificatifs de déplacements, télétravail, école à domicile, ou encore maladies, isolement... Saint-Sorlin n'a pas dérogé à la pandémie mondiale. Cela pourrait d'ailleurs donner matière à un prochain article sur son quotidien de petite commune pendant cette curieuse période... Bref, 6 années se sont écoulées depuis notre dernier rendez-vous. Le temps passe vite...

Le groupe histoire a évolué.

Claudia Bingel-Cannell, l'une de nos fidèles rédactrices, a déménagé.

Marcelle Mollet, qui compta parmi les membres fondateurs de notre groupe et qui enrichissait de ses souvenirs nos récits du village, nous a quittés en janvier 2023.

Certains de nos anciens, contributeurs de notre revue, nous ont aussi faussé compagnie. Vous retrouverez dans les articles qui suivent les souvenirs des vendanges qu'Odette Gonnélaz et Suzanne Genin nous avaient généreusement partagés, et le sympathique témoignage - recueilli en fin d'année 2023 - de Jean Allagnat sur la fête des conscrits.

Jacques Cuisnier, Geneviève Corbi ont quant à eux rejoint le groupe. Et tous deux apportent idées et renouveau à notre association.

N'hésitez pas à faire comme eux, et à nous rejoindre. Vous pourrez partager de bons moments et découvrir histoire de notre village, richesse de notre patrimoine, anecdotes et légendes, personnes remarquables et personnages hors du commun !

Sinon sachez que vous pouvez retrouver notre association sur le web. Elle figure sur le site de notre commune, <https://saint-sorlin-de-morestel.fr/fr/>, et fait partie des nombreuses associations des balcons du Dauphiné qui œuvrent à valoriser leur territoire : <https://www.balconsdudauphine-tourisme.com/site-culturel/saint-sorlin-de-morestel/>.

Nous remercions toutes celles et tous ceux qui ont participé à la réalisation de cette revue en nous confiant souvenirs, photographies, anecdotes ou recettes, et vous souhaitons, amie lectrice et ami lecteur, une bonne lecture et de belles découvertes.

Historiquement vôtre,

Les membres du groupe Histoire de Saint-Sorlin de Morestel

Les conscrits

Un conscrit est un jeune homme de 20 ans soumis à la conscription, c'est à dire appelé sous les drapeaux pour effectuer son service militaire.

L'année des 20 ans est alors appelée la classe : la classe 1900 rassemble donc les personnes nées en 1880.

Par extension le mot conscrit signifie, dans le langage courant, l'ensemble des personnes nées la même année.

En 1798, la loi Jourdan établit la conscription et crée le service militaire : « Tout Français est soldat et se doit à la défense de la patrie. »

Le 22 février 1996, le Président Jacques Chirac annonce la suppression du service militaire. En 1997, la réforme du service national est adoptée par le Parlement.

Pendant presque deux siècles, de nombreux jeunes hommes ont donc été appelés « sous les drapeaux » avec des lois et des décrets fixant les modalités de recrutement.

Ainsi par la loi du 27 juillet 1872, le service militaire devient obligatoire pour tous les Français âgés de 19 ans. Comme à cette époque, l'armée ne peut accueillir que 400 000 hommes, un tirage au sort décide dans les faits de la durée du service actif : cinq ans ou un an.

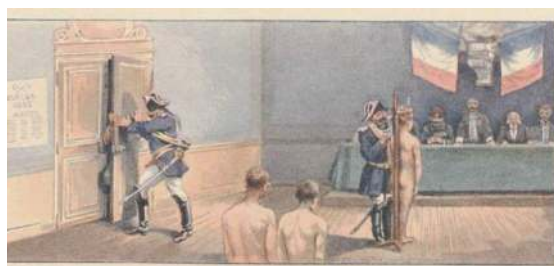
Les conscrits sont recensés dans leur village et convoqués pour le Conseil de révision. Pour les Saint-Sorlinois, c'est à Morestel, chef-lieu du canton, que se tient ce conseil dont le rôle est de déterminer l'aptitude des intéressés à porter les armes.

Le conseil de révision est composé du Préfet, qui en est le Président, d'un conseiller de préfecture, d'un conseiller général, d'un conseiller d'arrondissement, d'un officier général, d'un membre de l'intendance, du commandant de recrutement, et d'un médecin civil ou militaire.

Les maires n'en font pas partie, mais doivent y assister car on peut leur demander des renseignements sur les jeunes gens appelés, et leurs infirmités réelles ou simulées.

Le conseil de révision se réunit, souvent de bonne heure, afin de pouvoir « visiter sans précipitation » les jeunes gens sur leurs aptitudes physiques, examiner leurs réclamations et statuer en connaissance de cause. C'est l'occasion, pour les appelés, de « passer tout nus sous la toise ». Ceux qui ont fait des demandes de dispense doivent produire les pièces justificatives.

C'est ce conseil qui les déclare 'bon pour le service' ou 'dispensé', 'ajourné', 'exempté'...



Cette gravure est tirée de "[En Tournée de révision, conte humoristique](#)" signé Carlochisti publié en 1902. Cf. sur Gallica

Un conscrit peut être bon pour le service mais dispensé pour soutien de famille, ou parce qu'un de ses frères est déjà au service militaire, ou parce qu'ouvrier d'art, il peut être reconnu apte à un service auxiliaire.

Il peut être ajourné pour faiblesse ou taille insuffisante, et se représenter l'année suivante afin que le conseil prenne une décision définitive.

Après le conseil c'est la photo.

Voici la classe 1900 de Saint-Sorlin



Ce sont les jeunes gens nés en 1880.

Grâce à leur numéro et aux livrets militaires on peut identifier :

73 : Paul Maurin - 106 : François Lourdin - 42 : Louis Donnet - 52 : François Perret - 95 : Louis Vacher

34 : Claude Blayon - 63 : Auguste Monin

Le dernier conscrit en bas à droite pourrait être André Rojon.

Cette année-là, parmi les huit conscrits, quatre étaient dispensés, deux ajournés et un apte à un service auxiliaire.

En bas à gauche : le tambour François Varnet et le joueur de grosse caisse.

En bas à droite : le garde champêtre Joseph Huguet*.

**Joseph Huguet a été garde champêtre de 1886 à 1910.*



*La grosse caisse conservée à Saint-Sorlin de Morestel
Les conscrits y inscrivaient l'année et quelquefois leurs noms.*

François Varnet, né en 1863, habitait à la Frette, avec son épouse Marie-Louise Visa. Ils ont eu trois fils, Amédée, Joseph et Marius.

En mai 1914 Joseph, cantonné à Gap, écrit à ses parents. Il figure sur le monument au mort, décédé en décembre 1914.

Amédée a pris « la relève » du tambour : il figure sur les photos des conscrits de 1912 et de 1914.

Amédée et Marius ont fait partie de la Canuse, société de musique de Bordenoud.



*Le tambour,
don de la famille Varnet*

Le conseil de révision est une étape importante pour les jeunes gens car elle marque leur passage de l'adolescence au statut d'adulte.

La célébration de ce passage débutait dès l'issue du conseil. Les cocardes, rubans, billets et pièces souvenirs étaient arborés avec fierté dès que la fête commençait.

Les cocardes tricolores sont les symboles les plus souvent utilisés depuis longtemps.

Un conscrit, en général le Président, porte la canne décorée. Rite initiatique à part entière, la canne de conscrit est le symbole de la virilité nouvellement acquise, elle symbolise le passage d'enfant à homme.



La loi du 21 mars 1905 est la Loi fondatrice du service militaire tel qu'il sera pratiqué tout au long du XX^e siècle. Elle supprime le tirage au sort et rétablit le principe d'égalité en retirant toute possibilité d'exemption autre que médicale.

Classe 1906



Les garçons nés à
Saint-Sorlin en
1886
et domiciliés au
village en 1906
devraient figurer
sur cette photo...
Mais qui est qui ?

COTTAZ Joseph Gabriel – GUICHERD Félix Auguste – GUILLOT François Gabriel – PECQUET Joanny Joseph Henri - PIMBONNET Jean Claudius – RIVIER Claudius Théodore – VERMEESCH Petrus Florentin.

On reconnaît bien le joueur de tambour Varnet.

Certains conscrits ont un billet accroché à leur vêtement. Sur ce billet était en général inscrit « Bon pour le service ! ». On pouvait aussi trouver « Bon pour les filles ! »



Image tirée de WIKI collection

Classe 1912



	Marius Guiard	Jules Buttin <i>Mort à la guerre</i>	Joanny Mollet	
Joseph Béjui	Francis Guillot <i>Mort à la guerre</i>	Jules Guinet	Joseph Chevrolat	Joseph Favroz
	Jean Allagnat	Louis Collomb	Amédée Varnet (tambour)	

Classe 1914



Les garçons nés en 1894 à Saint-Sorlin étaient au nombre de huit : Jean Allagnat – François Colomb – Francisque Curtelin – Francis Favre – Joseph Guinet – Paul Platroz – Joseph Varnet – Henri Verger.

A part François Colomb, qui est en bas à gauche sur la photo, nous ne savons pas qui figure sur cette photo.

Des hommes plus âgés figurent derrière les conscrits. On peut penser que ce sont des notables, sans doute des membres du conseil municipal.

Ceux qui ont passé le Conseil de révision cette année-là ont été mobilisés à la fin de l'année, comme leurs aînés.

François Colomb et Francisque Curtelin sont morts au front.



<https://www.objetsdhier.com/cocarde-de-conscrit-1325>

Classe 1917



Cette année-là
les conscrits sont
accompagnés
sur la photo par
les filles du
même âge.

?	?
---	---

?	conscrit	conscrit	conscrit	Jean-Victor Favre	
Florentine Genevay <i>(épouse Auguste Platroz)</i>	Maria Guinet <i>(épouse Joseph Bonnichon)</i>	Angèle Lorand <i>(épouse Marcel Laurent)</i>	Jeanne Guinet	Angèle Maurin <i>(épouse Fleurot)</i>	Anna Colomb <i>(épouse Joseph Revol)</i>



Un drapeau brodé accompagnait
les conscrits.

Ci-contre celui de la classe 1903
de Veyrins.

*Photo tirée de l'ouvrage : Une histoire
de conscrits... publié par le groupe
d'études historiques des Avenières.*

Classes 1931 et 1932



Adrien Donnet	Joseph Platroz	Maurice Bourbon	Aimé Budin	Marcel Reymond
Rosalie Buttin (épouse Mergoud)	Marthe Girerd (épouse Budin)	Yvonne Fouillet (épouse Durand)	Marguerite Budin	



Les conscrits dans un manège de la vogue

Classe 1947



Blanche Mollet	Georges Patricot	Odette Schmidt	Joseph Genin	Danielle Laurent	Adèle Baud
Pierre Magaud	Andrée Thévenet	Jean Allagnat	Gaby Maurin	Joseph Orcel	

« On faisait sûrement quelques bêtises » nous a dit Jean Allagnat avec un grand sourire quand nous avons commencé à l'interroger sur sa classe de conscrits de 1947. Et de poursuivre en se rappelant, au retour d'une petite virée à Thuellin avec ses camarades, la farce faite à Monsieur Mollet : « Nous avons déplacé tous les fagots disponibles devant la porte d'entrée de sa maison, il ne pouvait plus sortir ! » Et les farces étaient nombreuses, elles ne manquaient pas ! Les voisins du village qui étaient en froid se retrouvaient ainsi à devoir échanger de nouveau quelques mots, pour récupérer leurs pots de fleurs que les plaisantins avaient changé de rebords de fenêtre ! Sans oublier la - longue - nuit où les joyeux drilles ont parcouru en tous sens le village en jouant de la grosse caisse sans s'arrêter avant le petit matin... Jean évoque aussi la semaine entière passée entre gais lurons à la maison Magaud : il n'était pas rentré à la ferme une seule fois ! Il évoque encore avec plaisir le souvenir du rhum-cassis que lui et ses conscrits avaient offert à leurs conscrètes, à la sortie de la messe, le dimanche au café Platroz : « Elles étaient reparties bien joyeuses, en faisant de très grands pas au milieu de la route ! Heureusement la circulation à l'époque n'avait rien à voir avec celle d'aujourd'hui ! »

28/11/2023 interview Jean et Marie-Jo Allagnat



Avec cocardes
et grosse caisse

Sur la grosse caisse les
conscrits ont écrit :

« Vive la classe 1947

Les quatre coqs »

J Allagnat – G Patricot –

J Genin – et sans doute

P Magaud.

Classes 1948 et 1949



Gabrielle Guillot (1929)	Marie- Louise Genin (1929)	Albert Genevay (1929)	Marie- Louise Allagnat (1929)	Juliette Chamolay (1928)	Julien Verger (1929)	Madeleine Mollet (1929)
Henri Grisollet (1928)		Roger Cottin (1928)		André Budin (1928)		



Madeleine Mollet, membre de la classe 1949 a eu la gentillesse d'évoquer avec nous ses souvenirs de cette année-là. « Le 1^{er} janvier était organisée une réunion qui réunissait les conscrits de l'année précédente, alors nommés appelants, pour passage de relais de l'organisation de la fête aux conscrits de la nouvelle année, dits appelés. Nous étions 6 appelés en 1949, 2 garçons et 4 filles.



Vogue 16 septembre 1949

Nous avons été chargés de l'organisation de la traditionnelle vogue annuelle de Saint-Sorlin. Elle s'installait sur la place de la mairie, au mois de septembre, et durait deux semaines. Lourdin installait ses manèges, dont un stand d'auto-tamponneuses et un stand de tir. Il y avait aussi des pousse-pousse*, un manège de balançoires dans lequel nous prenions place et qui tournait très vite : ça passait tout juste

près des murs de la mairie et débordait sur la route ! Il y avait aussi une buvette et certains dansaient. Il y avait un bon voisinage et les jeunes des autres communes alentour se joignaient à la fête. Ça marchait bien. »

*Cette attraction, à cette époque d'un nouveau genre, est très prisée de la jeunesse. Elle consiste en des sièges suspendus par des chaînes (comme des balançoires ou escarpolettes) au toit d'un manège que le mouvement de rotation fait s'éloigner de l'axe central et « porte très haut ». Considéré comme dangereux ce manège fut parfois interdit.



*Ainsi qu'on peut
le voir sur la
grosse caisse,
la classe 49 a
passé le relais à
la classe 50.*

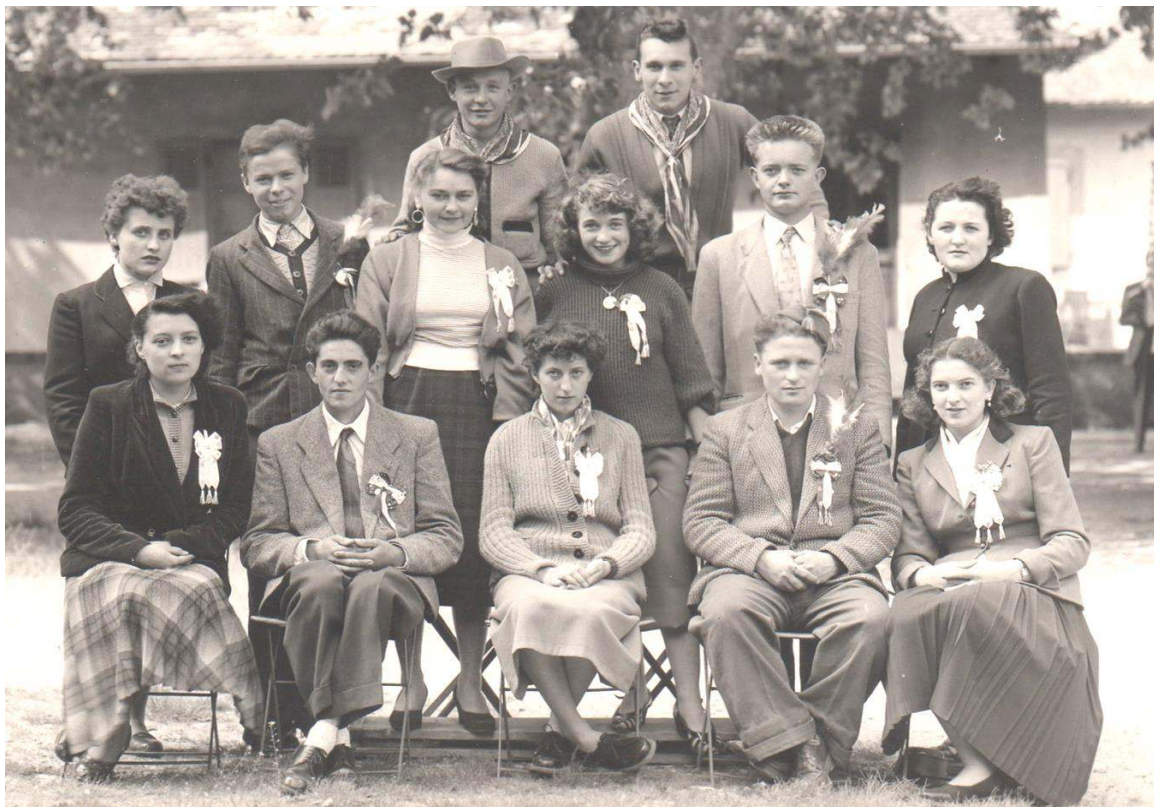
Au fil des années nous retrouvons les groupes de conscrits.

Classe 1955



Lucien Grisollet	Gérard Chavanel	Robert Allagnat	Bernard Page	Francisque Guinet	?
---------------------	--------------------	--------------------	-----------------	----------------------	---

Classe 1956 (avec les jeunes de Vézeronce)



Roger Bouvier (Vézeronce)	Gaby Gallais (Vézeronce)
---------------------------------	--------------------------------

Madeleine Burfin	Adrien Charbotel	Raymonde Pernet (Vézeronce)	Nicole Salaman (Vézeronce)	Jean Page	?
---------------------	---------------------	-----------------------------------	----------------------------------	--------------	---

Josette Rougelin	Roger Chevallier (Vézeronce)	Denise Laurent	René Bouvier (Vézeronce)	Monique Bonnaz
---------------------	------------------------------------	-------------------	--------------------------------	-------------------

Classe 1966

Adrien Donnet	René Chavanel
Michel Page	Jean-Paul Laurent



*La grosse caisse garde la trace
de sa dernière utilisation
par la classe 1969.*

Les classes suivantes ont-elles continué la tradition ? Il semble que non pour les classes 1970 et 1971. Pour les autres, nous n'en avons pas trouvé trace. A partir de 1997 le service militaire obligatoire est abrogé et c'est la fin des conseils de révision.

Cependant les jeunes d'une même classe continuent dans certains villages à se retrouver pour « faire les conscrits ». Ainsi par exemple, de nos jours, à Villefranche sur Saône, c'est toujours l'occasion d'une grande fête chaque année.

Rédigé par Mireille Rivier. Nous remercions vivement tous ceux qui nous ont confié photos et souvenirs pour la rédaction de cet article et qui nous ont permis d'identifier les membres des classes présentées.

Et la lumière fut...

L'arrivée de l'électricité dans le centre du village

C'est entre 1920 et 1938 que l'électrification rurale de la France est réalisée en grande partie.

En 1919, sur les 38 014 communes que compte la France métropolitaine, 7 500, soit environ 20 %, seulement sont raccordées au réseau électrique : il s'agit de communes urbaines.

Vingt ans plus tard, au 1^{er} janvier 1941, 36 899 communes, soit 97 % des communes sont desservies.

Source : https://www.patrimoinecognac87.ovh/wa_files/Electrification_des_campagnes.pdf

A Saint-Sorlin de Morestel c'est dans les comptes rendus des réunions des conseils municipaux que l'on trouve l'historique de l'arrivée de l'électricité.

Le 4 mai 1919, Monsieur le Maire Jean Orcel propose au conseil municipal de nommer une commission pour s'informer auprès de personnes compétentes des frais approximatifs qu'entraînerait pour la commune et pour les particuliers l'établissement de l'électricité. Messieurs C. Budin et F. Magaud sont désignés.

Le 6 juillet 1919, après le compte rendu de la commission, la commune prend à sa charge l'installation de l'éclairage électrique pour les lignes primaires et secondaires dans le centre du bourg. Les frais sont couverts par un emprunt.

Le 26 juin 1921, la municipalité confie l'installation (étude gratuite du projet) au génie rural auprès du Ministre de l'agriculture et sollicite une subvention.

Le 14 janvier 1922, le Maire fait connaître les résultats des études menées par le génie rural pour le tracé du réseau de distribution d'énergie électrique projeté par la municipalité pour l'éclairage de toute la commune.

Séance officielle du 14 janv 1922
M. le Maire fait connaître le résultat des
études entreprises par le Génie Rural pour le
tracé du réseau de distribution d'énergie élec-
trique projeté par la Municipalité pour l'écla-
rage de toute la commune.
Le conseil, considérant que il est indispensa-
ble et équitable de donner à tous la faculté
d'obtenir profiter des avantages de l'éclair-
age électrique, puis que les charges
pèseront sur tous
l'amortissement de l'emprunt éventuel
sera assuré en principe de la façon suivante :
a - 1500 par des centimes extraordinaires
b - 500 par une surtaxe sur le prix du kW.
c - 1000 par un crédit sur les revenus ordinaires.
Les chiffres fermes seront fixés ultérieurement
selon le montant de l'emprunt.
Dans le but d'égaliser dans la mesure du possible les
charges, la commune payera les fils jusqu'au dernier
poteau pour les maisons éloignées des circuits et les
intéressés fourniront les poteaux.

Le conseil, considérant qu'il est indispensable et équitable de donner à tous la faculté de pouvoir profiter des avantages de l'éclairage électrique, puisque les charges pèseront sur tous, décide que l'amortissement de l'emprunt éventuel sera assuré en principe de la façon suivante :

a – 1 500 francs par des centimes extraordinaires.

b – 500 par une surtaxe sur le prix du kW.

c – 1000 par un crédit sur les revenus ordinaires.

Les chiffres fermes seront fixés ultérieurement selon le montant de l'emprunt.

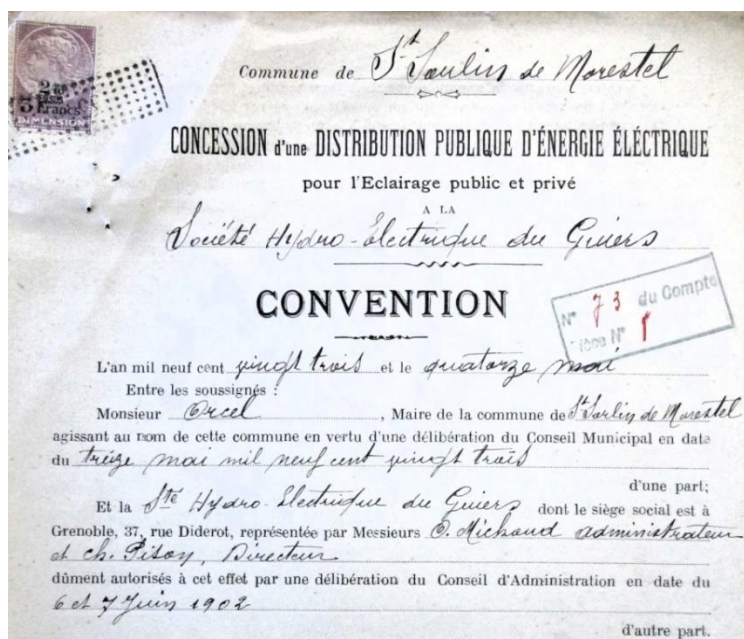
Dans le but d'égaliser dans la mesure du possible les charges, la commune payera les fils jusqu'au dernier poteau pour les maisons éloignées des circuits et les intéressés fourniront les poteaux.

Le 25 juin 1922, le conseil autorise la commission de l'électricité à se rendre à Grenoble pour une entrevue avec l'ingénieur en chef de la *Société générale force et lumière*. Il décide de l'adhésion de la commune à l'office industriel intercommunal de l'énergie électrique et vote l'inscription annuelle au budget d'une somme de 100 francs représentant la cotisation prévue par les statuts.

Le 4 mars 1923, considérant que l'installation de l'énergie électrique est unanimement réclamée par la population et que le montant du devis d'installation a été fixé après un examen attentif, en collaboration avec le génie rural, le conseil approuve le plan d'installation ainsi que le montant du devis (s'élevant à 88 327 francs dont 53 000 francs à la charge de la commune).

Le 14 avril 1923, vu le projet d'installation, ainsi que le rapport de l'ingénieur en chef du contrôle et celui du Maire sur l'entrevue qu'il a eu avec les ingénieurs de la société hydro-électrique du Guiers, et considérant qu'aucune protestation ou opposition n'a été signifiée au projet lors de l'enquête réglementaire, le conseil confirme sa délibération en date du 4 mars dernier.

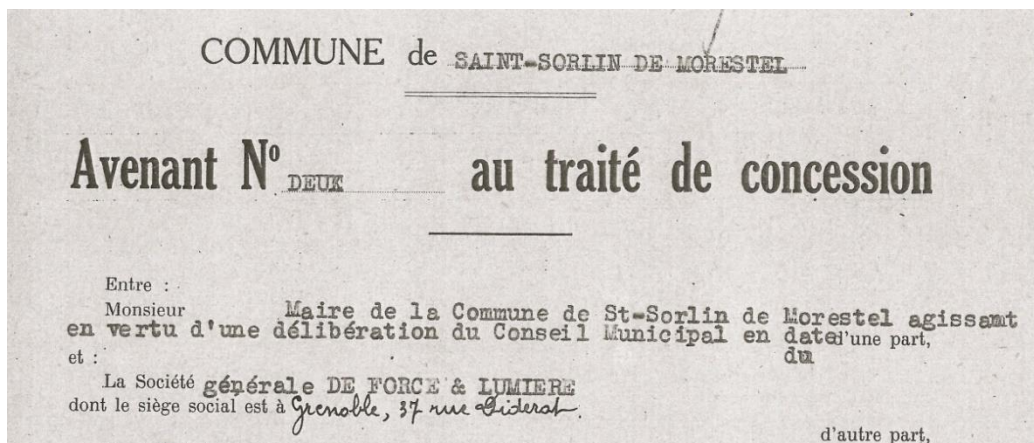
Le 14 mai 1923, est établie la concession d'une distribution publique d'énergie électrique pour l'éclairage public et privé à la société hydro-électrique du Guiers. Cette convention est signée par le Maire et les deux représentants de la société :



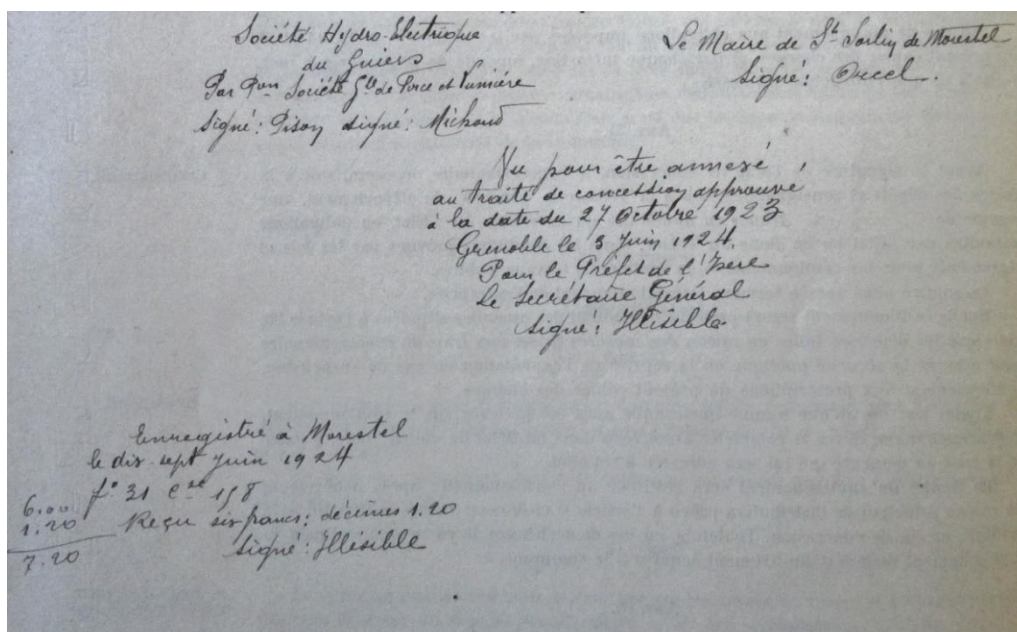
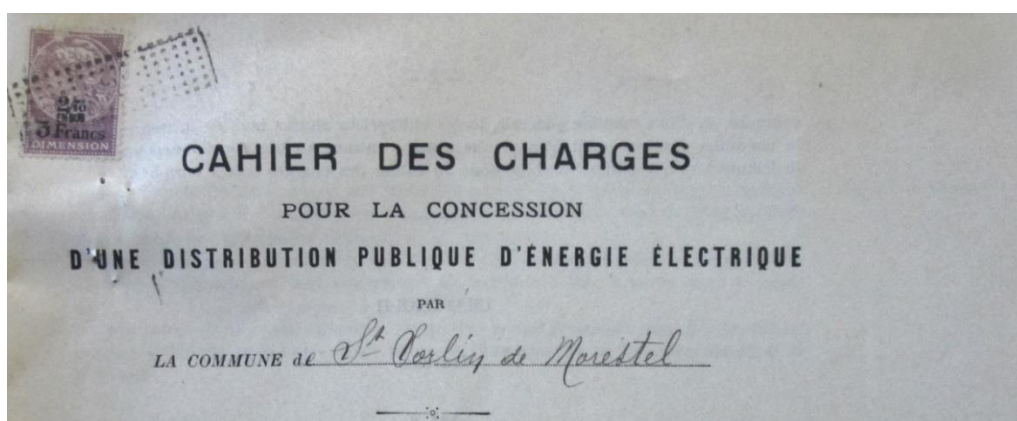
Le 27 octobre 1923, c'est au tour du Préfet de signer :

Le 24 novembre 1923, le conseil confie le contrôle de la concession au personnel de l'état en vertu des dispositions de l'article 16 de la Loi du 15 juin 1906, de la circulaire en date du 8 octobre 1909 et du décret du 28 février 1920 à propos des travaux publics.

Le 30 mars 1924, le Maire dépose le nouveau cahier des charges ainsi que l'avenant accepté par le concessionnaire et le conseil l'approuve :

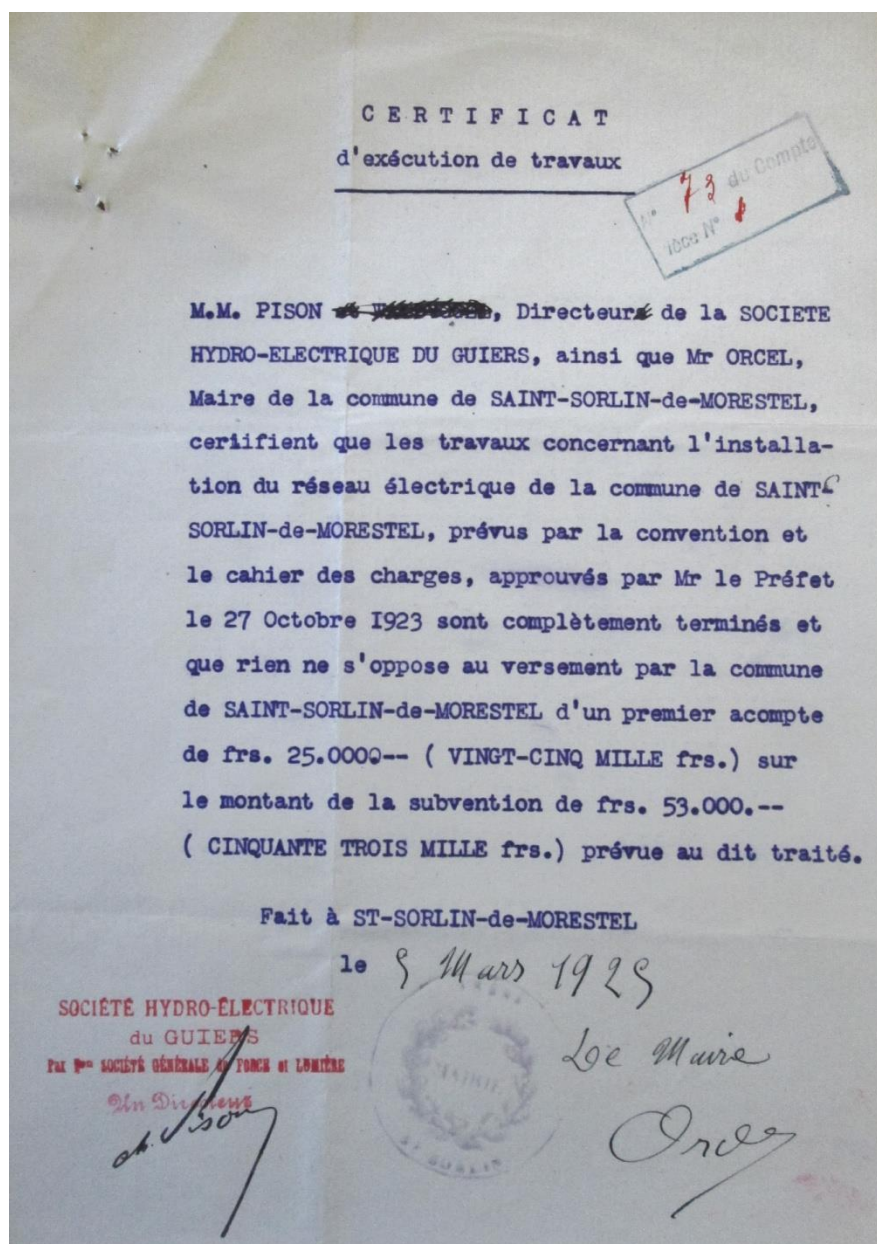


Le 3 juin 1924, pour le Préfet de l'Isère, le Secrétaire Général signe le cahier des charges pour être annexé au traité de concession approuvé à la date du 27 octobre 1923.



Le 5 novembre 1924, il est procédé au vote de l'installation de trois lampes communales.

Le 5 mars 1925, le certificat d'exécution des travaux est signé entre le Maire et le Directeur de la société hydro-électrique, accréditant la fin des travaux de la première tranche de l'électrification du village.



En décembre 1925, considérant que le réseau est en bonne voie d'achèvement, à l'unanimité des membres présents, le conseil approuve les travaux effectués jusqu'à ce jour.

En 1927, l'extension du réseau électrique aux hameaux de la Frette et des Brassards est projetée.

Mais déjà en 1925 les Saint-Sorlinois du village ont pu mettre de côté la lampe à pétrole...

D'anciennes cartes postales illustrent les travaux réalisés il y a 100 ans.

- à l'entrée du village :



- sur la place de la Mairie :



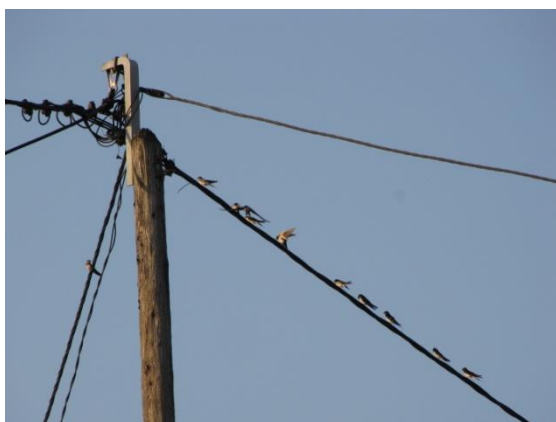
- dans le quartier du bas du village :



On peut encore voir quelques isolateurs supportant les fils téléphoniques ou électriques :



Au bonheur des hirondelles :



Article rédigé par Patrice Bonnaz

Histoire du congélateur collectif de Vézeronce

Dans les années 1960, le monde agricole est en mouvement : le secteur se transforme radicalement à travers la diffusion des « progrès » agronomiques, zootechniques et la transformation des structures de production.

La vulgarisation agricole se développe et vient apporter conseil et soutien aux paysans au vu des évolutions techniques, économiques et sociales de l'époque par le biais, par exemple, de GVAF (Groupements de Vulgarisation Agricole Féminine) ou de GEDA (Groupes d'Études et de Développement Agricole). Le statut de la femme évolue ; soulignons que le terme d'agricultrice ne rentre dans le dictionnaire qu'en 1961.

Arrêtons-nous sur l'évolution des modes de conservation des denrées.

Au début des années 60, les réfrigérateurs domestiques - les frigidaires - et les congélateurs individuels étaient peu répandus dans les foyers. On utilisait alors les garde-manger, les celliers. Certains salaient leur viande, conservaient les haricots à la saumure. Quand le cochon était tué, il était partagé entre voisins... Les stérilisations des légumes, des fruits notamment, étaient très utilisées.

A cette époque, on ne stockait pas la viande de bœuf ou de veau.

C'est alors que les installations de congélateurs collectifs se multiplièrent dans les campagnes... Ce fut une petite révolution, avec une modification des modes de conservation.



Exemple de congélateur collectif (semblable à celui de Vézeronce)

En 1963 des cultivateurs de nos villages – Vézeronce, Curtin (les communes n'étaient pas encore fusionnées), Saint-Sorlin de Morestel, et Vasselín- décidèrent de se regrouper afin de proposer, à ceux qui en avaient besoin, un congélateur collectif.

Ils rencontrèrent Monsieur Galmiche, le commercial de la société C.R.T. froid (Compagnie Roubaix-Tourcoing) qui leur proposa d'acquérir un surgélateur. Ils choisirent un ensemble de 4 cellules comportant 6 caissons individuels (soit 24 caissons), de 260 litres chacun, représentant un prix de 115 000 francs.

Nous précisons qu'il s'agit de nouveaux francs de l'époque. Pour rappel, le salaire brut mensuel minimum de l'époque était de 319,50 francs, soit 48,73 euros actuels (cf. INSEE).

Cet achat a été réfléchi avec un groupe de personnes des communes de Saint-Didier de la Tour et de Thuellin, qui avait le même projet, afin d'obtenir un « rabais pour groupage ». Cela leur a permis d'acheter le surgélateur de Vézeronce pour la somme de 85 664 francs.

Pour gérer ce projet, ils choisirent de créer durant l'été 1963, une SICA - Société d'Intérêt Collectif Agricole, sous le nom de « SICA de surgélation de Vézeronce ».

Des représentants de chaque village étaient membres du conseil d'administration :

- Pour Curtin : Joseph Guillet, Marcel Rochet, Denis Billot
- Pour Saint-Sorlin de Morestel : Jean Allagnat, Léon Magaud
- Pour Vasselin : Joseph Varnet
- Pour Vézeronce : Lucien Rochet, Joseph Gagnieux, Elie Chaboud

Le bureau était ainsi constitué :

Président : Joseph Gagnieux

Trésorier : Joseph Guillet

Secrétaire : Denis Billot

Membres : Joseph Varnet, Jean Allagnat

Pour acheter le congélateur, le conseil d'administration a décidé le 9 août 1963 de contracter un emprunt auprès de la caisse de Crédit Agricole mutuel du sud-est. Chacun était solidaire, se portait caution et engageait les membres à venir (NB : Monsieur Joseph Favier a également signé le procès-verbal de réunion).

Notons que des congélateurs collectifs existaient aussi à Morestel et à Passins.

Le bureau gérait les inscriptions et le suivi des disponibilités des cases du congélateur collectif. Car la demande était très forte au début et il fallait s'inscrire sur une liste d'attente !

Les locations servaient à l'entretien annuel, aux réparations, à payer l'électricité et les assurances.

Le bâtiment retenu pour installer le congélateur collectif de Vézeronce, Curtin, Saint-Sorlin de Morestel, et Vasselin appartenait à Lucien Rochet. C'était un petit bâtiment indépendant de type hangar, de 20 m² environ, situé sur le bord de la route, au début de la route de Brailles (rue du moulin actuellement), à Vézeronce.

Les 24 casiers du congélateur ont été installés à l'intérieur : les 4 cellules de 6 casiers, dos à dos au centre du bâtiment, soit 4 casiers sur 3 niveaux de chaque côté.

Un gros compresseur électrique alimentait le bloc de congélation. « *Il faisait beaucoup de bruit* » nous témoigne-t-on, « *et c'était bon signe, cela indiquait qu'il tournait bien* ».

Pour éviter de déranger les habitants de la maison voisine par les nombreux allers et retours, une petite barrière fut installée pour délimiter les espaces.

Chaque famille utilisatrice disposait d'une clé pour entrer dans le bâtiment, et d'une clé pour le cadenas de son casier individuel. Il y avait deux niveaux dans chaque casier.

Y étaient entreposés des volailles (jusqu'à six poulets !), des quartiers de veau, des morceaux de cochon, des lapins et même du poisson acheté en commande groupée...

Marie-Jo Allagnat se souvient également des haricots verts et des petits pois qui y étaient entreposés serrés après les récoltes. « *C'était très utile de pouvoir entreposer les surplus de légumes pour l'hiver* ».

Le congélateur était tout particulièrement apprécié au moment des vendanges, pour conserver les denrées des volumineux repas partagés à ces moments-là.

Il apportait ainsi du confort de vie et du pouvoir d'achat en améliorant les modes de conservation des aliments.

Certains utilisaient deux casiers. Par la suite, des casiers ont été loués par des familles lyonnaises qui passaient leurs vacances à la campagne, et y conservaient ainsi leurs denrées périssables entre deux venues.

A l'entrée du bâtiment congélateur il y avait un thermomètre : chaque utilisateur avait la charge de le surveiller à son passage. La température des casiers devait être d'environ moins 28 degrés (on parlait de surgélateur car la température était très basse). Un témoin lumineux alertait en cas de dysfonctionnement.

Le seul 'problème' était le dégivrage annuel, car il fallait alors que tous les utilisateurs se coordonnent et se fixent rendez-vous au local en même temps. Certains se faisaient tirer l'oreille... au risque de perdre le contenu de leurs casiers. On venait avec des corbeilles et des couvertures pour entreposer les aliments pendant le nettoyage des casiers fait à l'eau... et à l'huile de coude. Le dégivrage durait environ deux heures.

Le reste de l'année, chacun était garant du bon état du bâtiment.

Le congélateur a créé parfois des conflits avec le voisinage : accusation par les voisins de déchets laissés par les utilisateurs autour du bâtiment (restes d'aliments, mégots) ou même, en 1965, menaces de poursuite car le congélateur engendrait des nuisances radio sur les téléviseurs.

Ce congélateur collectif a fonctionné jusqu'en 1984. « *Il a bien rendu service* » et « *nous en avons bien profité* ».

Au fil des années, il était de moins en moins utilisé, l'électro-ménager, dont les réfrigérateurs et les congélateurs individuels, étant entré dans chacun des foyers. Le compresseur du congélateur était d'ailleurs âgé et obsolète.

La parcelle sur laquelle était le bâtiment a été vendue et le bâtiment a été détruit en 1986.



Bâtiment du congélateur de Vézeronce lors de sa démolition

Les congélateurs collectifs existent toujours : exemple du congélateur de Trept

A la recherche d'informations sur les congélateurs collectifs, nous avons appris au cours de la rédaction de cet article que certains étaient encore en activité, dont quelques-uns dans nos proches alentours. Ainsi le congélateur de Saint-Didier de la Tour - acquis en même temps que celui de Vézeronce - fonctionne toujours. Il est géré sous forme d'association Loi 1901 : Association de l'Ancienne SICA (Société d'intérêt collectif agricole) Froid de Saint-Didier de la Tour (A.A. SICA FROID).

A Trept, Monsieur Mazouhier nous a ouvert les portes du congélateur de la petite ville, géré par une SICA de surgélation dont il assure la présidence.

Situés dans un joli bâtiment en centre-ville, trente casiers de congélation sont ainsi loués. Ces casiers se répartissent sur deux caissons positionnés dos à dos et composés chacun de quinze cases (trois rangées de cinq). Chaque case contient deux niveaux et fait environ 300 litres. Elle est fermée par une serrure que certains usagers ont doublée d'un petit cadenas.

Un escabeau de bois est prévu de chaque côté pour que les usagers des cases situées en hauteur puissent y accéder facilement.



La température des casiers est maintenue à moins 22 degrés. Deux thermomètres, l'un analogique à l'entrée de la pièce, et l'autre numérique, situé au-dessus du compresseur au fond de la pièce, permettent de veiller au maintien de la bonne température. Un témoin lumineux est prévu pour alerter en cas de dysfonctionnement.

Chaque année un dégivrage général est organisé. Tous les usagers se retrouvent : les contenus des casiers sont vidés dans des sacs isothermes pendant que leurs locataires frottent énergiquement... Ceux qui n'ont pas pu se libérer ont confié leurs clés et le soin de dégivrer leurs cases aux présents. Ce moment de rencontre est l'occasion de faire une petite fête.

La location d'une case coûte actuellement 100 euros par an. Le coût a dû bien sûr être actualisé au vu des dernières augmentations d'énergie. Pour idée, le coût de location annuel était de 70 euros avant la covid.

Le président nous a expliqué qu'il n'était pas nécessaire pour la SICA de faire publicité de ses cases disponibles. Car même si les utilisateurs sont pour une grande majorité d'anciens usagers très fidèles, les cases disponibles ne le restent jamais très longtemps.

Remerciements à Marie-Jo Allagnat, Maurice Rochet, Jean Billot, M. et Mme Gagnieux, M. et Mme Rigollet, Georges Rochet, Henri Favier pour leurs témoignages – et à Monsieur Mazouhier pour le temps qu'il nous a consacré lors de la visite du congélateur de Trept.

NB : cet article, initié comme suite au témoignage de Madame Marie-Jo Allagnat, a été co-écrit par Jacques Boyadjian, Véronique Jayet-Besnard et Christine Nemoz pour publications dans la revue annuelle de Vézeronce Curtin en juin 2024 et dans la revue numéro 9 du groupe histoire de Saint-Sorlin en sept 2024.

Naguère, les vignes de Saint-Sorlin de Morestel

*Mesdames Suzanne Genin, Odette Gonnélaz et Madeleine Mollet
ont eu la gentillesse de partager avec nous leurs souvenirs,
quand la vigne occupait encore une place importante
dans le village au milieu du XX^e siècle.*

Les coteaux de Saint-Sorlin de Morestel en 1950 sont couverts de plantations de tabac, de prairies pour les élevages et de vignobles. Chaque maison du village est entourée de pieds de vigne et chaque propriétaire produit à minima sa consommation familiale annuelle de vin. Certaines exploitations sont plus vastes et commercialisent leur production.



Les vignes exposent alors leurs ceps bien alignés sur les parcelles qui s'étendent vers Vasselín ; sur les coteaux ensoleillés du Suppey - Suppey pouvant étymologiquement évoquer la vigne, le mot supp désignant en patois le cep de vigne, c'est-à-dire le petit tronc et les branchages du pied de la vigne.

On trouve encore des vignes « *place Cabot* », cette étendue vallonnée, aujourd'hui herbeuse, qui longe notre droite quand on monte du bas du village vers la Frette.

Les cépages

On produit surtout du vin rouge, et en bien moindre quantité un petit peu de vin blanc. Les cépages du saint-sorlinois sont composés, en rouge, de gamay et du robuste baco, aux petites grappes ; et, en blanc, de la jacquère (très certainement originaire de Savoie), de chardonnay, et d'anciens plants d'Alsace. On trouve également quelques pieds du célèbre noah, aux grappes blondes, qui fournit un vin blanc qui fut interdit car il pouvait - dit-on - rendre fou ou aveugle...



Le soin des vignes

Les vignes nécessitent des soins attentifs tout le long de l'année. De la chaux est d'abord épanchée pour fertiliser les pieds de la vigne en sortie d'hiver. Au printemps on démarre la taille qui consiste à laisser le rameau porteur de l'année pour que la vigne se développe. On parle d'épamprage : il consiste à débarrasser un cep de vigne des rameaux (ou pampres, ou gourmands) afin de favoriser la maturation des branches fruitières porteuses de raisin. Après la pousse des rameaux, on procède au relevage des branches porteuses des fruits.



Il faut aussi protéger la vigne des maladies. Deux d'entre elles sont redoutées : le mildiou et l'oïdium, qui déforment feuillage puis grappes et anéantissent les promesses de belles vendanges. La lutte contre l'oïdium ou le mildiou est menée à intervalles réguliers entre le printemps et l'automne. Nous

nous souvenons tous des sulfateuses que nos pères ou beaux-pères chargeaient sur leurs dos pour pulvériser les vignes de sulfate de cuivre, à la curieuse couleur bleue.

La préparation des vendanges

Début octobre, on prépare les pressoirs. On sort dans les cours des fermes les barriques ; on commence à les nettoyer, à les laver à l'eau chaude et à les frotter énergiquement, extérieur et intérieur, à la brosse dure.

Après toute une année de patience et de soins prodigués à leurs vignes, les propriétaires de Saint-Sorlin de Morestel s'entendent les uns avec les autres pour se prêter un sérieux coup de main lors des vendanges et pour partager le matériel nécessaire. C'est notamment le cas des gerles, solides récipients de bois de belle contenance, qui sont posées sur les charrettes qui vont sur les vignes et dans lesquelles les vendangeurs vident leurs hottes remplies des grappes cueillies.



Outre les voisins, les membres des familles qui habitent Lyon ou aux environs, les neveux, les amis, sont tous invités à venir participer aux vendanges et à se joindre à ce moment marquant de l'année agricole.

Si les vendanges des domaines familiaux rassemblent souvent jusqu'à 20 personnes, celles du *domaine de Genin* peuvent réunir jusqu'à plus de 60 participants ! *Suzanne Genin* se souvient qu'en 1987 *Alain Moyne Bressand*, député isérois, de passage dans le village s'arrêta saluer le groupe des vendangeurs.

Les vendanges

Dès le matin les vendangeurs se rendent sur les vignes munis de paniers ou de seaux et de sécateurs. Ils se répartissent entre les rangs et commencent la cueillette.

Les paniers remplis des grappes sont vidés dans les hottes portées par les plus costauds. Ces derniers les transvasent à leur tour dans les gerles posées sur les tracteurs.

Quand toutes les gerles sont pleines, une équipe a pour rôle de les emporter à la ferme pour les vider ; cette équipe fera les allers-retours nécessaires toute la journée.





Les souvenirs joyeux des longues heures passées dans les vignes, sont partagés par tous les vendangeurs... malgré les éventuelles courbatures !

Rappelons-nous que lors des vendanges, au milieu du 20^e siècle, nous sommes en octobre... Les vendanges se déroulent le plus souvent sous le soleil... mais parfois il pleut. La pluie n'entame cependant pas la bonne humeur, même si certaines années, par temps froid, ou même neigeux, des feux furent allumés pour permettre aux vendangeurs de se sécher un peu et de se réchauffer.



Verbatim - audio vin vignes – L'ambiance des vendanges – Témoignage de Jean-Claude Perret – 1937 :

« C'était la fête : on se racontait des histoires, on racontait des blagues, on se faisait des blagues. Certaines n'étaient pas du meilleur goût : les garçons attrapaient les grappes trop mûres et tentaient d'en barbouiller les filles ! On était accroupi, on essayait aussi de les renverser. On n'était pas que gentils ! Mais cette ambiance qui régnait, c'était exceptionnel. Et malgré tout, c'était un travail sérieux qui s'accomplissait »



Le foulage, le pressurage puis la fermentation



A la ferme, une fois les gerles débarquées, une nouvelle étape commence : celle du foulage. Les raisins sont foulés au pied directement dans les gerles. C'est une étape amusante au début... mais fouler au pied les raisins demande du temps et beaucoup d'énergie !



Les peaux du raisin, la pulpe et les pépins sont alors déversés dans le pressoir. Le pressurage débute. Le pressurage est crucial lors de la fabrication du vin. Et il ne se fait pas de la même façon pour chaque type de vin.

Ainsi, pour faire du vin blanc, il faut extraire uniquement le jus des raisins en éliminant les peaux, afin d'éviter toute coloration indésirable.

Au contraire, pour un vin rouge, le jus doit profiter des levures contenues dans les peaux pour obtenir la fermentation désirée et une bonne coloration. Dans ce cas le pressurage est plus long. On dit souvent que c'est lors du pressurage que naît le vin !



Après le pressurage le moût obtenu passe dans la cuve : c'est au tour de la fermentation. Ce processus chimique naturel transforme le jus de raisin en alcool sous l'action du sucre contenu dans la pulpe et des levures présentes sur la peau du grain ou dans l'air. Le vigneron participe à cette étape en ajoutant également du sucre. Le moût qui fermente commence à chauffer.

Suzanne Genin se rappelle du jour où son beau-père s'était étonné du prix particulièrement élevé du sucre qu'il avait acheté... et qui avait à l'ouverture des sacs découvert qu'on lui avait vendu du sucre glace en lieu et place de sucre cristallisé !

La fermentation dure une semaine. C'est rapide. Et c'est une période dangereuse. *Suzanne Genin* nous raconte qu'une année son mari, descendu dans la cave alors que le futur vin fermente dans la cuve, est asphyxié par le gaz carbonique libéré. Il perd connaissance ! Sa sœur qui le suit s'évanouit à son tour, étourdie par les fortes émanations ! Panique à la ferme ! Heureusement les secours alertés sont rapidement intervenus !

Après fermentation, le vin est entreposé dans les demi-muids, tonneaux épais de grande taille, pouvant contenir 500 litres, ou dans les plus modestes barricots, petites barriques de 60 litres.

Le vin est mis en vente quand il atteint 12°. Il ne se conserve pas et doit être consommé dans l'année. Il n'est pas mis en bouteille. La consommation quotidienne est tirée directement depuis les barriques.

A table ! Le déjeuner et le dîner du jour des vendanges

Les moments de convivialité sont nombreux pendant les vendanges. Tous évoquent avec plaisir et gourmandise les repas partagés directement sur les vignes le midi et les grandes tablées du soir.

Il nous faut cependant ne pas oublier – côté cuisinières - l'importante logistique nécessaire pour nourrir les grosses équipes de vendangeurs en anticipant et préparant ces importants repas !



Saucissons, assortiments de pâtés, roulés de cochon figurent en bonne place dans les repas du midi partagés au milieu des vignes. Ces déjeuners comptent également des fromages. Et ce sont les bugnes qui terminent traditionnellement ces agapes. *Suzanne Genin* se souvient d'une vendange au cours de laquelle le dessert avait été changé et dont les bugnes étaient absentes... Les participants avaient été très contrariés !

Pour clôturer les vendanges, le repas du soir n'est pas moins attendu et participe tout autant au succès de la journée. Ce dîner est même un des repas les plus importants de l'année au village. C'est l'occasion de remercier les vendangeurs et de manger les bonnes volailles de la ferme.

Les habiles cuisinières de Saint-Sorlin de Morestel partagent leurs spécialités. Rappelez-vous ! Le délicieux canard aux petits pois de *Madame Cottaz*, que suivaient ses gourmandes îles flottantes aux jolies pralines roses ou ses petites madeleines piquées d'amandes, comme autant de petits hérissons, posées sur une crème anglaise ! Ou encore le fameux diplomate au rhum et à la sauce anglaise de *Madame Genin* ! Et les matefaims – crêpes épaisses - de *Madame Mollet* !

Ces dîners pantagruéliques sont bien arrosés. Et nous taïrons le nom de cette petite fille de 5 ans, qui, il y a plus de 80 ans, dans les années 40, s'était hissée sur une chaise, puis sur la table dressée où les verres de blanc avaient été servis avant de passer à table. Elle avait trouvé le jus de raisin vraiment très, très bon ! Elle en avait même un peu abusé... A tel point, qu'au moment de redescendre de sa chaise, elle s'était écroulée pompette ! ... pour ne se réveiller qu'au lendemain matin avec un horrible mal de tête...



Les veillées qui suivent les dîners sont très festives et tardives ! Tout le monde chante à l'époque et chacun entonne à tour de rôle « sa » chanson, attendue avec impatience par l'auditoire et bruyamment applaudie en fin de prestation.

Consommation ou vente de la production

Le vin produit à Saint-Sorlin de Morestel est assez rustique. Aujourd'hui, quand sont évoquées les productions familiales, il nous est beaucoup parlé de « piquette », c'est à dire d'un vin rudimentaire, au piètre goût, et ce ... même s'il n'était pas allongé d'eau.

Verbatim - audio vin vignes – L'ambiance des vendanges – Témoignage de Jean Allagnat :

« [Le village] était pratiquement tout en vigne, à part quelques parcelles. Tout le monde en avait. 25 ares, 50 ares, 75 ares... Comme il y avait eu le phylloxera, c'était des plants directs qui ne craignaient pas le phylloxera comme le baco, le couderc, que sais-je encore. Mais cela faisait du rendement quand même. [...] A l'époque ces petits vins, qui souvent ne faisaient que 7 ou 8 degrés, servaient beaucoup pour du coupage. Des courtiers passaient pour des marchands avec des vins qui venaient d'Algérie. Et il y avait des gens qui en buvaient pas mal. Mais ils pouvaient en boire davantage, comme ils faisaient entre 7 à 8 degrés... alors que maintenant c'est 12 ou 13 degrés. »

Consommations personnelles, vente pour du coupage... Mais Saint-Sorlin de Morestel dispose également de productions de qualité qui permettent à leurs vignerons d'établir un véritable commerce direct de leur vin.

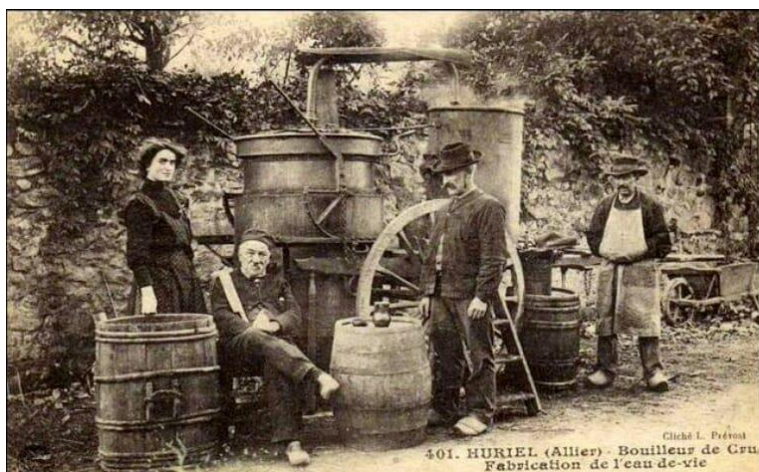
Dans les années 1950, le vin de la famille *Mollet* fournit le café *Chenel* de Vézeronce – l'actuel *Hôtel des Voyageurs*. Le vin produit par la famille *Genin* approvisionne quant à lui les débits de boissons et cafés de Saint-Sorlin de Morestel, de Vasselin, ou de Dolomieu...

Le café *Rivier* de La Chapelle de la Tour – dont on voit toujours l'enseigne sur notre droite quand on traverse le village vers la Tour du Pin, achète également le vin de nos vignes, ainsi que *le Relais* - pourtant pas si proche - d'Arandon.

Notons qu'à l'époque les vins ne sont pas mis en bouteille et sont vendus en barriques.

La gnôle

En novembre, l'alambic du père *Perticoz* s'installe une petite semaine sur la place du village de Saint-Sorlin de Morestel. C'est le temps de la gnôle.



Perticoz est « le » bouilleur de cru de la proche région. Il est le seul à bénéficier du privilège de pouvoir bouillir et transformer le moût en alcool fort. Ainsi tous les ans, après les vendanges, et ce pendant au moins deux mois, il va de village en village. Il s'installe le plus souvent près d'un cours d'eau pour fabriquer la gnôle. A Saint-Sorlin de Morestel son alambic est installé sur la place de la mairie.

La gnôle est une eau de vie fortement alcoolisée, à 45° : elle sert à faire les cerises à l'eau de vie, les alcools de raisin, de prune ou de pomme, les liqueurs de verveine.... Elle accompagne d'une goutte le petit déjeuner de certains. Elle peut s'inviter sur la table des maisons pour accueillir le visiteur. Les dimanches de fête, elle est versée, une fois le café bu, dans la tasse encore chaude des adultes, ou sur un sucre pour les enfants. Elle peut aussi servir à désinfecter les petites plaies ! Nous en trouvons encore des bouteilles bien conservées au fond de certaines de nos vieilles maisons...

Les agriculteurs de Saint-Sorlin de Morestel apportent ainsi une partie de leur moût viticole au bouilleur. Ils doivent bien sûr déclarer le nombre de litres distillés et s'affranchir de la taxe fiscale correspondante. Or les quantités apportées ne correspondent pas toujours aux quantités déclarées... *Odette Gonnélaz* nous avait évoqué le souvenir de son père cachant précipitamment dans un fossé son « trop » grand container de gnôle au passage d'un contrôleur. Et *Suzanne Genin* évoque son mari qui s'était exclamé devant le contrôleur venu vérifier sa cave : « *Mais vous auriez pu prévenir ! On ne vient pas contrôler chez les gens à l'improviste !* »

Remodelage de nos territoires

De nos jours nombreuses sont les vignes que nous évoquons qui ont disparu. Rappelez-vous : notre récit évoque les années (19) 50.

C'est le remembrement des années 1970, destiné à regrouper certaines parcelles, qui a été le premier évènement à remodeler le paysage saint-sorlinois. *Odette Gonnélaz* nous avait évoqué les propriétés alors enchevêtrées les unes dans les autres, et le travail de diplomatie dont usèrent les géomètres pour aligner les parcelles et répartir les mètres carrés entre propriétaires voisins.



Par ailleurs des primes à l'arrachage de la vigne, destinées à limiter la production viticole, ont eu raison dans les années 1990 de petites productions viticoles qui subsistaient.

Les intérêts des agriculteurs d'aujourd'hui sont différents de ceux de leurs aînés. Les techniques ont évolué. Le matériel agricole s'est transformé. Les goûts personnels des agriculteurs ont bien sûr été décisifs dans leurs orientations et dans le choix de leurs productions.

Philippe Allagnat est le dernier agriculteur à produire du vin à Saint-Sorlin de Morestel. Ses vignes s'étendent sur les coteaux ensoleillés du Suppey.

Aujourd'hui il a confié leur gestion et leurs soins à l'association *Les Raisins de la Colline*. Cette association, dont il est membre, a été créée le 1^{er} septembre 2022. Elle a pour objectifs, comme le mentionne ses statuts : de travailler collectivement des terres agricoles et viticoles, dans le respect de l'environnement et de l'humain pour produire et transformer les récoltes, d'apprendre, expérimenter, partager et transmettre les savoirs dans un cadre convivial, d'organiser de manière ponctuelle des rassemblements et événements festifs.

L'association *Les Raisins de la Colline* regroupe jeunes et moins jeunes, experts et béotiens et accueille avec plaisir tous ceux qui souhaitent participer à ce beau projet et au travail requis tout au long de l'année par les vignes.

Les vignes de Saint-Sorlin de Morestel au 21^e siècle

Nous avons interviewé Philippe Allagnat en 2020 au sujet de ses vignes. C'était avant la covid qui a bousculé nos vies et quotidiens ; c'était avant la création de l'association Les Raisins de la Colline qui désormais les gèrent... et c'était aussi avant l'édition de la présente revue que vous êtes en train de lire... Mais nous choisissons de laisser cette interview en l'état pour terminer notre récit car elle s'inscrit directement dans l'histoire de notre village, même si c'est une histoire récente.



Philippe Allagnat avait, quant il était petit, suivi son grand père dans les vignes. Il l'avait accompagné, assis sur le cheval qui passait entre les rangées jusqu'en 1973, et quand il dispensait aux pieds des cépages les traitements préventifs à base de fleur de soufre, de bouillie bordelaise et de fumier. Il s'était imprégné à ses côtés de la passion de ces pieds fragiles et avait appris les gestes précis à prodiguer aux rameaux légers. Il avait tout simplement, mais c'est là l'essentiel, partagé l'amour que son

grand père portait à ses vignobles.

Philippe Allagnat n'est pas directement « venu » à la vigne. Décider de s'occuper d'un vignoble n'est pas une décision à prendre à la légère car elle doit témoigner d'un engagement sur la durée ; elle relève presque d'une vocation. A surface égale, la vigne nécessite plus de soin que le foin, l'avoine ou le maïs.

Ce n'est que quand les souvenirs des soins attentifs que son grand père portait à ses vignes, et des moments privilégiés qu'ils avaient partagés, se sont imposés à lui, que *Philippe Allagnat* a repris le soin des vignobles familiaux. La conversion en bio de sa ferme s'est effectuée en 2008, la conversion en bio du traitement de la vigne en 2013. Par exemple, il n'utilise plus les produits systémiques entrant dans la plante et sa sève. Il privilégie l'enherbement volontaire entre les rangées.

Mais il a renoncé au désherbage des ceps par les moutons, ces derniers étant plus friands des jeunes pousses et grappes en formation que des herbes à brouter.



Philippe Allagnat prend soin ainsi sur les coteaux du Suppey d'un hectare de vignes, mi blanc et mi rouge. Il observe une grande variabilité dans le rendement de son petit vignoble, en fonction des gelées tardives qui en mai peuvent interrompre les jeunes pousses qui ont démarré ou des maladies qui peuvent subvenir. Si la moyenne attendue se situe entre 50 à 60 hectolitres, il a compté, une année basse, à peine 15 hectolitres, alors qu'en année haute il a pu atteindre jusqu'à 80 hectolitres (en 2018).

Le vin produit sur les vignes saint-sorlinoises est vendu à des particuliers et à des restaurateurs sur Lyon. La vente ne s'effectue pas en bouteilles mais en cubis.

Concernant la période des vendanges, *Philippe Allagnat* se remémore l'année 1976 et sa sécheresse impressionnante : les vendanges avaient été organisées dès le 31 août... Mais ce qui était alors exceptionnel est malheureusement devenu la norme. Désormais les vendanges s'effectuent fin août / début septembre. Les étés caniculaires se suivent : 2003, 2006, 2010, 2016, 2022... Les étés 2023 et 2024 ont été les 4^e et 5^e étés les plus chauds historiquement mesurés. C'est aussi dans le calendrier avancé des vendanges que le changement climatique est l'un des plus visibles.



Les vendanges de Saint-Sorlin de Morestel rassemblent toujours de nombreux volontaires, et sont l'occasion de partager de joyeux moments de convivialité. Une fois les grappes récoltées, tous se retrouvent comme jadis, au sein de la ferme et profitent du bonheur des agapes partagées après l'effort.

Remerciements à Suzanne Genin, Odette Gonnellaz, Nicole Ducreux, Madeleine Mollet, Philippe Allagnat pour leurs témoignages et leurs photographies

Rédigé par Claudia Bingel-Cannell et Véronique Jayet-Besnard



Pour terminer cet article, nous vous confions les recettes de deux desserts qui ont accompagné les grands repas des jours de vendange.

Recette du Diplomate de Suzanne Genin

Préparation : 20 minutes / Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: Très facile / Budget: Bon marché

Ingrédients pour 6 personnes

500 g de biscuits à la cuiller, 1 verre à liqueur de kirsch ou rhum, 1/2 pot de gelée de groseilles.

Pour la crème anglaise : 1/2 l de lait, 4 jaunes d'œuf, 100 g de sucre en poudre (6 c. à soupe), 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel.

- Disposer une rondelle de papier blanc au fond d'un moule à soufflé.
- Garnir l'intérieur avec les biscuits à la cuiller légèrement imbibés de kirsch ou de rhum (mettre la partie arrondie des biscuits contre les parois du moule, le côté plat vers l'intérieur, disposer en rosace au fond du moule après en avoir coupé l'extrémité en biseau pour qu'ils se rejoignent au centre).
- Remplir le moule en mettant, tour à tour, des couches de gelée de groseilles et de biscuits.
- Tasser avec un poids et mettre au frais quelques heures.
- Préparer la crème anglaise : faire bouillir le lait avec le soupçon de sel et le sucre vanillé.
- Mettre les jaunes d'œuf dans une terrine avec le sucre.
- Travailler le tout avec une cuiller en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu.
- Incorporer, peu à peu, hors du feu, le lait bouillant.
- Reporter la casserole à feu doux, sans cesser de remuer avec la cuiller en bois et en grattant bien le fond, jusqu'à ce que la crème prenne un peu de consistance et enrobe la cuiller. Retirer du feu avant l'ébullition, sinon la crème peut tourner. Laisser refroidir.
- Démouler le diplomate sur un plat rond. Arroser de crème anglaise très froide.

Recette des Matefaims de Madeleine Mollet

Préparation : 5 minutes et 2 heures de repos / Temps de cuisson: 15 minutes

Difficulté: Très facile / Budget: Bon marché

Ingrédients : 2 œufs, 100 gr de sucre, 1 pincée de sel, 180 gr de farine, 180 ml de lait

- Dans un saladier casser les œufs et les battre avec le sucre.
- Ajouter ensuite la farine, la pincée de sel et bien mélanger pour éviter les grumeaux.
- Délayer progressivement avec le lait.
- Laisser reposer la pâte environ deux heures.
- Optionnel : ajouter à la pâte soit de l'eau de fleur d'oranger, soit des zestes de citron, soit deux grosses pommes coupées en fines lanières ou râpées à la râpe à gros trous.
- Cuire dans une poêle environ 15 minutes en retournant plusieurs fois pour que ça dore bien partout.
- Servir tiède,

On peut bien sûr préparer un matefaim "nature" (= sans pommes) à manger avec du sucre, de la confiture ou de la crème !

Un four à Saint-Sorlin

A Saint-Sorlin, dans les écrits ou les mémoires, on ne trouve aucune trace de four banal ou communal ou associatif. Ce manque est maintenant réparé.

C'est en janvier 2023 que débute la construction du four par une équipe de bénévoles sérieux et motivés de l'association Saint-Sorlin en Fête.

L'emplacement a été choisi dans la cour de l'ancienne école de filles, en lieu et place d'un petit cabanon.

Il aura fallu plusieurs mois pour achever cette belle réalisation, au rythme du temps libre des maçons, certes amateurs mais expérimentés.





Le nom choisi pour la nouvelle construction est « LO FÔR », d'après le patois local.
 Pour financer les matériaux de ce beau projet, ont été utilisés une partie des bénéfices du Comice Agricole 2018 de Saint-Sorlin, une subvention du Conseil Départemental et de l'auto financement.



L'inauguration de ce four a eu lieu le 17 juin 2023, avec pas moins de 98 pizzas fabriquées, cuites au four puis partagées dans une jolie ambiance de fête de village.



La construction de ce four nous a amené à nous intéresser aux fours privés que l'on trouve encore dans notre village.



Au Moyen-âge, le four banal est une possession du seigneur qu'il met à disposition de l'ensemble des habitants moyennant une taxe appelée « le ban ». Initialement, l'ensemble de la seigneurie est dans l'obligation d'utiliser le four banal et ne peut en construire un autre.

Les différentes taxes, dont le ban, disparaissent progressivement jusqu'à cesser d'exister après la Révolution française. Les fours banaux deviennent des fours communaux et leur utilisation perdure plusieurs décennies.

Il n'y avait certes pas de four collectif qu'il soit banal ou communal à Saint-Sorlin, mais des fermes avaient parmi leurs bâtiments un four à pain.

Il en reste encore, utilisés ou non aujourd'hui.

À Brassard :



Dans le centre du village :





A la Frette :



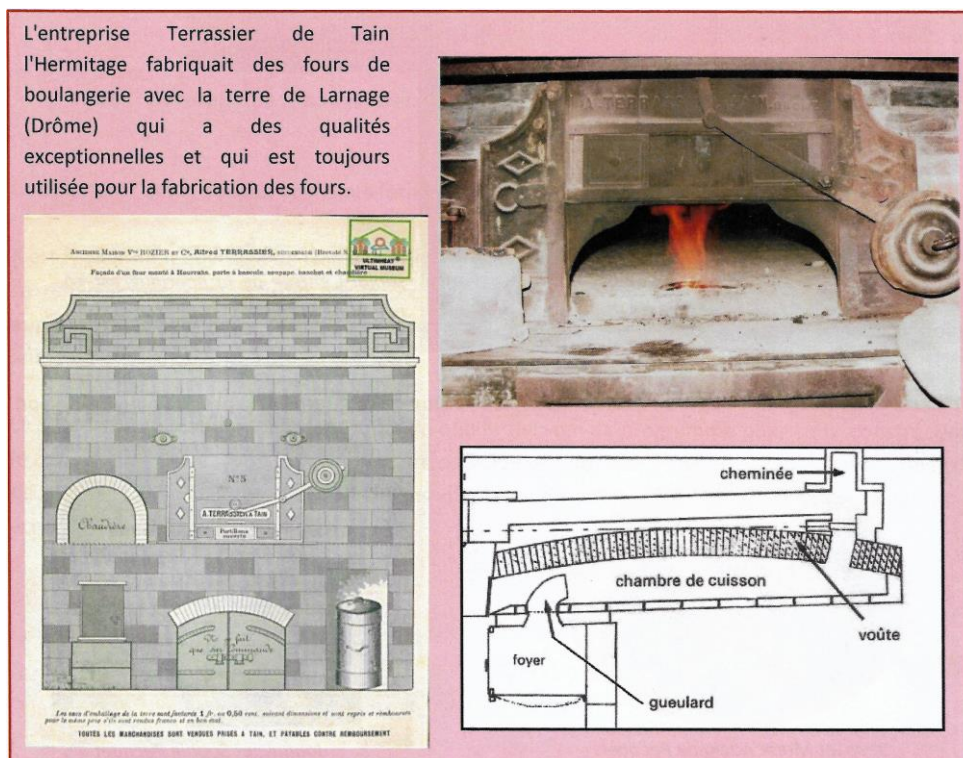
Dans ses souvenirs, Madame Denise Méneraud née Magaud évoquait l'utilisation du four (cf. revue numéro 4) :

« La vie était rythmée aussi par la fabrication du pain, une ou deux fois par mois selon les besoins. Ce jour-là, Papa se levait pour préparer la pâte dans le pétrin de la cuisine où il faisait chaud, cela favorisait la levée de la pâte. Vers 7h30 la pâte avait levé. On apportait des corbeilles dans lesquelles Papa séparait la pâte en boules, elle continuait à lever pendant 3 heures et remplissait les corbeilles. Pendant ce temps, il chauffait le four avec de gros fagots de bois et vers 10h30 enfournait le pain. Une bonne heure après, les pains étaient cuits ; alors Maman qui avait préparé les tartes et un gratin dauphinois, souvent une volaille, venait à son tour enfourner ce bon repas.

Nous avons tellement de bons souvenirs de ces " jours du pain ". Les agriculteurs étaient aussi boulangers.

Au moment des fruits, on profitait aussi de la chaleur du four pour le lendemain faire sécher des fruits. Pendant l'hiver, ceux-ci, réhydratés dans un peu d'eau sucrée et de vin blanc et cuits doucement, étaient délicieux. Une variété de prunes violettes donnait de très bons pruneaux. »

De la fin du XIX^e à l'année 1943, il y avait une boulangerie dans le bas de l'actuelle route du village. Le four était d'abord un four classique chauffé à l'intérieur de la zone de cuisson, puis il fut changé pour un four dit « à gueulard ».



Dans les années 1980, le four fut rallumé pour cuire tartes, pizzas... pour différentes occasions familiales ou associatives.

Quand le Club des Jeunes organisait des rallyes photos

Quel parent ou instituteur n'a pas organisé un jour pour occuper des petits diables un jeu de piste ou un rallye photos ?

Le jeu est agréable tant pour ceux qui l'organisent que pour ceux qui y jouent. Il s'agit pour les joueurs de trouver des lieux ou des objets présentés chacun sur des photos remises en début de partie. Plante, fenêtre, arbuste, meuble, sol, voiture... Autant d'éléments que les joueurs regroupés en équipes ont alors à cœur de chercher et de retrouver ! Une fois un élément trouvé, l'équipe doit résoudre une énigme ou répondre à une question, avant de chercher le contenu de la photo suivante. L'équipe la plus rapide – celle qui a trouvé tous les lieux ou objets représentés sur les photos qui lui ont été remises au démarrage - et qui a résolu toutes les énigmes gagne. Mais bien sûr personne ne perd et tous les participants partagent le goûter ou la petite fête qui conclut le plus souvent le jeu.

Cet après-midi, 2^e rallye du Club des jeunes et du Comité des fêtes de St-Sorlin-de-Morestel



Les jeunes de Saint-Sorlin qui ont veillé tard le soir pour le rallye.

Une étroite collaboration entre jeunes et moins jeunes de bonne volonté a permis l'organisation d'un rallye automobile dont le départ sera donné cet après-midi à 14 h 15, place de l'église.

L'itinéraire sera constitué par un album de photos. C'est original ! Alors bonne route ! Elle conduit aux coupes entourées de nombreux lots.

SAINT SORLIN DE MORESTEL

CLUB DES JEUNES

Dimanche 20 juillet, à 14 h, aura lieu le grand rallye surprise organisé par le Club des jeunes.

Le soir à 21 h, grand bal animé par la formation Jean Fournier, salle des fêtes de Vezeronce.

Communication via la presse régionale le 20/7/1969
De G à D : Jean-François Cuisnier, Mireille Rivier,
Nicole Cottaz (ép. Ducreux)
et Catherine Cuisnier (ép. Page)

Nous demeurons tous de grands enfants ! Et au sortir des années 1960, les jeunes adultes de Saint-Sorlin de Morestel n'échappent pas à la règle. C'est ainsi que le club des jeunes de notre village décide en 1968 d'organiser son premier rallye photos. Basé sur les mêmes principes que les jeux de piste enfantins, il s'agira cette fois d'un rallye photos pour les adultes, en équipes bien sûr, et en voiture.

Parmi les organisateurs du club de jeunes nous comptons en cette fin des années 1960 René Arnaud (Président en 1969), Jean-François Cuisnier, les frères Michel et Eymond Magaud, Catherine Cuisnier (épouse Page), Mireille Rivier, Nicole Cottaz (Ducreux), André Guinet...

Et les membres auront été renouvelés 10 ans plus tard, à la fin des années 1970, quand sera organisé le dernier rallye photos de notre commune. Jean-François Allagnat, Catherine Tournesac (tous deux co-Présidents en 1978) ou Jacques Cuisnier auront alors pris la relève...

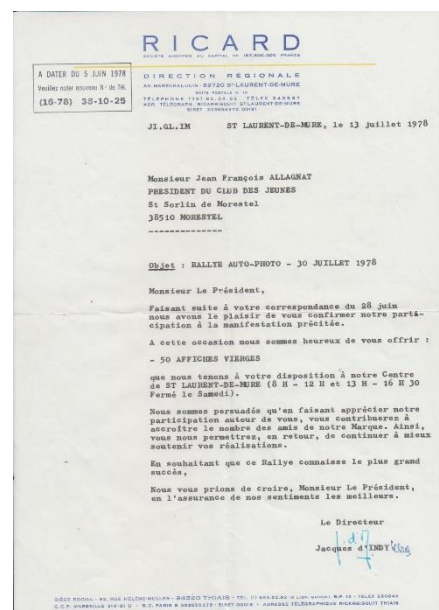
Et n'oubliez pas les autres villageois, parents, amis et connaissances qui ne restent pas inactifs dans ces moments de communauté et ne manquent pas de participer au bon déroulement de ces festivités.

C'est décidé, les rallyes seront organisés à la fin du mois de juillet, pour profiter des belles journées estivales et pouvoir inviter à participer les estivants en vacances à Saint-Sorlin de Morestel.

Et c'est convenu, huit photos de lieux à retrouver seront confiées à chaque équipe. L'objectif est de faire découvrir ou redécouvrir les jolis sites, monuments et points de vue de notre canton. Peu importera le sens dans lequel sera fait le circuit, la règle sera la même pour tous : faire le tour en un minimum de kilomètres, contrôle des compteurs des véhicules à l'appui.

En amont les organisateurs préparent le rallye, et ce n'est pas une mince affaire. Il faut, entre autres :

- demander l'autorisation à la sous-préfecture,
- établir un parcours qui ne devra pas dépasser si possible 100 /150 kilomètres,
- sélectionner les lieux, monuments ou bâtiments qui seront à identifier,
- photographier les lieux retenus pour le rallye, et reproduire les photos en autant que d'équipes inscrites,
- informer les potentiels participants et inviter toute bonne volonté qui pourra le jour J aider à la réussite de la journée,
- communiquer auprès de la presse locale qui relatera l'événement, le rappellera la veille ou le jour concerné et publiera les photos des vainqueurs le lendemain,
- solliciter les entreprises voisines, partenaires et sponsors qui pourraient aider financièrement ou logistiquement au rallye, et récupérer des lots auprès des commerçants (*sur notre droite, courrier de retour positif de l'entreprise Ricard qui avait été sollicitée*),
- établir le règlement qui listera les bons principes de participation des équipes engagées,
- préparer les énigmes et questions qui seront posées aux participants sur les différents sites du parcours,
- organiser la remise des prix,
- puis bien sûr s'occuper de la fête qui s'en suivra et à laquelle tout le village est invité : c'est à dire, en fonction des années, préparation d'un dîner ou gestion d'un petit bal.



Bref vous l'aurez bien compris être organisateur ... demande une belle organisation ! Et le club des jeunes en charge de ces rallyes photos dès 1968 ne déroge pas à cette évidence !

Le temps passe vite : le jour J arrive, le rallye est déjà là !

Basculons fin juillet 1968 (1^{er} rallye) ou 10 ans plus tard en 1979 (dernier rallye organisé au village).

La place de la mairie de Saint-Sorlin de Morestel est très animée.

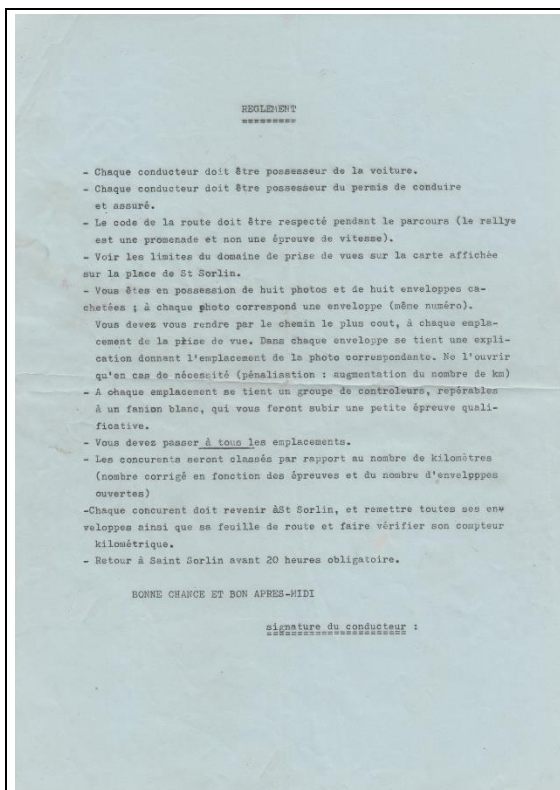
Les conducteurs et équipages de la quinzaine de véhicules inscrits sont là et les échanges avec les organisateurs sont joyeux et pleins d'entrain. Les équipes sont chacune constituées de 2 à 4 personnes.

Sur un grand panneau de la place du village est affichée une carte routière délimitant la zone géographique sur laquelle ont été pris les clichés des sites à identifier et qui devrait circonscrire le nombre de kilomètres à parcourir.

Les véhicules s'élanceront à 14 heures 15 précises.

Les organisateurs gèrent les inscriptions officielles : ils font signer aux conducteurs des véhicules le règlement de la promenade qui précise les règles du jeu.

Règlement du rallye :



- Chaque conducteur doit être possesseur de la voiture.
- Chaque conducteur doit être possesseur du permis de conduire et assuré.
- Le code de la route doit être respecté pendant le parcours (le rallye est une promenade et non une épreuve de vitesse).
- Voir les limites du domaine de prises de vue sur la carte affichée sur la place de Saint-Sorlin.

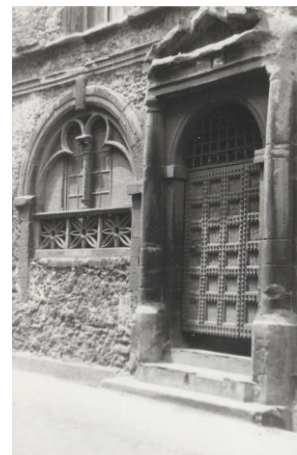
- Vous êtes en possession de huit photos et de huit enveloppes cachetées ; à chaque photo correspond une enveloppe (même numéro).
- Vous devez vous rendre par le chemin le plus court, à chaque emplacement de la prise de vue. Dans chaque enveloppe se tient une explication donnant l'emplacement de la photo correspondante. Ne l'ouvrez qu'en cas de nécessité (pénalisation : augmentation du nombre de kilomètres).
- A chaque emplacement se tient un groupe de contrôleurs, repérables à un fanion blanc, qui vous feront subir une petite épreuve qualificative.
- Vous devez passer à tous les emplacements.
- Les concurrents seront classés par rapport au nombre de kilomètres, (nombre corrigé en fonction des épreuves et du nombre d'enveloppes ouvertes).
- Chaque concurrent doit revenir à Saint-Sorlin et remettre toutes ses enveloppes ainsi que sa feuille de route et faire vérifier son compteur kilométrique.
- Retour à Saint-Sorlin avant 20 heures obligatoire.

Une feuille de route est confiée à chaque responsable de véhicule.

Cette feuille de route est très importante : elle devra impérativement être signée par chaque contrôleur lors du passage sur le site concerné.

Il y reportera le kilométrage du véhicule et posera une question ou énigme à l'équipe qui devra y répondre ou la résoudre, sous peine - si elle n'y satisfait pas - de se voir pénaliser de quelques kilomètres supplémentaires ajoutés à ses kilomètres de compteur...

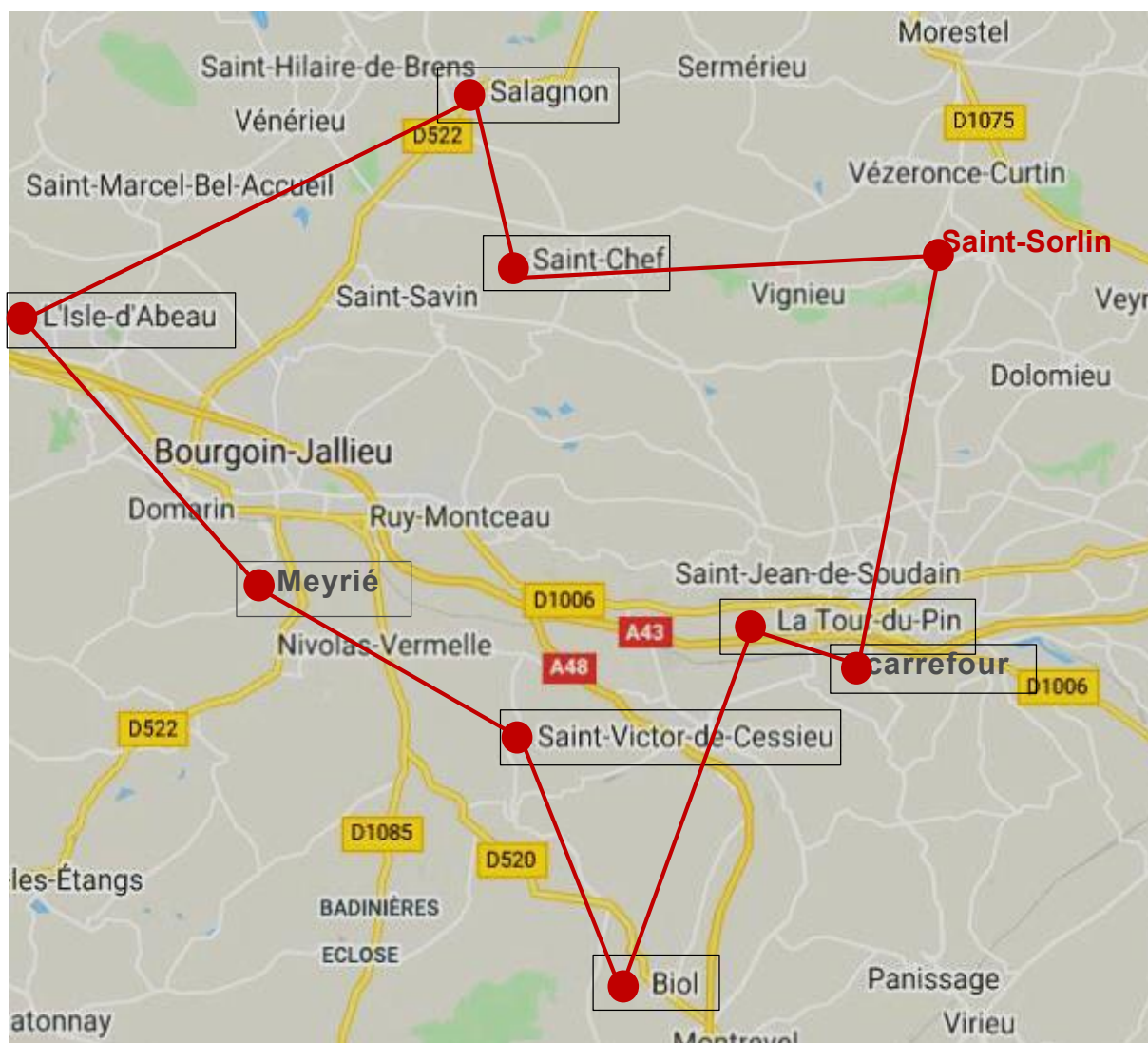
Ça y est les 8 photos des sites à identifier sont enfin remises aux participants. Elles sont numérotées. Jouons un peu ! Les photos remises en 1978 étaient les suivantes :



Ami lecteur de cet article, arrivez-vous à les identifier ? ... Ce n'est pas si facile que cela, vous en conviendrez. Allez, on vous aide un peu ! De gauche à droite, et de haut en bas vous reconnaîtrez :

- L'Isle d'Abeau
- le monument aux morts de Meyrié
- l'abbatiale de Saint-Chef
- la chapelle Saint-Paul de Biol
- la porte de la maison des Dauphins à la Tour du Pin
- le monument de la croix Sicard à Salagnon
- un carrefour après la Tour du Pin en direction de Dussin
- la chapelle Saint-Roch à Saint-Victor de Cessieu

Regardez ci-après l'itinéraire qui aurait pu être pris lors de ce rallye et que nous avons reconstitué :



Mais ne brûlons pas les étapes et replongeons-nous au milieu des R6, R12, R16, 2 Cv, 304 et Mehari des équipes engagées qui démarrent joyeusement et s'élancent sur nos routes depuis la place de la mairie.

Comme nous venons de le voir la numérotation des huit photos remises aux participants ne correspond pas nécessairement à l'itinéraire idéal à prendre.

Déjà les sites sont plus au moins facilement identifiables par nos différentes équipes en lice . Et ce n'est pas le tout d'identifier les sites ; il faut également déterminer la route à prendre... et l'itinéraire optimal qui permettra de remporter le rallye avec un minimum de kilomètres parcourus.

Bref, la route vers la victoire du rallye n'est pas si simple à choisir et quelques errements, hésitations, ou éventuels allers-retours inutiles de certains participants sont bien compréhensibles !

Et n'oublions pas qu'outre les kilomètres réellement parcourus, ce qui compte également, ce sont les bonnes réponses fournies aux énigmes, questions ou gages posés par les contrôleurs sur chacun des 8 sites.

2)

FEUILLE DE ROUTE

98km

- VOITURE P12NUMERO

- PROPRIETAIRE (MR, MME, MELLE)

- PERMIS DE CONDUIRE NUMERO 83939

- DEPART COMPTEUR :KMS

ordre du passage	No de photo	Kilométrage	Décompte jeux	signature
1	7	83951	35 km	
2	5	83954	1	
3	4	83943	2 km	
4	8	83982	+ 6 km	
5	2	83993	+ 3 km	
6	4	84005	+ 0 km	
7	6	84020	+ 0 km	
8	3	84006	+ 0 km	

ARRIVEE COMPTEUR : 54037KMS

NOMBRE D'ENVELOPPES OUVERTES : SOIENT PLUSKMS

TOTAL: 119,5KMS RANG:

98

9,5
9
6
3
21,5

Parmi les gages dont se souviennent le mieux les anciens participants, on nous aura cité :

- réciter rapidement l'alphabet à l'envers,
- faire le plus d'anagrammes possibles à partir de toutes ou parties des lettres du mot 'Moutarde' (si, si on y arrive ! dermato, doutera, dameur, dateur, détour, admet, adret, amour...),
- enfoncer un clou avec un minimum de coups de marteau,
- démonter et remonter une roue en un temps record,
- ou encore rapporter le plus d'éléments ou d'objets dont le nom commence par la lettre E : non, non les éléphants, écrevisses, ectoplasmes ou égéries ne courent pas nos routes ; les émotions et les étangs ne sont pas évidents à rapporter ; mais eau, enveloppe, écorce, écusson, élastique, éponge ou escargot répondaient parfaitement aux attentes !

Et un joyeux drille - participant de son état - a même rapporté quelque chose ne commençant par un E ... mais ne se verra pas pénaliser, présentant son objet sous le nom d'Erreur !

Rappelons-nous qu'une non-réponse à l'énigme ou au gage pénalise de quelques kilomètres l'équipe concernée. Et que ce sont les kilométrages qui départiront les participants à l'arrivée.

Mais qu'advenait-il si un équipage était totalement perdu sur nos petites routes ? Cela avait bien sûr été prévu et une enveloppe de secours était remise à chaque équipe au démarrage. Son contenu - si elle était ouverte - permettait de remettre la voiture désarmée sur le bon chemin. Mais vous l'aurez compris, l'ouverture de cette enveloppe entraînait alors de lourdes pénalités kilométriques.

Ça y est tous les véhicules sont de retour à Saint-Sorlin de Morestel.

Les organisateurs font alors les calculs et l'équipe gagnante de la journée est désignée.

En 1978 le vainqueur aura fait 119,5 kilomètres avec 98 kilomètres réels au compteur et 21,5 kilomètres de pénalité. Bravo Maurice Cottaz ! Pour les autres participants du même rallye, les résultats s'échelonneront entre 121, 123, 129, 166 et jusqu'à 202 kilomètres ! Cette dernière équipe aura manifestement pris le chemin des écoliers...

Et c'est sans compter sur les plaisantins qui auront effectué quelques kilomètres en marche arrière pour réduire le nombre de kilomètres parcourus sur leurs compteurs alors très « souples » (leurs compteurs reculant – se décrémentant - alors en marche arrière comme leur voiture au lieu de s'incrémenter !)

Les coupes et les lots sont remis aux vainqueurs et le verre de l'amitié est partagé entre tous avant que cette bonne journée se termine par une soirée festive ; un petit bal à Vézeronce-Curtin, ou un repas champêtre en fonction des années.

La fin de la fête de la seconde édition du rallye de Saint-Sorlin en juillet 1969 marquera les esprits. Après un petit bal organisé à Vézeronce Curtin, et animé par la formation Jean Fournier, tous les participants assisteront en effet vers 4 heures du matin aux premiers pas sur la lune de l'astronaute de la mission Apollo 11, Neil Armstrong, les yeux rivés sur les postes de télévision alors disponibles mais pas si nombreux ! Inoubliable !

Une autre fois, un sympathique repas spaghetti-godiveaux marquera quant à lui les esprits pour une raison bien plus ... terre à terre : les spaghetti ayant décidé de former une colle bien compacte au fond des casseroles utilisées !

Quoi qu'il en soit, les vainqueurs auront toujours eu les honneurs du Dauphiné dès le lendemain matin comme en témoigne cette petite coupure de presse à droite, datée du 21 juillet 1969 et sur laquelle vous reconnaîtrez de gauche à droite : Mireille Rivier, Robert et Maryse Budin, et Gaby Maurin.



Pour conclure, les rallyes de Saint-Sorlin de Morestel auront été de très joyeux moments de partage et auront bien occupé, par leurs mises en œuvre et leurs logistiques, les membres du club des jeunes du village.

Ces rallyes auront permis à tous - organisateurs, participants, contrôleurs, familles et amis associés - de découvrir ou redécouvrir les richesses patrimoniales locales et de partager d'excellents moments. L'ambiance était festive, et la plaisanterie bienvenue. Et si les participations étaient sérieuses ... les bêtises étaient nombreuses !

Le premier rallye a été organisé en 1968, et le dernier en 1979.

Remerciements à Catherine Tournesac, Mireille Rivier et Jacques Cuisnier pour le partage de leurs documents et souvenirs.

Quelques activités du groupe histoire

En juin 2023, à l'occasion de l'inauguration du four « Lo fôr » de Saint-Sorlin de Morestel, le groupe histoire a organisé une petite exposition de photographies des fours privés qu'il avait répertoriés sur le village.



En juin 2024, les membres du groupe histoire disponibles, accompagnés d'amis, ont organisé une petite sortie et participé à une fort intéressante visite commentée du musée archéologique du lac de Paladru.



Ci-dessous vous retrouvez une partie des membres du groupe histoire, lors de l'une de leur réunion de travail de préparation de la présente revue - en juillet dernier :



Jacques Cuisnier, Jacques Boyadjian, Païvi Kaukonen, Patrice Bonnaz, Véronique Jayet-Besnard, Mireille Rivier

Inauguration de la salle des fêtes Suzanne et Louis Gilet



Le 1^{er} juin 2024 a été inaugurée la salle des fêtes de Saint-Sorlin de Morestel. Elle a pris place dans les locaux de l'ancienne école de filles de la commune et porte le nom de '**salle Suzanne et Louis Gilet**' qui y ont été instituteurs. Leur famille était invitée à la cérémonie. Leur fils, Michel Gilet, nous a autorisé à reproduire ci-dessous le discours qu'il a prononcé.

« Cher public, chers amis,

C'est au nom de toute notre famille que mes frères et moi tenons à vous dire combien nous avons été profondément touchés et émus par le grand honneur que vous avez fait à nos chers parents en choisissant de donner leurs noms à cette belle réalisation. Merci infiniment...

Ils n'ont vécu ici que treize années de leurs longues vies et c'est de ma faute s'ils ont décidé de quitter ce premier poste de leur carrière. En effet, je suis né ici en 1934, dans le logement de fonction et c'était pour m'éviter



l'internat au moment de poursuivre mes études.

Leur cœur est toujours resté à Saint-Sorlin qui les avait d'ailleurs faits « citoyens d'honneur » du village de leur vivant, il y a environ 35 ans.

Ils reposent respectivement depuis 24 ans pour notre père et 14 ans pour notre mère dans le petit cimetière proche. Ce n'est pas un hasard...

Quand mon père a été mobilisé, en 1939, ma mère l'a aussitôt remplacé au secrétariat de mairie.

A son retour, à la reprise de son poste, et je précise que le Maire de l'époque était un certain Monsieur Genin (oui déjà !) il a décidé tout naturellement de sauver de nombreuses personnes venues parfois de

loin, et honteusement traquées par les autorités gouvernementales d'alors, en les cachant, en leur procurant de faux papiers, malgré tous les risques, et cela sans jamais, heureusement, avoir été dénoncé par qui que ce soit.

Il me reste à remercier chaleureusement Madame le Maire, le conseil municipal et ce cher Roger Navoret qui a tenu à prendre en charge la fabrication de cette belle plaque commémorative.

Cette journée restera à jamais mémorable pour nous.

Encore un grand merci ! »



La petite fille de Suzanne et Louis Gilet avec Madeleine Mollet, ancienne élève de l'école de la commune, et membre du groupe histoire.

9^e édition – Table des matières

Editorial	page 01
Les conscrits	page 02
Et la lumière fut : l'arrivée de l'électricité dans le centre du village.....	page 16
Histoire du congélateur collectif de Vézeronce	page 22
Les congélateurs collectifs existent toujours : exemple du congélateur de Trept	page 25
Naguère les vignes de Saint-Sorlin de Morestel	page 26
Recettes du diplomate et des matefaims	page 39
Un four à Saint-Sorlin	page 40
Quand le club des jeunes organisait des rallyes photos	page 47
Quelques activités du groupe histoire	page 54
Inauguration de la salle des fêtes Suzanne et Louis Gilet	page 55
Table des matières	page 56

Le groupe histoire tient à votre disposition quelques exemplaires papier de ses revues précédemment éditées, à l'exception de la revue initiale qui n'est plus disponible. N'hésitez pas à vous renseigner et à vous les procurer en contactant soit Patrice Bonnaz au 07 81 74 16 20 soit Mireille Rivier – mireille.rivier2@wanadoo.fr.

La revue numéro 9 (neuf) du Groupe Histoire de Saint-Sorlin de Morestel – association loi 1901 référence W382001508 créée le 26 mai 2006 auprès de la Préfecture de l'Isère (38), sise en Mairie de Saint-Sorlin de Morestel, Place de la Mairie, 38510 St Sorlin de Morestel- a été imprimée en 80 (quatre-vingt) exemplaires par l'imprimerie Numerip, 26 rue de l'Hôtel de Ville, 38110 La Tour du Pin en septembre 2024.

Ont participé à la fabrication de cette revue (par ordre alphabétique) : Serge Allagnat, Patrice Bonnaz (Président), Jacques Boyadjian, Claudia Bingel-Cannell, Geneviève Corbi, Jacques Cuisnier, Véronique Jayet-Besnard (Trésorière), Päivi Kaukonen, Madeleine Mollet, Mireille Rivier.

Les contributeurs à cette 9^e édition ayant apporté leurs témoignages, souvenirs, photographies et / ou recettes sont vivement remerciés. Leurs noms sont mentionnés dans les articles concernés.

Contact de l'association : Patrice Bonnaz au 07 81 74 16 20 / Mireille Rivier à mireille.rivier2@wanadoo.fr

... à la nouvelle salle des fêtes.

