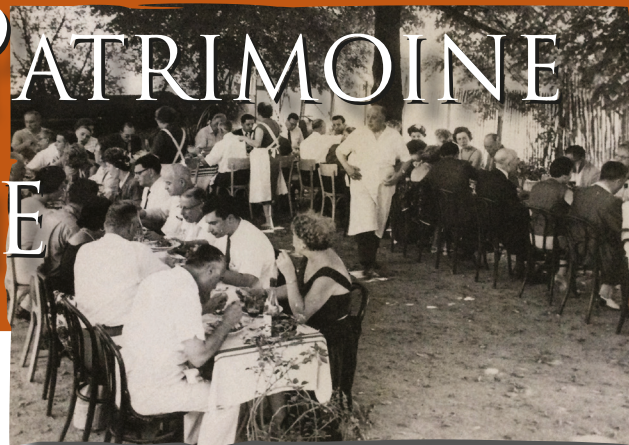


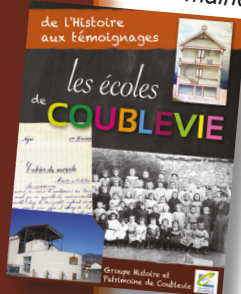


# HISTOIRE ET PATRIMOINE DE COUBLEVIE



Banquet aux Acacias en Juin 1961

Disponible en mairie



## UN PETIT HOMMAGE...

Madame Paule Fortoul –  
Institutrice.

Paule est née en mars 1921 à Entre-deux-Guiers. Elle a fait des études pour être institutrice. Après plusieurs postes elle est venue à Coublevie en 1960. Elle enseignait aux CM1 et CM2 à l'école du Bourg à côté de l'église. (Voir livre sur l'histoire écoles de Coublevie\*)

Au début elle n'a eu que des filles et ensuite sa classe était mixte. Elle fut également conseillère municipale de 1965 à 1971 pendant le mandat de Monsieur Paccard. Après 13 années d'enseignement à Coublevie Paule prend sa retraite.

Quelques années après, avec son mari ils reviennent habiter dans la maison natale de Paule.

Toute sa vie elle a été passionnée de lecture.

A presque 102 ans elle tourne la dernière page et s'éteint le 14 décembre 2022.

Nicole Signorini

### Témoignage d'Agnès, ancienne élève :

« Madame Fortoul était rigoureuse mais que ses cours étaient intéressants ! Je la revois dans sa blouse bleue nous enseigner l'histoire, la géographie... »

Elle m'a donné l'envie de lire. L'envie que j'ai gardée encore. »



Mme Fortoul avec sa classe

## Cafés et Commerces entre Le Bérard, Le Plan, La Ratz, Plan-Menu

### Hôtel restaurant « LES ACACIAS » – La Ratz

#### Un peu d'histoire...

En 1825, M. Perrin, locataire de 2500m2 de terrain sur « la Gravelière » (site actuel d'Antésite), construit un four à chaux. Mais il n'arrive pas à le faire fonctionner. Il décide alors de construire une auberge, mais le terrain appartient au bureau de bienfaisance. Après maintes hésitations, celui-ci accepte le projet mais sous condition : « Ni le terrain loué, ni les bâtiments ne pourront être affectés à des bastringues, lieu de danse ou autres exercices contraires aux bonnes mœurs et à la religion ». L'auberge va s'appeler « Les Acacias ».

#### Témoignage de Marie-Cécile Seigle-Vatte

En 1910 mon grand père Reymond Seigle-Vatte achète le bâtiment. Il garde le tout en l'état. Mon grand père décède en 1952. Tant bien que mal, ma grand-mère a tenu l'établissement pendant 2 ans.

A cette époque mes parents travaillaient à l'hôtel de Paris, le grand Palace à Monaco. En 1954, ils décident de reprendre l'hôtel restaurant de Coublevie. Mon père, Hippolyte Seigle-Vatte, était cuisinier et maître saucier. En cuisine il travaillait avec un



Les Acacias du temps de Reymond Seigle-Vatte

apprenti, ma mère, mon frère Alain et moi, assurions le service. Devant l'hôtel poussaient des acacias, à l'arrière des tilleuls formaient une terrasse ombragée pour les jeux de boules et les banquets en été. L'ambiance était familiale et les clients fidèles. A midi en semaine, nous recevions beaucoup de salariés de toutes les grandes entreprises, nombreuses à Voiron à cette époque, et également des représentants ou des travailleurs des chantiers. Il y avait aussi des conseils d'administration. En fin de semaine, banquets, mariages, communions nous occupaient bien. En plus des concours de boules, beaucoup d'amateurs venaient jouer le samedi et le dimanche. Un casse-croûte terminait la journée, mon père l'a supprimé en 1960.

Le Prieur du monastère de la Grande Chartreuse venait une fois l'an vérifier les comptes de la distillerie. Il prenait son repas dans un salon privé, loin des regards.





Partie de boules aux Acacias du temps de  
Reymond Seigle-Vatte



Banquet aux Acacias

En été des familles venaient en vacances pour une ou deux semaines, ou parfois un mois, en pension complète. C'étaient des clients fidèles, des parisiens ou des habitants du Nord. La clientèle du Sud était moins nombreuse.

Mais la vie dans un hôtel restaurant était difficile pour les enfants ! Pas de vie de famille, au travail dès le plus jeune âge ! Mon frère et moi assurions le service au restaurant, en même temps que nos études secondaires, puis universitaires. Néanmoins le contact avec les clients qui devenaient parfois des amis, était des plus enrichissant, et a orienté notre choix de profession pour rester au contact des gens.

Je me souviens du passage du chanteur Antoine après un concert à Grenoble, ses gardes du corps s'en sont pris à mon père qui leur annonçait que le restaurant était complet ! L'acteur **Bruno Cremer**, homme discret et sympathique a partagé un repas avec des amis aux Acacias. Le **ministre de la culture de la Côte d'Ivoire**, arrivé avec ses grosses voitures noires, est venu saluer mes parents. Les skieurs de l'équipe de France, en stage à l'usine **Rossignol**, étaient hébergés chez nous. Nous avons eu le plaisir d'accueillir **Jean Claude Killy**, **Léo Lacroix**, **Guy Périllat**, les **sœurs Goitschel**... Des célébrités mais aussi des anonymes qui ont bien agrémenté ma jeunesse sous le toit familial. Mais malgré ces bons souvenirs, ni mon frère ni moi n'avons voulu reprendre le restaurant ! Lorsque mon père a cessé son activité en 1982 un jeune couple a repris l'affaire mais pour eux cela n'a pas fonctionné.

Les bâtiments et les terrains vendus en 1989 ont été transformés en appartements, maisons et boulangerie.

### Témoignage de Madeleine Lafont

J'habitais à La Ratz. Avec les enfants du quartier nous allions à l'école de **Mille Pas**. Au restaurant les Acacias un paysan amenait tous les matins une cruche de lait, qui était gardée au frais dans un grand bassin. En partant à l'école nous laissons notre bidon et nous le reprenions plein au retour. Mme Seigle-Vatte grand-mère rendait ce service à beaucoup de voisins, c'était une personne très aimable. Vers 1945 mon oncle et ma tante venaient de Paris en vacances, ils faisaient le voyage en vélo, en tandem. Notre maison étant trop petite, ils logeaient aux Acacias en demi-pension. Ils ont toujours apprécié l'accueil et la bonne cuisine. Quand ils étaient là, ils allaient jouer aux boules à la lyonnaise avec mon père, c'était des parties acharnées. Nous les enfants nous allions les voir tout en buvant une **limonade\***. Quand les acacias et les tilleuls étaient en fleurs, ça sentait très bon.



Hippolyte Seigle-Vatte aux fourneaux



Les Acacias du temps d'Hippolyte Seigle-Vatte

### Le café Charreton, face aux Acacias

#### Témoignage de Laurent Bertinatti, gendre de Mme Charreton

Le café a été exploité par le Sieur Barthélemy Million jusqu'au 31 décembre 1934. L'autorisation de réouverture a été délivrée par M. André Brun, Maire, le 13 avril 1935 à Jean Gustave Charreton, charpentier, qui l'exploita avec son épouse Rosine. (Leur mariage a été célébré le 14 février 1931).

Pendant la deuxième guerre mondiale (1940), ce café voyait arriver des Allemands. Plus tard, grâce à la complicité d'un





Jean Gustave Charreton

voisin, certains résistants trouvaient aide et assistance quand ils étaient recherchés. Démobilisé, Jean Charreton mourut en 1945, laissant son épouse à la gérance du café. Leur fille était âgée de 7 ans.

Après la guerre, le café fut fréquenté à l'aller comme au retour, par des supporters du rugby et du foot (de Voiron) qui venaient au stade de Plan Menu, car le trajet se faisait à pied pour la plupart d'entre eux. De même, les

ouvriers qui travaillaient en usine à Voiron, en rentrant à Coublevie, posaient leur vélo contre le mur du café. Ils allaient trinquer le verre de l'amitié « chez Rosine » avant de monter « La Ratz ». Le dimanche les Voironnais venaient jouer aux boules, ensuite ils mangeaient la tomme fraîche. Ce fut aussi le lieu de réunions et du banquet de la classe 1924 (M. Charreton étant né en 1904), et de concertation d'artisans.

Mme Charreton fermera le café au cours de l'année 1958.

## A Plan Menu (route de Grenoble), à notre connaissance 2 cafés :

**Le café Apprin** : l'inscription est encore lisible sur la façade.



Ancien café Apprin

**Le café JAY** : avec jeu de boules (très fréquenté) et concours importants. Fermé après la guerre de 39-45.

De l'autre côté de la route : **l'épicerie Montanari**.

### Témoignage de Danièle Montanari

Ma mère tenait une épicerie à Saint Jean de Moirans, épicerie qui venait de sa mère et de sa grand-mère. En 1954 elle crée à Coublevie, route de Grenoble, une épicerie identique à celle de Saint Jean. On y trouvait de tout : épicerie, charcuterie, mercerie, droguerie, dépôt de pain. L'huile était en gros bidons et chaque client ramenait sa bouteille à remplir...

Mon père travaillait dans le bâtiment. Le dimanche il allait



Epicerie Montanari - 1954

à la boulangerie de Paviot acheter des gâteaux que ma mère revendait. L'épicerie ferme vers 1970 environ.



Epicerie Montanari - 1954

## Le Bérard :

Au Bérard, en face de la pharmacie, il y avait une **épicerie** et un **café** tenus au départ par Mme Armand puis par sa fille Mme Belmont.

En 1949, à l'emplacement de l'épicerie de Mme Belmont s'installe « **la Coop** », ancêtre de nos Vivalp et Spar actuels. En plus de l'épicerie, le gérant assurait le service de livraison à domicile : caisses de vin, bouteilles de gaz, etc. Les premiers gérants furent M. et Mme Henri et Alice Croizat-Viallet, de 1949 à 1953. Très sympathiques, ceux-ci donnaient une âme à ce commerce.

D'autres gérants se succédèrent, toujours dans la même optique : présence, services, rencontres.

M. et Mme Michel Orus, de 1954 à 1960.

On se souvient de la belle stature de M. Orus, toujours souriant, dans sa blouse bleue !

Ensuite M. et Mme Georges Rival de 1961 aux alentours de 1980-1983.

Cette institution « La Coop » a cessé à l'ouverture de l'Intermarché (maintenant Carrefour) à Saint Jean de Moirans.

Adieu nos commerces d'échanges sympathiques.

Ce fut la fin d'une époque !



Ancien coiffeur et café, puis pharmacie aujourd'hui



Parution N°3  
VSB

Un **coiffeur-perruquier**, M. Adrien Vieux-Poule, né en 1837 tenait son officine en face de l'épicerie Belmont. Ensuite il y eut M. René Philibert, né en 1904, coiffeur jusqu'en 1957 environ. Il exerçait aussi le métier de barbier (ayant lui-même une barbe très fournie).

A côté du coiffeur se trouvait le **Café Vérand**.

A la fermeture du Café Vérand et du coiffeur il y eut d'abord une habitation, puis plus tard la **pharmacie** qui ouvre en 1974.

Sur la route du Bérard, à gauche, se trouvaient la **boulangerie** et le **Café Perrin**. Le jeu de boules était en face (maintenant un immeuble). Plus tard, M. Albert Martel faisait dépôt de pain et tenait le café.

M. et Mme Deschamps ont repris le café plus une épicerie. Ils étaient très sympathiques et serviables. Ils vendaient beaucoup de cartes postales (vues de Coublevie) aux enfants des « **Colonies Shell** » installées à Garanjoud et à la Dalmassière, vers 1960.

#### Témoignage de Mireille Martel :

« Avec mes parents et leurs amis, j'allais au bal des chasseurs vers 1948. Celui-ci avait lieu dans les jeux de boules ».

En 1976 café et épicerie ferment.

A la suite s'installe la librairie de M. et Mme Liatard de 1977 à 1982, puis ce fût le cabinet des « **kinés** ».

#### Témoignage de Philippe Vittet :

« Madame Deschamps aimait bien les jeunes. Avec les copains nous sommes allés la voir pour organiser le bal des conscrits classe 59. Mme Deschamps a accepté avec joie en nous disant que c'était le premier bal organisé à son café, dans les jeux de boules. Nous avons loué un plancher aux pompiers de Renage, et l'entreprise Reydel par le biais de son chauffeur Gaston Girard avait assuré la livraison. L'orchestre NAN NAN, son accordéon, sa batterie et sa trompette, était installé sur une estrade fixée sur le char prêté par M. Viennay. Très gentiment, Mme Deschamps avait fermé son café ce soir-là. Pour la buvette, nous avons commandé des pains de glace au frigo de la Rue Sermorens à Voiron. Comme boissons, c'étaient celles de l'époque : vin rouge, bière, **limonade\***. Le vin rouge était livré dans un tonneau. Les installations électriques

étaient très sommaires. Dans la nuit il y a eu un orage bref mais qui a fait disjoncter. Grâce à Roger, conscrit électricien, tout est rentré dans l'ordre très rapidement. Mais la buvette a continué à fonctionner. A cette époque il ne fallait aucune autorisation, rien à déclarer, simplement l'accord verbal de M. Buissière-Paccard maire. Pour un premier bal c'était très réussi, beaucoup de monde et l'ambiance du tonnerre».

#### Témoignage de Josette Baud (2004) née en 1925 :

« En venant du Bérard, sur la route de la Buisse, en face de la croix existait le **café Charnalet** qui fermera ses portes après la guerre de 14/18. Le long de la voie du **V.S.B.** \*(voir ancienne **parution N°3**), au croisement du chemin de la Grande Sûre et de la rue du 8 Mai 1945 se trouvait le **café Bouvier**. En 1925, Mme Bouvier donnait les billets de tram, tout près, à la gare de La Buisse. Après l'arrêt du tram (1938), étant enfants, nous nous arrêtons boire une limonade à ce café. Près de cette gare, route de Champ-Chabert, se trouvait le **café Genthon** (fermé après la guerre de 14-18)».

#### \*La Limonade !!!

Cette boisson constituée de jus de citron, d'eau gazeuse (en France et souvent en Europe, mais pas aux Etats-Unis, ni au Canada) et de sucre remonte au moins au XVII<sup>ème</sup> siècle. Celle qui est si souvent citée dans les témoignages !!!

Elle était un vrai régal et surtout **très occasionnelle** pour les enfants de cette époque. Et surtout il n'y avait qu'elle.

Outre son alternative à l'alcool, comment ne pas évoquer ses propriétés médicinales :

« Au XVIII<sup>ème</sup> siècle la limonade fut utilisée pour ses qualités médicales et pharmaceutiques. Jean-Baptiste Faciot mit au point une poudre que l'on pouvait mélanger avec de l'eau à raison d'une cuillerée pour un grand verre d'eau. Elle était composée de sucre, de sel d'oseille, et de quelques zestes de citron. Ce mélange fut particulièrement utile sur les navires où les bienfaits du citron dans le traitement du scorbut avait été mis en lumière par James Lind, et son usage fut ainsi répandu par ordre du duc de Choiseul. Parmentier dans le *Formulaire pharmaceutique à l'usage des hôpitaux militaires de la République française* publié en 1793 proposait différentes formules de limonades pharmaceutiques à base d'acide ou de crème de tartre, aromatisées à l'huile essentielle de citron. Dans les îles des Caraïbes on préparait au XVIII<sup>ème</sup> siècle une variante de la limonade qui était appelée en France « limonade à l'anglaise », avec du vin de Canarie, du sucre, du jus de citron, de la cannelle, de la muscade, du clou de girofle, et un peu d'essence d'ambre. »

(Source wikipédia)

**Crédits photos :** collections privées et groupe Patrimoine

**Textes :** Nicole, Mireille, Josette, Martine, Gyslaine, Jean-Jacques

