

Récit autobiographique de Pierre Escudier (1912-2006)

*Pierre Escudier, orphelin de la Grande Guerre issu d'une famille paysanne de Dordogne, a exercé le métier d'instituteur dans la région de Bordeaux des années 1930 aux années 1960. Il a rédigé ce texte sur le quotidien du temps de son enfance à l'attention de sa famille sous forme manuscrite en 1994. La transcription (avec l'ajout des documents, des intertitres et des coupes pour les passages illisibles ou de moindre intérêt) a été réalisée par André Loez, l'un de ses petits-fils, en 2024. Les termes suivis de * sont définis dans le lexique (p. 18). Ce texte fait l'objet de l'épisode 347 du podcast Paroles d'histoire (août 2024), lu par Bernard Pèlerin, avec l'aide de Louis Clerc, Julien Rusch, Jean-Pierre Escudier et Claudine Dreiband, à qui de vifs remerciements sont adressés.*

Pour citer ce document :

- « Récit autobiographique de Pierre Escudier (1912-2006) » transcrit par André Loez, 2024, en ligne (URL : <http://parolesdhistoire.fr/wp-content/uploads/2024/08/escudier.pdf>)

Table des matières

L'enfance d'un orphelin de guerre	2
L'école primaire.....	3
Le travail des noix	5
Les grandes lessives	6
Un quotidien sans confort	7
Jours de foire	8
Voyager	9
La santé.....	11
Les blés	11
Chez l'oncle	13
La maison de la grand'mère à « La Coste »	14
Figures villageoises : les coiffeurs, le meunier, le colleur d'affiches, les rétameurs.....	16
La fête votive	18
Lexique.....	19
Cartes et documents.....	20

L'enfance d'un orphelin de guerre

Je suis né en 1912 à Salignac, en Dordogne, dans une assez jolie maison appartenant au pharmacien, Mr Cérou qui racontait souvent sa fréquentation de Verlaine, pendant ses études, au quartier latin, à Paris. Madame Cérou, son épouse, avait beaucoup d'amitié pour ma mère, avec qui elle a correspondu de longues années, après notre départ de Salignac. (...)

Mon père, Escudier Pierre avait 31 ans quand je suis né. Il exerçait un beau métier : tailleur de pierre.

Voici le seul souvenir que ma mémoire garde de lui. Il avait été mobilisé, à la déclaration de guerre en août 1914 et avait rejoint une caserne à Bergerac. Au printemps de 1915 il était revenu à Salignac, en permission, avant son départ sur le front.

Je me rappelle très bien être allé l'attendre sur la route, car il arrivait à pied, de la gare située à 6 km. Je le revois avec son képi, sa capote ouverte sur les genoux, et ses musettes dans le dos. L'après-midi, il m'avait conduit à la garderie, sorte de maternelle qui était « tenue » par Mlle Pauline, une ancienne sœur de charité, qui enseignait aussi le catéchisme aux plus grands.

Je n'ai plus revu mon père puisqu'il a été tué sur le front de Verdun.

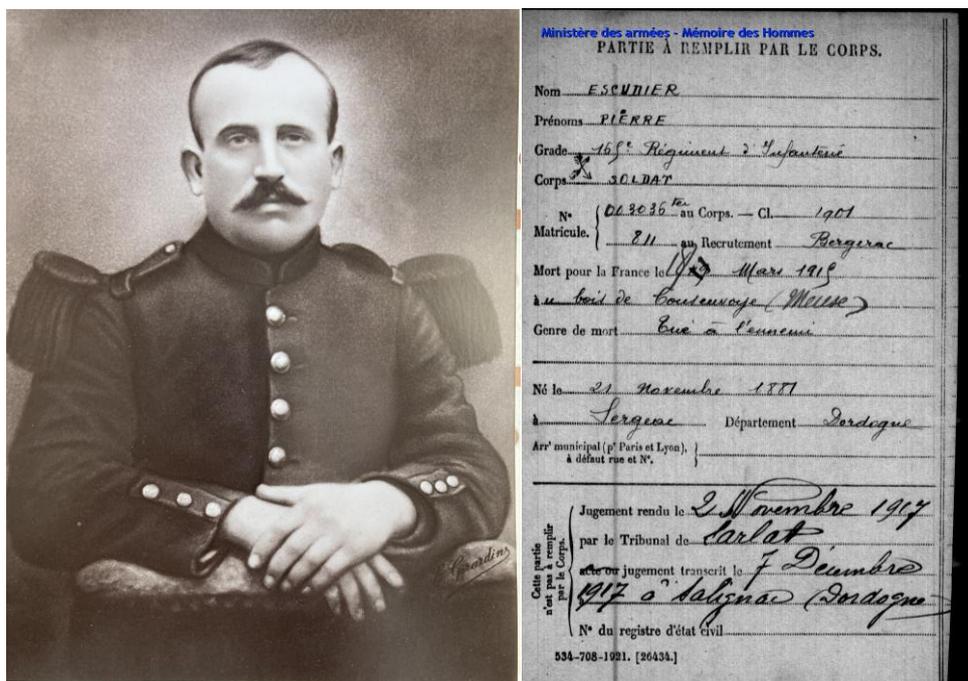


Photo de Pierre Escudier en zouave durant son service militaire (1902-1904) ; fiche de « mort pour la France » en 1915 (voir en annexe son registre matricule)

Quelques souvenirs de cette terrible époque de guerre me reviennent souvent. Le rationnement avait raréfié de nombreuses denrées, surtout le sucre. Je faisais déjà

les commissions. J'allais souvent à la boulangerie Lacombe où les parents d'Auguste nous donnaient facilement le pain des trois orphelins (en passant par derrière).

Je revois des scènes de pleurs déchirantes ; ma mère, les voisines, parlant de toutes ces morts qu'on apprenait presque chaque jour.

Le onze novembre 1918 fut un jour mémorable. Je revois la rue de notre quartier, tout le monde s'embrassait, riait et pleurant à la fois. Les cloches de l'église ont sonné 24 heures sans désemparer. J'étais monté en haut du clocher avec les hommes qui avaient hissé à grand-peine un fût de vin jusqu'à la plateforme. Et ils buvaient sec pour se donner du cœur !

La guerre finie, le manque d'hommes se faisait cruellement sentir. Les terres étaient mal cultivées, malgré le courage des femmes. Un de mes camarades d'école me faisait goûter, à la récréation de midi, du pain fait par son grand-père avec de la farine de seigle et des pommes de terre bouillies.

L'école primaire

Puisque j'en suis à l'école je vais dire comment nous avons vécu entre 1920 et 1924 notre vie de garçons polissons et libres. Il y avait 2 classes et le directeur, Mr Andrieu, était terriblement exigeant et sévère.



École primaire de Salignac (carte postale ancienne, sans date, AD24 60 Fi 2811)

Nous étions Laurence, Jeannette et moi, très amis avec Nénette Andrieu sa fille, laquelle Nénette mangeait souvent à la maison et y couchait même quelques fois. Malgré ces relations amicales où à cause de cela, Mr Andrieu, qui avait la main leste,

m'administrerait force taloches pour faire rentrer les règles d'orthographe. J'étais même retenu, entre midi et 2 heures, pour quelque leçon mal sue, dans la cuisine des Andrieu (Mme était directrice des filles) et j'assistais, avec deux ou trois camarades, au repas des maîtres. Mr Andrieu, de temps à autre, nous posait des questions sur la leçon, ou bien il faisait des commentaires sur l'excellence de la cuisine, car il connaissait mes goûts...



Photographie de classe, années 1910, collection familiale

La cour de récréation n'avait pas de limites. C'était tout le champ de foire et même les rues adjacentes. Quelles parties de barres, de billes ou de poursuite. Beaucoup d'élèves venaient de plusieurs kilomètres à pied, dans des sabots de bois l'hiver et beaucoup nu-pieds l'été. L'hiver c'est nous qui allumions le feu. J'ai toujours été matinal et j'étais souvent le premier à me rendre chez le menuisier de la place qui nous donnait des copeaux de bois. C'est nous qui cassions le petit bois et fendions les grosses bûches. Très souvent aussi j'étais dans l'atelier du maréchal ferrant, où j'assistais fasciné à la fabrication des fers à chevaux, au ferrage des animaux, et, l'été, on me chargeait de manœuvrer le chasse-mouche.

Jusqu'à la nuit, sur la place, c'étaient aussi de grandes parties de foot, avec, comme ballon, une boîte de conserves.

Le jeudi était un jour faste. Il y avait, bien sûr, le catéchisme obligatoire (car j'étais enfant de chœur le dimanche, à la messe, aux vêpres* et aux enterrements). L'après-midi c'étaient des jeux ou des « expéditions » suivant les saisons : recherche des nids, chapardage de fruits, pêche aux écrevisses, promenades à bicyclette. Car j'avais le privilège de pouvoir utiliser le vélo de Laurence, et les vélos étaient peu nombreux en

ce temps-là. Je ne raconterai pas tous les « exploits » dont nous étions coupables. Ma mère me grondait beaucoup, je fuyais et elle disait : « je te retrouverai à la soupe ». Et en effet, je recevais force corrections. Malgré tout, j'ai été reçu au certificat d'études, premier du canton, le 5 juillet 1924.

Le travail des noix

Pendant cette période, dès l'âge de dix ans, non seulement je soignais nos bêtes, mais j'aidais ma mère au jardin ou aux champs : la moisson à la faucille, les foins, le sarclage* du maïs ou des pommes de terre ou le ramassage des noix. Ce dernier travail ne me plaisait guère. Chaque matin d'octobre, ma mère m'appelait avant le jour et chacun avec sa lanterne nous allions vers le chemin de Pech-Oudal où nos noyers et ceux du voisin d'en face laissaient tomber leurs fruits au même endroit. Il fallait donc arriver les premiers. Je dois à la vérité de dire que souvent le voisin, Mr Léonard, était encore plus matinal que nous.

À cette époque ma mère faisait le commerce de noix. La noix est encore une richesse du Périgord. Nous recevions des sacs de noix soit des paysans du coin, soit que ma mère les ait achetés sur les marchés de Montignac, Sarlat, Terrasson ou Brive. S'ils arrivaient par wagons, il fallait aller les chercher à la gare, à 6 km. On mobilisait plusieurs attelages de chevaux et moi j'y allais avec notre âne, mais je ne portais que huit à dix sacs car il y avait des côtes et la route était mauvaise.

Ces noix étaient énoisées dans notre atelier ou chez des particuliers. Il s'agissait de séparer la coquille des cerneaux puis de trier ceux-ci en catégories : les extras, les arlequins (rouges), les invalides et l'huilerie (les petits morceaux). C'est un aveugle nommé Joseph qui cassait les noix. Il y avait jusqu'à 15 femmes à l'atelier et une excellente ambiance. (...)

Une fois les cerneaux mis de côté il fallait les passer à l'étuve. C'était une espèce de chambre chauffée par des tuyaux de poêle, qui courait sur tous les murs. On poussait à l'intérieur sur les rails un énorme chariot chargé de clayettes où étaient étalés les cerneaux. C'est moi qui, le plus souvent, m'occupais du feu et surveillais le thermomètre, car il y avait une température à ne pas dépasser. Il arrivait que je m'endorme et que les cerneaux grillent. C'était une grosse perte.

Le jeudi et le dimanche je livrais les sacs de noix à énoiser dans certaines familles, pour qui c'était un revenu supplémentaire. Quelques jours après je repassais prendre les cerneaux. Il arrivait que dans certaines maisons les énoiseurs aient prélevé une part trop grande des noix, ma mère se fâchait, mais cela n'empêchait pas ces gens-là d'aller faire leur huile, en fin de saison, avec nos noix.

J'aimais, chaque printemps, la cérémonie de l'huile. Nous partions avant le jour, en voiture à cheval, avec un voisin, pour Sainte-Nathalène. (Ce moulin existe et fonctionne encore). Nous emportions les noix, les bonbonnes vides pour l'huile et le

casse-croûte. L'opération durait jusqu'au soir, entrecoupée vers midi par un déjeuner champêtre où figurait toujours une salade de vrai cresson de fontaine que nous cueillions dans le ruisseau.

Les grandes lessives

Cette période heureuse, riche de tant d'activités, avait quelques points culminants dont celui des grandes lessives. Il y avait bien les petites lessives hebdomadaires. Ma mère et mes sœurs savonnaient le linge courant et la couleur. On faisait bouillir la lessiveuse sur un feu de bois et le lendemain on allait rincer au "ruisseau", c'est-à-dire au lavoir. Il y avait le lavoir de la Grèse, petit, champêtre, discret, assez difficile d'accès, mais où j'aimais accompagner ma mère à cause des écrevisses que je pêchais dans les fossés. L'eau courante était claire et le linge était vite rincé. J'aidais ma mère ou ma sœur Laurence à pousser la brouette.



Photographie familiale, 1918
ou 1919

L'autre lavoir, celui du Barry, était couvert, et beaucoup plus grand. De nombreuses femmes y lavaient tous les jours, c'est là qu'on apprenait les nouvelles, les commérages... Certaines femmes étaient célèbres pour leurs informations.

À la fin du printemps, on faisait la grande lessive. Cette grande lessive justifiait l'impressionnant contenu des armoires à linge.

Plusieurs femmes étaient mobilisées. On chargeait le linge sur la voiture à âne, et on allait au Barry pour savonner. Le lendemain on faisait « bouillir ». On disposait le linge dans un cuveau de bois ou de zinc posé sur un grand trépied près de la grande chaudière où je faisais cuire les légumes du cochon. On faisait bouillir de l'eau avec de la lessive et des cristaux de soude, et à l'aide d'une casserole à long manche, on arrosait le linge du cuveau. Le « jus » de lessive s'écoulait en bas, on le versait dans la chaudière et cela continuait des heures. Le lendemain ou le jour suivant, selon le temps on chargeait de nouveau le linge dans la voiture et on allait rincer dans le ruisseau de Borrèze à deux ou trois kilomètres. C'était la joie. Plusieurs femmes ou jeunes filles de notre atelier étaient là. Le linge rincé était étendu dès midi sur le pré. On déjeunait longuement sur l'herbe. L'atmosphère était joyeuse. On revenait le soir, le linge sec.

Un quotidien sans confort

Une autre expédition estivale était celle de la baignade à la Dordogne. Ma mère adorait ces expéditions. On partait dans la matinée dans deux voitures à cheval. Il y avait mes sœurs, deux ou trois jeunes ouvrières de l'atelier, deux ou trois voisines, Joseph, l'aveugle, qui était un boute-en-train malgré sa cécité, et Galoup le voiturier. Il fallait plus de deux heures pour faire les 18 km qui nous séparent de Rouffillac. Personne n'avait de maillot de bain. Les femmes se baignaient en culotte et combinaison ou chemise de nuit, personne ne savait nager. Après le bain, une énorme collation nous restaurait, et on rentrait tard dans la nuit obscure, au pas lent des chevaux, car il n'était pas prudent qu'ils trottent la nuit. J'ai raconté cet épisode pour montrer l'évolution qu'il y a eu dans le domaine de l'hygiène corporelle. Les douches, les bains étaient inconnus. Et l'eau était loin des maisons. L'eau courante n'est apparue à Salignac que vers les années 25 ou 26 (...).

C'est moi qui le plus souvent étais de corvée d'eau. La fontaine était à sept ou huit cents mètres. On portait deux seaux, les bras un peu écartés par un cerceau, ce qui était moins pénible.

Les jours de la fabrication de la piquette, je faisais plusieurs voyages. Pour la boisson, on avait un gros cruchon en grès avec de l'eau du Barry qui était meilleure. Quand on allait à la lessive à la Grèze, on prenait de l'eau à la source du Rocailoux, tout à côté. Il faut que je parle aussi de l'inconfort des maisons. Les cuisines au sol en terre battue étaient légion. Chaque maison avait une grande cheminée dans la cuisine

avec un banc de chaque côté du foyer. En hiver il faisait bon devant le feu, mais un froid de canard dans les autres pièces. En général, les enfants se déshabillaient devant le feu et courait au lit qui avait été réchauffé par la braise du moine*. Le matin c'était l'opération inverse. Le plus souvent, ma mère allumait le feu avec un grand tas de coquilles de noix dans le foyer. Quand elle était absente, c'est moi qui le faisais.

Quand nous avons eu l'électricité, nous sommes restés longtemps avec une seule ampoule fixée au bout d'un long fils qu'on tirait dans toutes les pièces.

La cuisine se faisait dans la cheminée où trônaient des marmites de plusieurs tailles, des cocottes, la tourtière (pour le feu dessus et feu dessous). Souvent ma mère faisait un gâteau, la cajasse, qu'elle portait cuire au four du boulanger. Chez nous, il y avait, en plus de la cheminée, un potager, sorte de réchaud bâti à deux trous, muni d'une grille, où l'on brûlait du charbon de bois. C'était commode pour les sauces ou les petites soupes.

Chez nous il n'y avait pas de broche à volaille. Tout se cuisait à la cocotte.

Il fallait garder l'eau de vaisselle pour le cochon. Donc pas de lessive et le Paic citron n'était pas né.

Le plus souvent, c'est moi qui soignais le cochon, quelques fois j'oubliais et je me faisais gronder. C'était pour moi une corvée que de faire cuire la « baccade » (en patois le cochon ne mange pas, il baque). Je remplissais la chaudière avec divers légumes suivant les saisons. Je mettais au feu et j'attendais que ce soit cuit. (...)

Nous avons des champs au lieu-dit le clos, un peu au-delà les jardins et la grange. On récoltait assez de blé pour notre pain, les pommes de terre, les légumes fourrager et la luzerne pour l'âne. C'est là que j'ai appris dès 9 à 10 ans tous les travaux de la terre : bêcher, faucher, sarcler, moissonner. Et souvent, lorsque je travaillais aux champs avec ma mère, des camarades passaient sur le chemin et se moquaient de moi.

Jours de foire

J'aimais beaucoup atteler l'âne ou l'ânesse (car nous avons eu les deux), pour porter quelqu'un à la gare, où aller prendre un voyageur. C'est ainsi qu'en mai 1924 j'ai eu l'honneur de transporter sur ma voiture à âne le futur député et ministre Yvon Delbos qui venait à Salignac pour une réunion publique. Il était de la liste de gauche et c'est à la réunion de ce jour-là qu'est né mon engagement politique.

Puisque c'était un jour de foire, je vais parler de cette manifestation bimensuelle, qui mettait beaucoup d'animation dans le village. Dès le matin, les marchands installaient leurs éventaires : marchand de tissus, de vaisselle, d'articles de cuisine, outils de toutes sortes, vêtements, couteaux, lunettes. À cette époque-là, on faisait ses achats à la foire. Mais le plus intéressant pour moi, c'était le marché aux bestiaux.



Marché aux bœufs de Salignac (carte postale ancienne, sans date, AD24 60 Fi 2809)

Déjà le matin, j'aidais le marchand, Mr Massaud, à faire la toilette de ses jeunes bœufs, et je conduisais les bêtes avec lui sur le champ de foire. J'assistais aux marchandages, aux « accordages » laborieux, et j'étais au courant des prix. Vers le soir je rentrais chez nous et j'aidais ma mère à emballer les œufs que les fermières lui avaient vendus dans la journée. Nous en prenions trois dans chaque main, et nous en comptions 1000 pour une grande caisse bourrée de paille.

Un peu plus tard, j'allais voir les danseurs au bal. À 12 ans, je savais danser la polka, la mazurka, la valse et la bourrée. J'étais précoce !

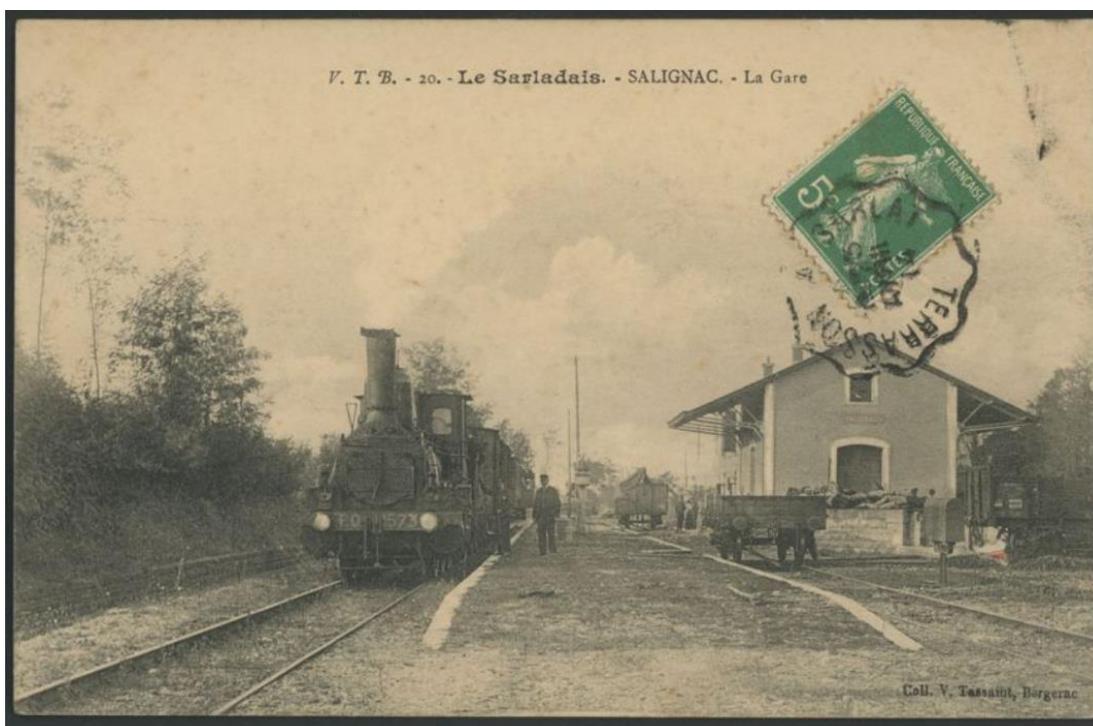
À une foire de juin, à partir de 1924, date de mon départ pour le collège, ma mère achetait six ou huit moutons pour occuper mes journées pendant les vacances. Effectivement j'allais garder les moutons plusieurs heures par jour, le long des chemins et dans les bois proches. Je n'aimais guère cette activité, trop solitaire à mon goût.

Voyager

Les voyages, à cette époque, étaient une aventure. On marchait beaucoup à pied. J'ai déjà dit qu'il y avait peu de bicyclettes car elles étaient très chères. Ma mère voyageait souvent pour ses affaires. Il y avait une voiture à cheval de la maison Galoup que l'on appelait « le courrier ». Cinq ou six personnes pouvaient l'emprunter. Cette voiture portait ce nom-là parce que, le matin, elle prenait à la gare de Salignac, au train qui arrive de Périgueux et de Brive, via Condat le Lardin, les sacs postaux et les journaux. Il y avait du courrier tous les jours, même le dimanche. Les facteurs, un

par commune du canton, attendaient le courrier, sur la place, devant la gendarmerie et la poste. J'allais souvent me mêler à eux, car ils racontaient les nouvelles de leur tournée. Ils emportaient les sacs dans la poste ou la postière, Mlle Dartin, une vieille fille sale et désordonnée, régentaient tout ce monde comme un adjudant de quartier. Mme Gendre, la « journaliste », pliait les journaux, les mettait sous bandes, et les facteurs les emportaient dans leur tournée. J'aidais souvent Mme Gendre, et je parcourais les pages des journaux, où il y avait peu de photos. C'étaient : *La petite Gironde*, *La France de Bordeaux*, *Le Matin*, *Le Petit Parisien*. Un des facteurs, celui d'Archignac, avait dans sa tournée trois familles dans un hameau perdu, qui recevaient souvent des lettres ou des journaux. Il venait à l'école, vers 10 heures, et remettait le courrier aux enfants pour qu'ils le remettent le soir à leurs parents. Voilà un bel exemple de courrier lent.

Donc, au sujet des voyages, quand on allait à Sarlat, on avait plusieurs solutions. Il arrivait d'avoir une occasion d'emprunter la voiture d'un voisin ou d'un ami qui avait fait dire qu'il allait à Sarlat. Quand nous avions la grande ânesse grise qui trottaient comme un cheval, nous sommes risqués plusieurs fois à faire les 17 km. C'était long, et puis à Sarlat, il fallait mettre la bête à l'écurie (chaque auberge avait son écurie avec un préposé à la garde des animaux). Il fallait atteler de bonne heure pour le retour car il y avait une côte de 6 km qu'on montait au pas. Autre solution : on allait à la gare avec l'âne. Et là aussi on le laissait chez Sardos jusqu'au soir. On prenait le train pour les 10 km qui restaient. Et le soir on retrouvait l'âne.



Gare de Salignac (carte postale ancienne, sans date, AD24 60 Fi 2810)

Autre exemple de voyage au long cours : pour aller au collège d'Excideuil où je suis entré comme interne en octobre 1924, je prenais un vieil autobus à Salignac, à 5h

du matin, jusqu'à Condat. Là je prenais un train jusqu'à Terrasson. À Terrasson, je prenais un autre petit train jusqu'à Hautefort. Là je prenais un train qui arrivait de Brive et j'arrivais à Excideuil vers 11 heures. Tout ça pour faire 70 km !

La santé

Parlons un peu de santé.

Dans l'ensemble, nous étions en bonne santé, car nous étions actifs, au grand air et bien nourris. Enfin, mangeant des choses nourrissantes. Nous avons tous eu les petites maladies classiques. Mais on parlait beaucoup de vers et on en avait. Et des poux, et des puces... Le docteur était débonnaire, qui soignait tout. Il était accoucheur, dentiste, généraliste, et soignait les fractures. Quand il faisait un accouchement un peu long dans une ferme éloignée, il s'installait à demeure et restait quelques fois 36 heures sur place. On le nourrissait bien, on le savait gourmand.

Voici une histoire authentique qui pourrait figurer dans le grand livre des pionniers américains, en route pour l'ouest.

Ça devait être en 1917, avant la redoutable épidémie de grippe espagnole. Laurence avait mal aux oreilles. On ne disait pas otite à l'époque. Pas de médecin à Salignac. Je ne sais pas par quel hasard ma mère avait vu Mr Chadebec, un vieux médecin colonial, retiré à Salignac après 30 ans d'Afrique. Il vient voir Laurence et diagnostique une mastoïdite avancée. Il décide d'opérer ma sœur. Je revois la scène comme si c'était hier. Il fait bouillir longuement ses instruments de chirurgie. On attache les mains et les pieds de Laurence. On l'assied sur les genoux d'Albanie Rouzade, une voisine. D'autres bras, la maintiennent et il opère sans anesthésie. J'entends encore le marteau frappant sur le burin pour faire un trou énorme dans le mastoïde. Une boucherie !

Enfin, Laurence était sauvée, grâce à la détermination d'un vieillard et à la ferme décision de ma mère.

Les gens étaient moins douillets que maintenant. On n'appelait pas le docteur pour un oui ou pour un non. Beaucoup croyaient aux rebouteux et aux remèdes de bonnes femmes. On utilisait beaucoup les sangsues et les ventouses.

Les blés

Je voudrais insister sur une chose qui était très répandue à l'époque, c'est l'entraide et la solidarité pour les travaux des champs entre tous les voisins. Je parlerai des faucheurs et de la fenaison* quand je raconterai mes séjours chez mon oncle Arnaud Belmond, dit Mandou. Tout le monde ne possédait pas de faucheuse tirée par un cheval ou des bœufs liés par deux par un joug. Alors on voyait une

faucheuse s'activer dans plusieurs fermes avec à peu près le même personnel partout. Il y avait de petits champs que l'on faisait à la main. C'était le cas chez nous. Il fallait faire très attention au tranchant de la faucille. C'était un travail long et pénible. Il y avait des hommes spécialistes pour lier les gerbes. C'était une époque où le blé était sacré. Les vieux veillaient à ce que tous les épis soient bien ramassés et disaient de manier les gerbes avec précaution, surtout si le blé était bien mûr. Certaines maisons avaient la réputation d'avoir du joli blé. On en parlait le samedi soir chez le coiffeur en attendant son tour.

Fin juillet commençaient les battages. Certaines petites fermes battaient encore le blé au fléau. Dans les autres on battait seulement le seigle au fléau, car la paille de seigle, plus longue, était employée pour faire les liens des gerbes de blé. C'était un travail que j'aimais.

Tous les ans, j'étais volontaire pour battre le seigle chez Paillet, nos voisins d'en face, dont je reparlerai plus loin. On disposait le seigle en couche mince sur le sol (l'aire), les épis de 2 rangées côte à côte. Il fallait que le temps soit très beau, pour que le grain soit très sec et se détache bien de l'épi. On se plaçait face à face en calculant la distance voulue pour ne pas toucher le vis-à-vis. Et on manœuvrait le fléau dont un des bâtons frappait la paille en rebondissant. Il fallait frapper en cadence en avançant lentement sur le côté. Mon fléau était plus court que celui d'Élie Paillet. À la fin, on enlevait la paille et on rassemblait le grain et la bale*. Le lendemain, on vantait* le grain à l'aide d'un tarare*.



Battage du seigle au fléau (carte postale ancienne, sans date, DR)

L'arrivée de la batteuse était un progrès énorme. C'était une fête. Car au bout il y avait les sacs de grains dans le grenier. Il fallait une trentaine d'hommes dans les grosses fermes.

Chez l'oncle

Soit parce que j'en avais exprimé le désir, soit pour se débarrasser un peu de moi, ma mère m'envoyait quelques fois chez mon oncle Armand. Il habitait sur le bord de la route de Saint-Quentin à Sarlat, au lieu-dit « Prends toi garde », un nom qui devait dater de l'époque des brigands de grand chemin. La maison se composait de deux pièces : une cuisine et une chambre à deux lits. Le bâtiment comprenait, à la suite, une grange et une étable où loger le cheval. Le Mandou, c'était ainsi que tous l'appelaient, s'était marié en 1919, au retour de la guerre, avec une bonne grosse, la Marie Combissou (c'est ainsi qu'on appelait les Combes). Il possédait juste le nécessaire et sans doute que ma mère, plus à l'aise, leur faisait du bien. Le Mandou était un vaillant, très adroit de ses mains, très intelligent, et toujours prêt à rendre service, même s'il aurait mieux valu qu'il travaillât pour lui. C'est de cette époque que j'ai gardé le goût des radis noirs. La soupe, les pommes de terre bouillies avec des radis noirs, de l'eau et de la piquette, tel était le menu le plus fréquent. Pour avoir un peu d'argent frais, Mandou faisait du bois de chêne à moitié dans un endroit perdu et très encaissé du côté de Proissans. J'allais avec lui pour « sortir » le bois. Comme le chemin était caillouteux et très montant, on empruntait l'âne du voisin qu'on plaçait « en pointe » par devant le cheval. Je tirais le bourricot par la bride et l'oncle fouettait fort. Enfin, à force de cris et d'encouragements, on arrivait à la route où on déchargeait le bois. Le samedi, je suivais le Mandou à Sarlat, grimpés sur la charrette, pour la livraison des bûches. Je revois encore le déchargement devant chez Queyroi le charcutier. Au moment du paiement dans la cuisine, l'oncle buvait un verre de vin, empochait l'argent, et laissait traîner sa main sur la croupe onduleuse de la charcutière en lui disant, l'œil allumé : « Millo dious qu'as dés bravés tétis ». Car il était un peu paillard. C'est chez l'oncle Mandou, un jour de fenaison, ou une bonne dizaine de faucheurs se suivaient dans la prairie, que j'avais été chargé d'attendre le facteur, à la route. En effet, mon oncle était abonné au *Petit parisien*, et recevait par la poste les nouvelles fraîches de deux jours. Tous les hommes étaient impatients de savoir si notre héros national, Carpentier, avait battu Dempsey, l'américain, en championnat du monde de boxe, toutes catégories. Quand je revins au pré, avec le journal que je n'avais pas osé déplier, tout le monde se précipita vers moi. Mais hélas, le Français avait perdu. Ce fut une sorte de deuil national. (...)

Il faut que je dise qu'à cette époque, tous les ans à la saison, ma mère achetait des champignons, cèpes et oronges, que les gens apportaient à la maison. Je suis allé plusieurs fois à Paulin avec la charrette et l'ânesse grise, chercher des chargements de cèpes que le père Bizac avait achetés pour nous. C'était un gros travail à faire

rapidement. On faisait deux tas, tête et queues, sans raffinement. On ébouillantait tout cela dans la chaudière du cochon et on passait à l'eau froide. On en garnissait des barriques, sans couvercle, sans eau, avec des poignées de gros sel. Ils se formaient une mousse épaisse en surface, ce n'était pas très appétissant. L'oncle Armand venait chercher les fûts, à l'hiver, pour la mise en boîte.

À propos de conserve, je revois la camionnette Ford arrivant chez la grand-mère avec un chargement de bidon de petit pois. Bombés donc fermentés. C'était la nourriture des oies et du cochon pendant une période où justement la verdure se raréfiait. (...)

La maison de la grand-mère à « La Coste »

J'ai gardé pour la fin la belle figure de la grand-mère Marie Delmond devenu Carbonnière par son remariage avec le Julot après son veuvage, ce qui l'avait coupée des représentants qualifiés de la famille Delmond, le grand-oncle Albi et la grand-mère Fantille, que j'ai vaguement aperçus un jour de marché à Sarlat, et avec qui nous étions « brouillés ».

Mes premiers souvenirs remontent à la période 1916-1918, la grand-mère habitait au lieu-dit : Buffénoù, une maison dont je me rappelle peu de choses. Je sais que je jouais avec mon cousin Momon le fils de Pauline. La Pauline, comme on l'appelle encore, s'était fait faire un enfant par Monsieur Martin le patron de l'usine de conserves où elle travaillait et qui était marié et père de famille. C'est ce qui avait coupé Pauline du reste de la famille. Je sais seulement que, fille-mère, elle vivait à Périgueux et gagnait sa vie en confectionnant des uniformes de soldats. Il n'y avait pas de chômage dans cette branche de la confection. (...)

La maison [de la grand-mère Marie à « La Coste »] avait deux pièces : la cuisine, pavée de cailloux inégaux avec une grande cheminée, deux placards muraux, une grande table de ferme avec un tiroir à chaque bout, un lit dans un coin, une armoire haute, un évier en pierre. Au plafond pendait un râtelier où on plaçait les tourtes de pain pour 10 ou 15 jours. La chambre avait trois lits et une petite armoire. Les plafonds étaient lambrissés.

Face à la cuisine, à gauche, l'étable du cochon avec, au-dessus le poulailler. Plus loin l'étable des moutons et de la chèvre. Puis le toit des oies et des canards. Le mur du fond soutenait un mauvais hangar. À droite une étable pouvant loger quatre bœufs ou vaches, puis la grange, puis la cave. Deux portails, un grand et un petit, ouvraient, l'un sur un chemin, l'autre vers les champs.

J'ai vécu de nombreux séjours à La Coste. Je ne m'y suis jamais ennuyé. J'allais garder les moutons dans les bois. Le troupeau était assez important pour une petite ferme. Il y avait souvent des incidents avec la chèvre qui ne ratait jamais une occasion de faire une sottise. On le lui pardonnait car elle nous donnait du bon lait qui servait

pour le déjeuner et la fabrication des fromages. Il fallait aussi surveiller les oisons qui avaient bon appétit. Le soir j'allais fermer les poules qui couchaient dans un poulailler rond a toit conique de lauzes*, planté au flanc de la colline, car on avait peur du renard. (...)

Et le Julou, me direz-vous où était-il ? Il restait absent de longues périodes l'été, il faisait les battages puisqu'il avait une locomobile et une batteuse. Le reste du temps, sa machine actionnait un métier à scier qui se déplaçait d'un chantier à l'autre suivant la demande des charpentiers. Ce Julou, je ne l'aimais pas. Il appelait ma grand-mère « la vieille » ce qui ne me plaisait pas, et sur un autre plan, je sais que ma mère n'aurait pas voulu se trouver dans une pièce seule avec lui. Il était assez brutal, peu évolué. Il fut victime en 1924 d'un grave accident du travail : il laissa une main dans la batteuse, pour avoir poussé le blé trop loin. Son bras gauche se terminait par une prothèse munie d'un énorme crochet.

Le gros problème en été était celui de l'eau. Nous allions la puiser avec des seaux à une petite source éloignée dans la vallée (...). On recueillait bien un peu d'eau de pluie dans des barriques, mais seuls ceux qui possédaient une citerne avaient une réserve pour les bêtes, et, à la rigueur, la soupe.

Car la soupe était la nourriture clé à cette époque, il fallait voir la taille des soupieres et les assiettes bombées que se servaient certains hommes comme le Julou ou le Mandou. Et ces Chabrols* avec du vin jusqu'au-dessus de la cuiller, qui se terminaient par un bain de moustache !



Chabrol dans les Alpes de haute-Provence, années 1920 (carte postale ancienne, wikimedia commons)

Ma grand-mère était fine cuisinière, bien qu'elle ait eu peu de temps à consacrer à la préparation des repas, elle faisait des ragoûts succulents. Quand ce n'étaient pas des pommes de terre, c'était des haricots des lentilles. Le grand extra me plaisait beaucoup : le macaroni aux quartiers d'oie. Je me rappelle les grands repas de famille avec les oncles et tantes (...). Le menu était toujours à peu près le même. Bouilli de bœuf, bien gras, avec la poule au pot, le civet de lapin, le confit de porc ou d'oie et les haricots en grains. Pour terminer, un excellent gâteau cuit dans la tourtière. Les grands buvaient le café (lequel café en grains était moulu sur la table avec une bouteille) et force rasades de goutte. (...)

J'ai souvent pensé à ma grand-mère, quand j'enseignais la morale. Quelle femme extraordinaire, et comment s'étonner si elle était un peu déformée à la fin de sa vie, pleine de rhumatismes, mais toujours courageuse. Elle est morte dans sa vigne alors qu'elle ramassait de l'herbe pour ses lapins.



Photographie familiale

Du fait de l'absence presque permanente du Julot, la Marie se levait avant le jour, s'occupait des bêtes, allait garder les moutons une heure ou deux, faisait la soupe et le fricot, allait au jardin un moment. L'après-midi, après la vaisselle, elle allait aux champs pour sarcler ou butter*, travaillait la vigne, gardait les moutons dans la soirée, faisait le souper. En gardant les moutons elle cousait ou raccommodait les chaussettes, ou filait la laine. Elle trouvait le moyen de se lever la nuit pour aller au champ de maïs. (...)

Figures villageoises : les coiffeurs, le meunier, le colleur d'affiches, les rétameurs

J'ai parlé plus haut de la famille Paillet, c'étaient de bons voisins. Les trois hommes étaient coiffeurs (en patois on disait « perruquier »). La mère, Anna, était une femme extraordinaire qui s'occupait de sa maison. Elle faisait les lessives pour beaucoup de monde, nous l'aimions beaucoup. Le salon de coiffure pour hommes

était quasiment désert la semaine, mais devenait une ruche le samedi soir et le dimanche matin. Les hommes arrivaient au salon après le travail avec une barbe d'une semaine ou de 15 jours. J'étais embauché pour savonner les joues du patient. Je trempais le blaireau dans un grand bol argenté. Je frottais longuement jusqu'à ce que Elie ou Henri prennent le relais avec le rasoir. Je ne manquais pas un samedi car je gagnais quelques pièces et j'aimais écouter toutes les nouvelles qui se racontaient ce soir-là. Il y avait souvent une note de médisance dans les propos rapportés. Les hommes n'étaient pas pressés de repartir. Je me rappelle que le vieux Bourbon, de l'auberge de la gare, n'oubliait jamais de venir faire étrenner sa barbe à ma mère, qui était à l'époque une jeune belle veuve.

Un autre personnage que j'aimais beaucoup, c'était le meunier Gorse. Il passait dans le village tous les dimanches matin avec une belle charrette attelée d'un beau mulet noir. Il entraînait déposer dans la cuisine le petit sac de farine et celui de son. Il prenait le blé que ma mère avait préparé pour lui. On ne le payait pas. Le meunier avait prélevé ce qui lui revenait. J'ai appris bien plus tard, un soir de l'été 1928, alors qu'avec Auguste nous étions allés aux écrevisses près de son moulin, que Mr Gorse était un sage nourri d'idées libérales, plus cultivé que la moyenne (...) que c'était un homme de gauche et ils étaient rares.

Il faut que je parle de quelques personnages importants qui feront sourire les jeunes d'aujourd'hui

Joseph, l'aveugle, notre casseur de noix en hiver et au printemps avait un vrai métier qu'il avait appris à l'institut des jeunes aveugles de Paris. Il était rempailleur de chaises. Son père qui était veuf vivait avec lui et procurait la paille de roseaux. Joseph était très adroit. Il avançait dans toutes les rues du bourg sans trop de difficultés. Pour augmenter ses revenus, il faisait fonction d'appariteur, de colleur d'affiches et de tambour de ville. C'est lui qui m'a appris à faire la colle de farine et je l'aidais pour délimiter les emplacements à utiliser. Il est vrai que le papier alors était plus rare qu'aujourd'hui. Conduit par une main secourable, il annonçait dans les maisons qu'une vache ou un bœuf était abattu après accident, et chacun allait acheter le morceau de la solidarité paysanne. Aujourd'hui, il y a l'assurance. Pour le jour de l'an, Joseph et son tambour, accompagné d'un guide (plusieurs fois moi), passait jusque dans les maisons les plus reculées pour présenter ses vœux, embrasser les femmes, recevoir ses étrennes et boire un verre. Je suis témoin que le soir il était un peu chancelant. On lui prêtait une liaison avec une femme un peu simple, à qui il récitait des vers car il était instruit et musicien. Je ne me rappelle pas de sa fin mais je garde de lui un impérissable souvenir.

Tous les ans à la fin de l'hiver, les rétameurs s'installaient sur la place. Ils débarquaient d'une roulotte comme celle des bohémiens d'alors : deux ou trois hommes et une femme pour faire la popote et les courses. Ils étaient très attendus car indispensables tant il y avait de bassines percées, de plats cassés, de couverts

rouillés ou informes. J'ai passé là aussi des heures à observer ces magiciens qui vous ressortaient du bain d'étain des cuillères, des fourchettes comme neuves. Mais ce qui me frappait le plus c'était la refonte des cuillères en étain pur : ils fondaient les vieilles cuillères bosselées et tordues, puis ils coulaient ce métal dans un moule qu'ils maintenaient entre leurs genoux. Ils attendaient quelques instants et ouvraient le moule au-dessus d'une bassine garnie d'eau froide. La cuillère tombait, redevenue neuve, c'était magique. (...)

La fête votive

Tous les ans, le premier dimanche de juin, avait lieu la fête votive (en patois : « lo voto »). Il y avait des affiches partout pour l'annoncer et tous les enfants étaient survoltés à l'idée de tout ce qu'ils allaient vivre : la retraite aux flambeaux, l'aubade du dimanche matin, les bals publics, le mât de cocagne, la course en sacs, etc.... Et puis il y avait des marchands : de bonbons, de jouets, des jeux de la roue qui gagne (mon joli plat en porcelaine vient de là). Une année, une espèce de vent de folie avait soufflé sur notre équipe. C'était la mode des balles en toile bourrées de sciure fixées à un élastique un peu long qui les transformait en projectile à répétition. Nous avons cabossé plus d'un chapeau de dame, nous enfuyant aussitôt pour frapper un dos ou une tête. Pour corser l'addition, quelqu'un avait eu l'idée d'acheter des fusées volantes et il les faisait partir au ras du sol en direction de la foule. Ce jeu-là s'arrêta bien vite, car les hommes du comité des fêtes distribuèrent force taloches.

Bien sûr, à l'occasion de la fête, il avait des invités à la maison. Mon oncle Armand, ma grand-mère des cousins, ils faisaient longue table puis faisaient un tour de manège. Les chevaux de bois faisaient recette, mais le grand chic c'était le pousse-pousse.

Sous un chapiteau de toile un public nombreux assistait à la séance de cinéma. L'opératrice tournait la manivelle de l'appareil bruyant et faisait le commentaire de l'action simultanément. On se contentait de peu à l'époque. Je ne me rappelle pas des sujets traités mais c'était simpliste. Les gens étaient très crédules et le moindre prestidigitateur devenait un surhomme. Le feu d'artifice clôturait la fête.

Lexique

Certains termes anciens ou spécifiques au monde rural sont définis en utilisant le dictionnaire « Trésor de la langue française » accessible en ligne.

Bale : « Pellicule qui enveloppe les grains des Graminées (blé, avoine, maïs, etc.) utilisée notamment pour l'alimentation animale »

Butter : « Butter la (des) terre(s). Mettre la terre en petits tas pour faciliter l'écoulement des eaux ou l'ameublir pour entourer la base d'une plante »

Faire chabrol : « [Dans le Sud-Ouest de la France] Mélange de bouillon et de vin rouge. Faire chabrol (ou chabrot). Verser du vin rouge dans la soupe et boire ce mélange à même l'assiette. »

Fenaison : « Fauchage et récolte des foins. Au-dessus des bois, et tout au fond, des faneuses et des faneuses. Ce joli travail de la fenaison avivait un peu la contrée (MICHELET, Journal, 1842, p. 425). "Un soir la fenaison se prolongea fort tard dans la soirée. On enlevait le dernier charroi d'un pré" (SAND, Hist. vie, t. 3, 1855, p. 38) »

Lauzes : « Région. (Sud, Sud-Est). Pierre plate détachée par lits et utilisée comme dalle ou pour couvrir les bâtiments »

Moine : « Appareil formé d'un cadre en bois où l'on suspend un réchaud de braises et servant à chauffer les lits. »

Sarcler : « Arracher une plante avec ses racines, à la main ou à l'aide d'un outil. Synon. extirper. Sarcler le chiendent, les mauvaises herbes. "En juin, les mauvaises herbes qui ont grandi avec les pluies menacent d'étouffer les jeunes plantes: les femmes les sarclent, les coupent à la machette" (BRUNHES, Géogr. hum., 1942, p. 202). »

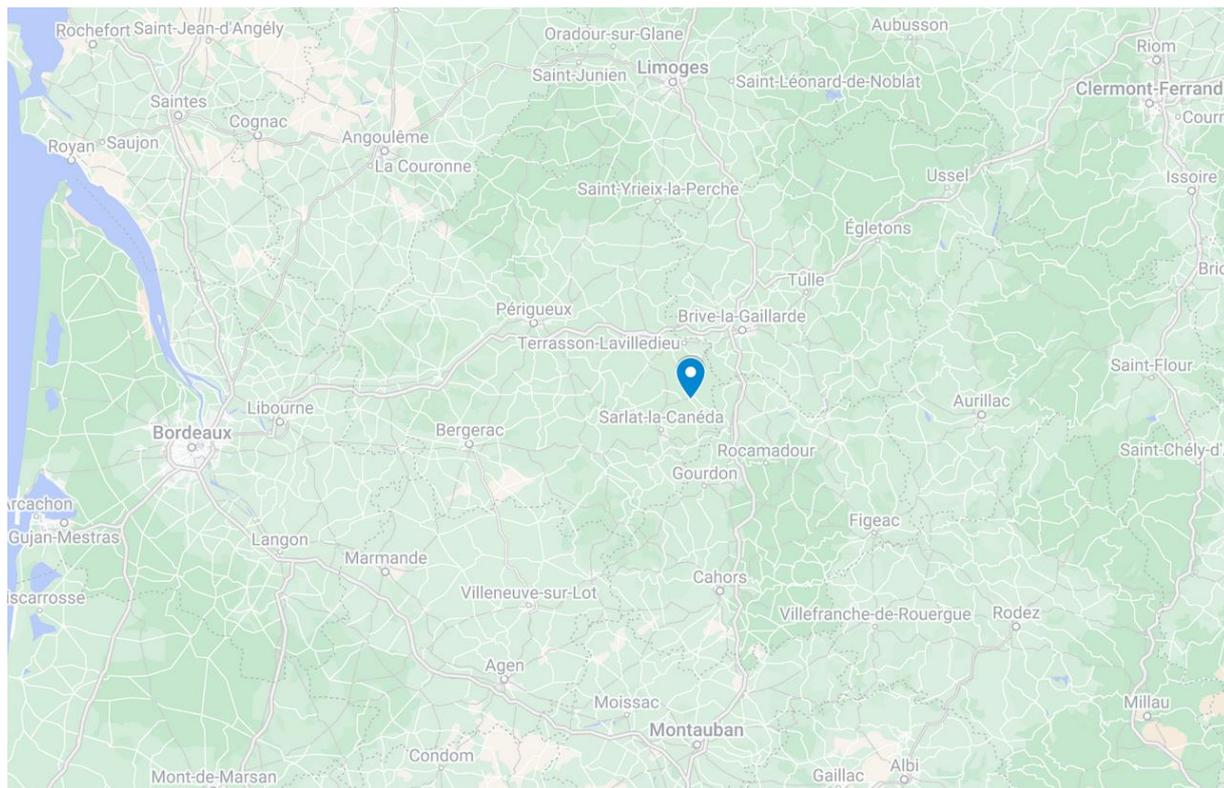
Tarare : « Machine servant à séparer le grain des poussières et des substances légères de la bale après le battage, et qui se compose d'une trémie distribuant les grains sur une grille oscillante où ils sont triés et nettoyés grâce à la soufflerie d'un ventilateur. Synon. Vanneuse »

Vanter : « Ventage, subst. masc., agric. Nettoyage du grain à l'aide d'un van et du vent pour éliminer les corps étrangers et les petites graines (FÉN. 1970). Synon. vannage (dér. s.v. vanner). »

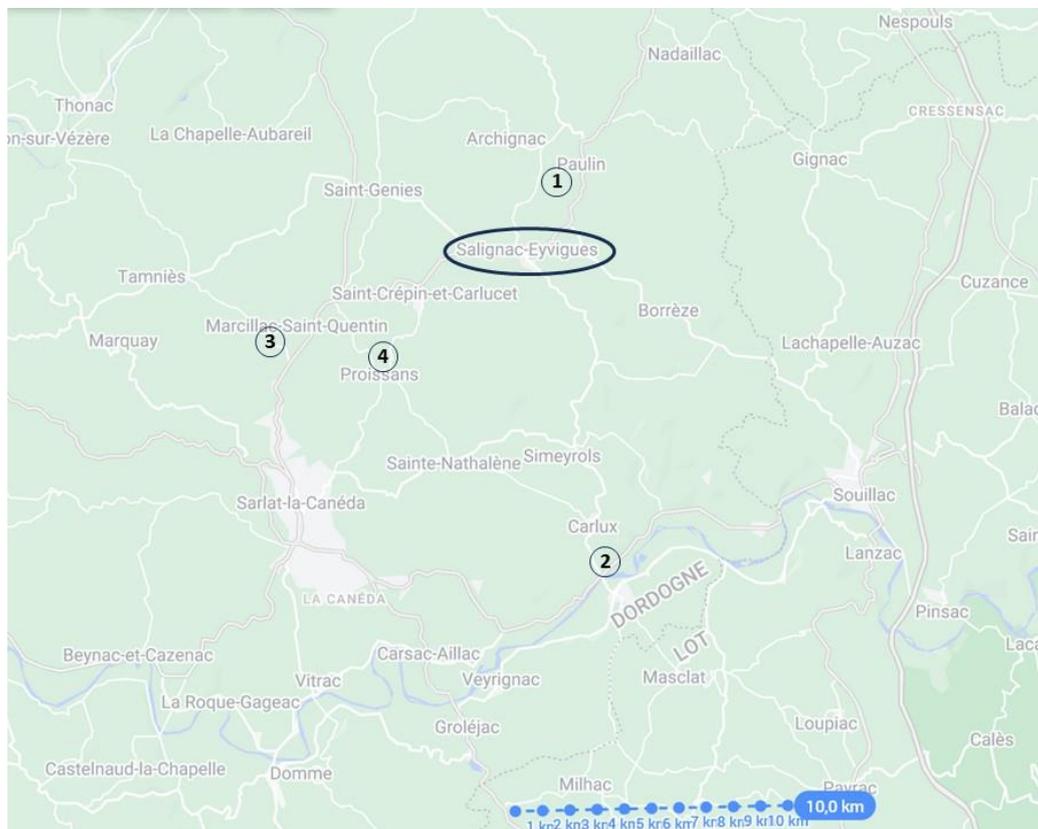
Vêpres : « LITURG. CATH. ET ORTHODOXE. Partie de l'office divin se situant entre nones et complies et se célébrant dans l'après-midi ou autrefois le soir. »

Cartes et documents

Carte de situation de Salignac



Les environs de Sarlat et de Salignac



Emplacement approximatif des principaux lieux mentionnés dans le texte

- 1: maison de la grand-mère Marie à La Coste
- 2: baignades dans la Dordogne à Rouffillac
- 3: maison de l'oncle Armand (Mandou) sur la route de Saint-Quentin à Sarlat
- 4: travail du bois avec l'oncle



Une rue de Salignac (carte postale ancienne, sans date, AD24 60 Fi 2817)

Du *Dix-huit Mars* mil neuf cent douze,
 à cinq heures du soir
 N° 6
 ACTE DE NAISSANCE de *Joseph Alexandre Escudier*
Adopté pour l'enfant du sexe masculin, né ce matin à quatre
heures à Salignac des maris Pierre Escudier,
tailleur de pierres et de Marie Delmond sans
avant jugement du tribunal civil ensemble à Salignac.
profession, âgé de vingt-trois ans, domiciliés
ensemble à Sarlat.
 Sur la déclaration faite par *Pierre Escudier, âgé de*
de Sarlat *deux-trente-deux ans, père de l'enfant et qui nous la présente.*
le greffier
 Témoins: *André Lopez, clerc de notaire, âgé de vingt-*
sept ans et Fernand Durand, menuisier, âgé de vingt-
sept ans, domiciliés tous deux à Salignac.
 Constaté, suivant la loi, par nous soussigné *Maire*
 officier de l'état civil de la commune de *Salignac*
 canton de *id.*, arrondissement de Sarlat, départe-
 ment de la Dordogne. Le déclarant et les deux témoins ont signé
 le présent acte, après lecture faite.
André Lopez *Durand* *Escudier*

Acte de naissance de « Pierre » Escudier, prénommé Joseph Alexandre à sa naissance en 1912, et renommé d'après son père tué à la guerre en 1915.

chez le coiffeur en attendant son tour.
 Fin juillet commençaient les battages. Certaines petites fermes
 battaient encore le blé au fléau. Dans les autres on battait seulement,
 le seigle au fléau, car la paille de seigle, plus longue était employée
 pour faire les liens des gerbes de blé. C'était un travail que j'aimais -
 tous les ans, j'étais volontaire pour battre le seigle chez Paillet, nos voisins
 d'en face, dont je reparlerai plus loin. On disposait le seigle en
 couche mince sur le sol (l'aire), les épis de 2 rangées côte à côte. Il fallait
 que le temps soit très beau, pour que le grain soit très sec
 et se détache bien de l'épi. On se plaçait face à face
 en calculant la distance voulue pour ne pas toucher le
 vis à vis. Et on manœuvrait le fléau dont un des
 bâtons frappait la paille en rebondissant. Il fallait frapper
 en cadence en avançant lentement sur le côté. Mon fléau était plus
 court que celui d'Élie Gaillet. A la fin, on enlevait la paille et
 on rassemblait le grain et la balle. Le lendemain on vannait
 le grain à l'aide d'un tarare.
 C'était un progrès énorme. C'était une

Extrait du manuscrit autobiographique de Pierre Escudier

Le [battage au fléau](#) (vidéo réalisée en 1966 pour le CNRS)

Escudier

Nom: Escudier
Prénoms: Pierre Surnom:

Numéro matricule du recrutement: 811

Classe de mobilisation:

ÉTAT CIVIL.

Né le 9 Novembre 1881, à Sergeac, canton de Montignac, département de la Dordogne, résidant à Sergeac, canton de Montignac, département de la Dordogne, profession de maçon, fils de Pierre et de Salvia Marie, domiciliés à Sergeac, canton de Montignac, département de la Dordogne.

SIGNALEMENT.

Cheveux et, sourcils châtain, yeux châtain, front bombé, nez moyen, bouche moyenne, menton rond, visage albin, Taille: 1 m. 61 cent. Taille rectifiée: 1 m. cent. MARQUES PARTICULIÈRES:

N° 114 de tirage dans le canton de Montignac

Degré d'instruction: générale (1) 3, militaire (2).

DÉCISION DU CONSEIL DE REVISION ET MOTIFS. (Indiquer la nature des dispenses.)

30m

Compris dans la 1^{re} partie de la liste du recrutement cantonal (.....) portion.

DÉTAIL DES SERVICES ET MUTATIONS DIVERSES. (Campagnes, blessures, actions d'éclat, décorations, etc.)

Dirigé sur le 16^e Régiment de zouaves le 24 novembre 1901. Arrivé au corps le 6 décembre 1901. N° 847. Soldat de 2^e classe zouave de 1^{re} classe le 8 juillet 1904. Passé dans la disponibilité le 6 octobre 1905. Certificat de bonne conduite: Accordé. Campagnes: En Tunisie du 30 novembre 1902 au 11 novembre 1904 - Régions sahariennes du 12 au 20 novembre 1904 - Tunisie du 21 novembre 1904 au 9 janvier 1905 - Régions sahariennes le 10 janvier 1905. Tunisie du 11 janvier au 6 octobre 1905. Passé au 16^e régiment d'inf^{anterie} le 3 mars 1915 par D^o du Gal C^o les dépôts de la 47^e brigade en date du 26 février 1915.

* RAPPÊLE A L'ACTIVITE PAR DECRET DE MOBILISATION GENERALE

DU 1^{er} AOUT 1914. ARRIVE AU CORPS. LE 13 août 1914

Passé dans la Réserve de l'armée active le 1^{er} novembre 1909

Indication des corps auxquels les jeunes gens sont affectés (3).

Dans l'armée active: 16^e Régiment de zouaves.
Dans la disponibilité ou dans la réserve de l'armée active: Régiment d'infanterie à Bergerac, 16^e régiment d'inf^{anterie}.
Dans l'armée territoriale et dans sa réserve: (Red circle)

NUMERO dans le répertoire du corps.

LOCALITES SUCCESSIVES HABITEES PAR SUITE DE CHANGEMENTS DE DOMICILE OU DE RESIDENCE.

Dates.	Communes.	Subdivisions de région.	D. domicile ou de résidence.
25 bout 1901	Sarlat.	Bergerac	R.
14-11-1909	Balignac	id.	R.

Cité à l'ennemi le 18 ou 19 mars 1915 au bois de Couserroy (Meuse)

Numéro au contrôle spécial du recrutement: 826, 109

A accompli une 1^{re} période d'exercices dans la dispense A-64 de la loi du 21 Mars 1905 au 27 Mars au 12 Avril 1911
A accompli une 2^e période d'exercices dans 108^e Regt d'Inf.
Passé dans l'armée territoriale le

Contre l'Allemagne, du 13 août 1914 au 19 mars 1915.

ÉPOQUE A LAQUELLE L'HOMME DOIT PASSER DANS

la disponibilité de l'armée active.	la réserve de l'armée active.	l'armée territoriale.	la réserve de l'armée territoriale.	DATE de la LIBÉRATION de service militaire.
	1 ^{er} Nbre 1905	1 ^{er} Nbre 1915	1 ^{er} Nbre 1921	1 ^{er} Nbre 1927

A accompli une période d'exercices dans l'..... du au
Passé dans la réserve de l'armée territoriale le
Libéré du service militaire le

1) Le degré d'instruction générale sera indiqué conformément aux prescriptions de l'instruction du 1 décembre 18...
2) L'instruction militaire sera indiquée par les mots: exercé ou non exercé. On comprendra comme non exercé tous les hommes n'ayant...
3) Pour les hommes compris dans la 5^e partie de la liste, l'indication à porter est: Ajourné.
Pour ceux compris dans la 6^e partie de la liste, l'indication à porter est: Service auxiliaire.
Pour ceux compris dans la 7^e partie de la liste, l'indication à porter est: Mis à la disposition du Ministre de la Marine. (Art. 4 de la loi.)

Registre matricule de Pierre Escudier (AD24)