

# BULLETIN

DE LA SOCIÉTÉ

DES

# AMIS DE VIENNE

Société fondée en 1904



*ARCHÉOLOGIE*

*HISTOIRE*

*GÉOGRAPHIE*

*PATRIMOINE*

N° 98 - 2003 - Fasc. 3

## SOMMAIRE

N° 98, 2003, 3

Jean ARMANET - 1 <sup>er</sup> septembre 1944 : libération de Vienne .....	3
M.-C. DUMAS - Histoire du restaurant Dumas à Loire-sur-Rhône (1833-1970) à travers ses menus .....	7
Anonyme - Recette de la daube de "La Boulonnaière" .....	19
Marie-Laure GAMERRE / Bernard LIOU - Note sur une inscription inédite mentionnant un chevalier de la cité de Vienne .....	23
Jean-François Grenouiller - Les effectifs de l'industrie viennoise dans l'Entre-Deux guerres (1926-1936) .....	28
Anonyme - Valsez Viennoises .....	29
Les prochains rendez-vous .....	31
Bulletin d'abonnement et d'adhésion .....	32

## BULLETIN DE LA SOCIÉTÉ DES AMIS DE VIENNE

### REVUE TRIMESTRIELLE

publiée pour "*répandre la connaissance de l'histoire de la ville  
et des antiquités viennoises*" (article premier des statuts de  
l'association).

**Pour 2003** : montant de l'abonnement au bulletin

Abonnement annuel normal .....	23 €
Retraités et étudiants .....	20 €
Abonnement de soutien .....	26 €
Prix de vente au numéro .....	6 €

**Avis important** : Les abonnements commencent avec le premier  
numéro de chaque année. Les numéros déjà sortis de presse dans  
l'année, au moment du règlement d'un abonnement nouveau, seront  
remis ou envoyés au nouvel abonné.

Tout changement d'adresse doit être signalé au secrétaire.

Montant de l'adhésion à la Société .....	3 €
--	-----

### Correspondance, abonnement et adhésion :

Société des "AMIS DE VIENNE"

Siège social : 3-5, Rue de la Table-Ronde, 38200 VIENNE

C.C.P. "Amis de Vienne" - LYON 185-71 J

Consultation ou renseignements au 04 74 53 39 29



# BULLETIN

DE LA SOCIÉTÉ

DES

# AMIS DE VIENNE

N° 98 - 2003 - Fasc. 3

# BULLETIN

DE LA SOCIÉTÉ

DES

# AMIS DE VIENNE

Jean Armanet

## 1<sup>er</sup> septembre 1944 : libération de Vienne

Nous commémorons aujourd'hui le 59<sup>e</sup> anniversaire de la libération de notre ville de l'occupation allemande et cela peut être l'occasion de quelques rappels historiques, à l'attention, surtout, de ceux de nos concitoyens qui n'ont pas connu cette époque troublée.

Le texte qui va suivre a été élaboré, au cours de l'année 2003 par une commission composée d'anciens membres de la Résistance viennoise, afin de porter témoignage de ce qu'ils ont vécu.

### L'armistice de 1940, l'appel du 18 juin

La guerre, déclarée à l'Allemagne nazie par la France et l'Angleterre, le 1<sup>er</sup> septembre 1939 en riposte à l'invasion de la Pologne, s'était mal terminée pour la France. Écrasée par les divisions blindées et l'aviation de Hitler, nos armées avaient, en effet, perdu la bataille déclenchée le 10 mai 1940. L'armistice, demandé à l'Allemagne par le Maréchal Pétain, dernier Président du Conseil de la 3<sup>e</sup> République, avait été signé le 22 juin, laissant aux mains de l'ennemi plus d'un million de prisonniers, au nombre desquels on comptait environ 300 soldats viennois.

La France était désormais divisée en deux zones, dont celle située au nord de la Loire restait occupée par les troupes allemandes ; celle du sud, dont notre ville faisait partie, étant dite "zone libre".

### Naissance et développement de la résistance

Or, dès juin 1940, un petit nombre d'hommes et de femmes, répondant spontanément à l'appel lancé depuis Londres par le général de Gaulle, avaient entrepris de constituer des mouvements de résistance afin de poursuivre la lutte contre l'ennemi. C'est ainsi que naquirent des mouvements tels que *Combat*, *Libération*, *Franc-Tireur* pour ne citer que les plus connus.

C'est d'ailleurs sur l'initiative d'Auguste Vistel, dit Alban, résidant alors à Pont-Évêque, que fut créé dès le 24 novembre le mouvement "*Reconquête*"

qui devait par la suite fusionner avec le mouvement *"Libération"*. Quant à *"Combat"* il fut fondé en août 1940 à Marseille par le capitaine Henri Frenay aux attaches viennoises, sous le nom de *"Mouvement pour la libération nationale"* (M.L.N.).

Ces diverses organisations clandestines allaient prendre un nouvel essor dès lors que l'entrée en guerre des États-Unis, le 7 décembre 1942, eut donné au conflit une dimension mondiale et que divers événements, en France même, eurent incité de nombreux Français à une prise de conscience salutaire.

On peut énumérer notamment :

- la loi instituant le travail obligatoire en Allemagne (S.T.O.) le 4 septembre 1942,
- le débarquement des alliés en Afrique du Nord le 8 novembre 1942,
- l'occupation de la zone sud par la Wehrmacht le 11 novembre 1942, suivie le 27 novembre par le sabordage de la flotte à Toulon,
- la création, en décembre, du premier maquis, dans l'Ain, par le capitaine Romans-Petit.

Ajoutons à cela la capitulation de la 6<sup>e</sup> armée allemande à Stalingrad, survenue le 2 février 1943 et l'on comprendra que les rangs de la Résistance, qui allait être fédérée la même année par Jean Moulin, n'aient pu que s'étoffer. Toutefois la Résistance, désormais rassemblée, n'était pas pour autant uniforme, étant composée, par nécessité, de deux éléments distincts : les sédentaires et les maquisards.

Les sédentaires, parmi lesquels on comptait tous les pionniers, avaient été recrutés sur place, dans leurs villes ou villages et constituaient de petits groupes aux missions diverses : recherche de renseignements sur l'ennemi et leur transmission à Londres puis à Alger - constitution de stocks d'armes au moyen de parachutages - aménagement de terrains d'aviation clandestins - camouflage et évacuation d'aviateurs alliés abattus - filières d'évasion de prisonniers de guerre ou de résistants - camouflage de membres de la communauté juive persécutée - actions de sabotage contre les moyens de l'ennemi - action de commando pour libérer des résistants prisonniers, sans oublier ce qui fut leur vocation première, c'est-à-dire la publication et la diffusion de tracts et journaux appelant à la Résistance.

Quant aux maquisards, ils étaient pour la plupart de jeunes réfractaires au service du travail obligatoire pour lesquels les sédentaires avaient organisé différents camps ou "Maquis", commandés le plus souvent par des officiers d'active ou de réserve dont l'objectif était double : empêcher tout d'abord le départ des jeunes gens en Allemagne et constituer avec eux des unités de combat prêtes à intervenir lors du débarquement programmé des armées alliées en France.

### **Réaction allemande**

Il est évident que l'expansion de la Résistance ne pouvait laisser l'occupant indifférent ; aussi la redoutable police nazie qu'était la Gestapo, aidée hélas la plupart du temps par des collaborateurs français, entreprit contre elle



une lutte sans merci, ponctuée par des arrestations, des tortures, des déportations et, le plus souvent, des exécutions sommaires.

Notre ville ne fut pas épargnée en ce domaine et la rafle opérée le 25 mai 1944, dont nous commémorons chaque année le souvenir en demeure le tragique témoignage.

### **Le débarquement en Normandie**

C'est le 6 juin 1944 que se produisit le débarquement tant espéré des Forces Alliées en Normandie. Dès ce jour, les actions de la Résistance s'intensifièrent afin de faciliter leur avance et, dans la région viennoise, les maquis devinrent opérationnels malgré un manque évident d'armes lourdes et de munitions.

### **Les Maquis du Viennois**

Depuis quelque temps un petit Maquis était implanté à St-Alban de Varèze et avait pour mission d'acheminer des jeunes volontaires vers le Maquis du Vercors. Peu après le débarquement se constituèrent deux autres Maquis commandés respectivement par les commandants Barroo (Klébert) et Gavignaud (Valmy) aux Côtes-d'Arcy et Borel (Forêt) au hameau de La Balme à Reventin-Vaugris. On peut évaluer les effectifs de ces groupements à 800 hommes environ, Viennois pour la plupart. Leur mission consistait principalement, depuis le débarquement de la 1<sup>re</sup> armée française à Toulon le 15 août 1944, à harceler les convois ennemis afin d'accélérer leur retraite sur la rive gauche du Rhône.

### **Vienne libérée**

De fait, la retraite allemande se transforma vite en débâcle et les riverains de la Nationale 7 purent assister, plusieurs jours durant, au passage de convois, souvent hétéroclites, au nombre desquels figurait la pittoresque mais dangereuse cohorte de soldats Mongols, embrigadée de force dans l'armée allemande, se déplaçant sur des chariots hippomobiles dont l'aspect menaçant inspirait la crainte. D'autres éléments de la Wermarcht n'étaient pas moins redoutables, tels les commandos d'artificiers, chargés de retarder l'avance alliée et de protéger ainsi la retraite allemande en sabotant les voies de communication. C'est l'une de ces équipes



*René François, médecin-lieutenant  
L'après-midi de la libération de Vienne*



qui à 8 h. 15, au matin du 1<sup>er</sup> septembre, devait détruire nos ponts sur le Rhône et la Gère, sans que les Maquisards, qu'une menace d'encerclement avait contraints de se replier à Villeneuve-de-Marc, n'aient pu intervenir faute d'avoir été prévenus à temps.

Les dégâts considérables causés par les explosions n'étaient pas encore dénombrés et Vienne était encore une ville morte qu'une patrouille de reconnaissance venant de la région de Bourgoin en "traction avant" et commandée par notre compatriote le médecin-lieutenant René François, arrivait place Saint-Louis et se rendait ensuite place de l'Hôtel-de-Ville où elle faisait entonner "La Marseillaise" par le maigre public qui s'y trouvait. Peu après, la première jeep américaine, précédant un détachement de la division Texas, s'arrêtait sur le quai Pajot à hauteur de l'institution Robin. Enfin, dans l'après-midi, les F.F.I. entraient dans la ville encore déserte et méfiante et occupaient des deux casernes : le groupe Borel, le quartier Rambaud et le groupe Barroo-Gavignaud, le quartier Saint-Germain.



*Libération de Vienne - 1944  
Première voiture entrée 14 heures avant les  
Américains.  
Assis, le médecin-lieutenant François*

Appuyés par les résistants sédentaires qui patrouillaient en ville, ils assurèrent bientôt diverses missions de sécurité ainsi que la garde des prisonniers. Sur le plan administratif, les choses avaient été rondement menées : à 15 heures les principaux membres du Comité Local de Libération, ayant à leur tête leur président Jean Olgnon, se présentaient à l'Hôtel-de-Ville où ils faisaient hisser le drapeau tricolore. Sur quoi le président de la Délégation Spéciale, le commandant Matteï, leur remettait ses pouvoirs qui devaient être transmis, dès le lendemain, à la dernière municipalité de la République, dont le maire était Lucien Hussel. C'est ainsi que dès 18 heures la ville était passée complètement aux mains de la Résistance, dont les responsables occupaient désormais les points stratégiques.

Tout s'était déroulé dans l'ordre et dans le calme et les détachements de F.F.I., au garde-à-vous devant l'Hôtel-de-Ville pour y saluer le drapeau, pouvaient laisser éclater leur joie. Après tant d'années de deuils, d'épreuves, de souffrance et de sacrifices, Vienne était libre !



M.-C. Dumas

## Histoire du restaurant Dumas\* à Loire-sur-Rhône (1833-1970) à travers ses menus

### 1833-1920

En 1833, Jean-Claude Christophle et sa femme Jeanne, habitent à Loire (Rhône) en bordure du chemin qui devient, vers 1840, la voie Royale Lyon Beaucaire (future Nationale 86).

Menuisier de son état, Jean-Claude ouvre à côté de son atelier un débit de boissons tenu par Jeanne. Ils ont une fille, Marie-Claudine. Celle-ci, se marie à Jean-Baptiste Dumas, propriétaire agricole au Savot à Loire.

Marie-Claudine, à la mort de ses parents, hérite du café.

Or, à l'arrière de la propriété, à partir de 1878, se construit la voie ferrée Lyon-Nîmes, parallèle à la voie Royale, devenue route Impériale. Les ouvriers sont nombreux, Marie-Claudine leur fait donc "un peu à manger". Le restaurant Dumas est créé, car très vite Marie-Claudine améliore les repas, ce qui entraîne la venue d'une clientèle plus aisée (voir le premier menu en annexe, du 28 mai 1892).

A la cuisine raffinée, s'ajoute un cadre champêtre : repas au jardin, jeux de boules, verger à proximité.

Deux garçons naissent, Edmond (qui gardera la propriété du Savot) et Joseph-Benoît.

Ce dernier épouse en 1897 Louise Blache, d'Irigny (Rhône). Louise va améliorer encore la cuisine de sa belle-mère, elle sera la première "MERE DUMAS".

Un cuisinier viennois, monsieur Charnet vient travailler avec elle et apporte son savoir-faire. Les menus sont de plus en plus élaborés.

En parcourant ceux-ci de 1900 à 1914, on retrouve la répartition des plats de l'époque (voir Annexe). La vie sociale et les fêtes religieuses sont occasion de repas :

- enterrement de vie de garçon,
- "raboudage" (repas payé par les parents de la jeune fille aux garçons du

\* Actuellement restaurant Camérano

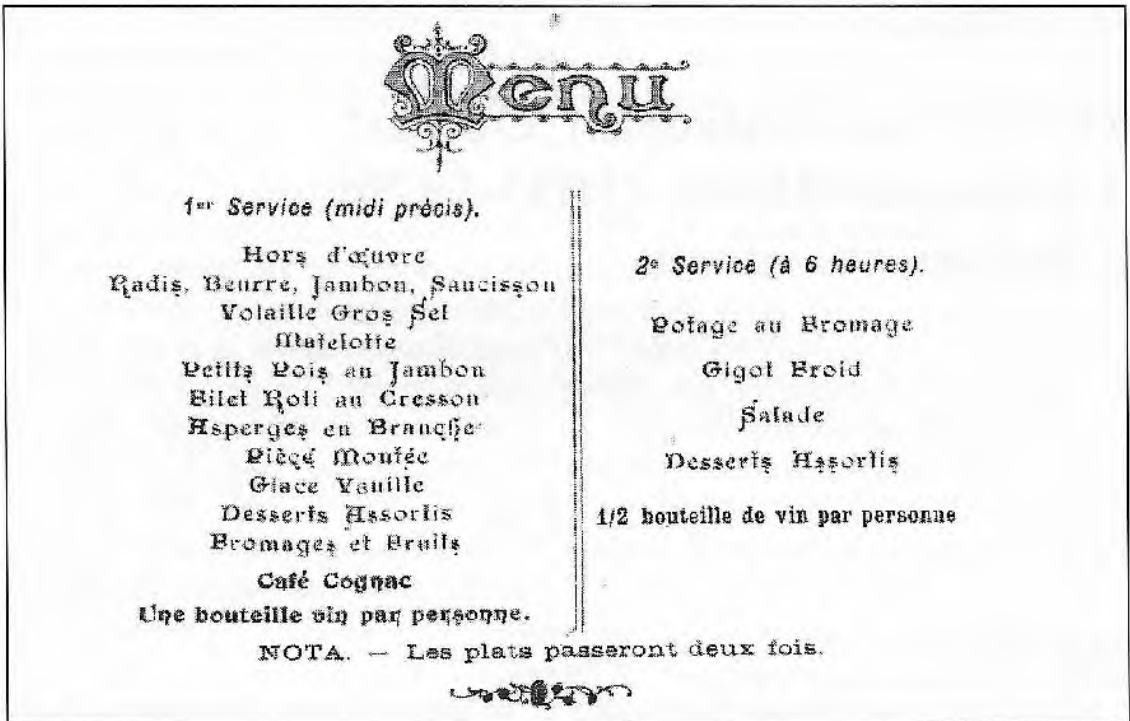


Figure 1

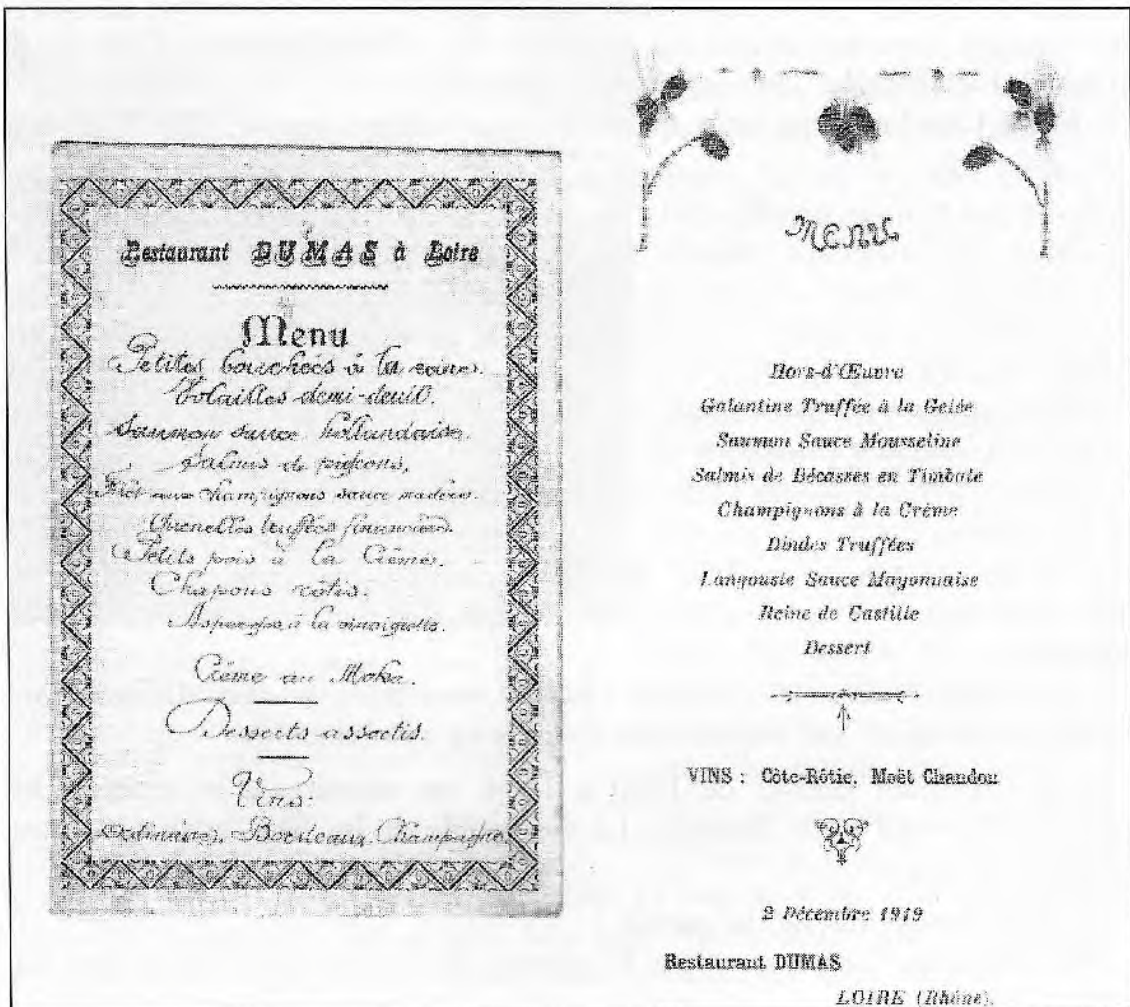


Figure 2



village, lorsque celle-ci épousait un garçon d'une autre commune)

- conseil de révision,
- banquet de conscrits,
- banquet des classes,
- fêtes de société (harmonies, sauveteurs)
- banquets de corporations : boulangers, charcutiers, contremaîtres (voir menu du 1<sup>er</sup> mai 1911, fig. 1)
- repas d'anciens élèves (Institut Robin)
- baptêmes, premières communions, mariages. (pas de menus conservés pour les repas d'enterrement, sans doute parce que ceux-ci, immuables, se composaient du bouilli, c'est-à-dire pot-au-feu.).

Le thème d'impression des menus se fait en accord avec la circonstance du repas : un catalogue est proposé aux clients : les cartes postales de Loire, du Restaurant, des joutes, sont utilisées pour les banquets des classes, des conscrits... Thèmes religieux pour baptêmes, premières communions, mariages. Menus de réclame (publicités de vins, champagne, chocolat...) pour les menus ordinaires. Mais aussi dessins humoristiques, proverbes, décors floraux.

Après la guerre de 1914, les menus n'ont pas beaucoup varié (voir fig. 2); dommage que pour ce menu du 2 décembre 1919, le nombre de convives et le nombre de chevaux n'aient pas été indiqués !

Figure 3 : menu du 12 septembre 1920 qui fête le retour de Jean, le fils aîné de Louise et Joseph Dumas, qui était de la classe 18.

## 1920 - 1970

Le second fils, Michel, épouse Antoinette Esparcicux, d'Yzeron (Rhône) en 1929. Antoinette travaille avec sa belle-mère, jusqu'au décès de celle-ci en 1950. Antoinette devient la deuxième "MERE DUMAS".

La cuisine a été agrandie en 1934, avec un premier fourneau plus moderne.

Les recettes sont améliorées :

- La matelote composée traditionnellement de carpes, brochets, anguilles ne plaît guère aux clients qui reprochent un trop grand nombre d'arêtes. Louise et Antoinette ont l'idée de mettre carpes et brochets dans le fonds de sauce, donc passés au chinois (passoire fine) : ainsi les arêtes disparaissent, mais le goût reste ! La matelote devient matelote d'anguilles.

- La grillade marinière est remise à l'honneur : c'était le plat de fête des mariniers que toutes les bonnes cuisinières de cette partie de la vallée du Rhône savaient faire. (André Castelot dans son livre *"L'histoire à table"* la mentionne comme grillade d'Ampuis.) Les ménagères utilisaient du porc, mais les maisons bourgeoises préféraient le bœuf, la sauce restait pour tous à base de vin blanc sec et d'anchois.

- L'artichaut Lucullus est repris : reconnu comme excellente idée par le gastronome réputé, Curnonsky, de passage au restaurant Dumas.

La clientèle après 1918 est variée : bourgeois de la région lyonnaise et stéphanoise qui fêtent les événements familiaux, mais aussi les ouvriers

givordins et viennois venus casser leur cagnotte pour des "casse-croûtes soupatoires", moins onéreux. Ceux-ci sont composés de charcuteries, friture du Rhône, matelote, poulet sauté chasseur, tome daubée (cervelle de canut locale), tarte aux abricots, le tout arrosé de "pots" (côtes du Rhône d'Ampuis).

Jusqu'à cette époque, le restaurant Dumas est l'affaire des femmes de la maison. Michel, comme son père, s'occupe des propriétés agricoles, avec des ouvriers. (C'est le premier fournisseur du restaurant pour les primeurs, fruits et légumes, y compris les fameuses asperges de l'Ove - l'Ile, en pâtois). Bien entendu, il est responsable de la cave, et est un parfait œnologue.

Le personnel du restaurant est entièrement féminin, recruté dans le village et les environs (Les Côtes d'Arey, Bans, Ampuis...). "C'est une bonne maison, disait-on, professionnellement reconnue et sérieuse". Il faut dire qu'à l'époque, on ne badinait pas avec la moralité !

La seconde guerre mondiale arrête cette belle activité.

Après la guerre, les clients affluent : Michel doit se mettre à la cuisine, les terres sont louées. Il se révèle un excellent rôti-seur.

### **Le restaurant évolue**

En 1949, de grands travaux de réfection et aménagements sont effectués : façade avec quatre grandes baies vitrées, chauffage central, cuisine équipée d'un nouveau fourneau à deux foyers, (des établissements Marcellin de Vienne), chambre froide compartimentée, (établissements Martinon de Vienne). La structure de la cuisine est la même à ce jour.

Les menus sont sérieusement allégés. Les potages et relevés ont disparu, les entrées sont moins riches en sauce et sont composées soit de charcuterie, de crudités, soit de friture de poissons, ou poissons mayonnaise. Il n'y a plus qu'un poisson et qu'une viande par repas, par contre fromages et desserts sont appréciés.

La clientèle se diversifie, incluant les industriels avec leurs repas d'affaires, à midi, où le temps est compté. Les repas de corporations de sociétés, de premières communions, les casse-croûtes disparaissent petit à petit ainsi que le jeu de boules. Malgré tout, l'été, le service au jardin sous l'imposant marronnier a toujours du succès. A partir de 1960, le restaurant ferme le dimanche.

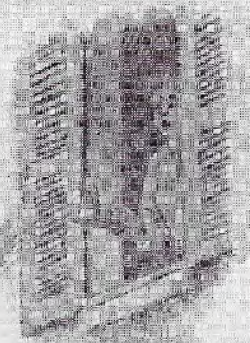
Exceptionnellement, chaque année, le restaurant Dumas ouvre pour le banquet des classes du village : le bal avec orchestre accueille le soir, toute la population. La Mère Dumas ouvre le bal, les bugnes sont distribuées à volonté.

L'approvisionnement est facilité par l'évolution des transports. Les langoustes vivantes viennent directement de Roscoff. Le gibier reste fourni par les chasseurs de Loire, ainsi que chanterelles et gris-de-fer. Aux Halles des Cordeliers, Michel se fournit en poissons, (dont les fameux lavarets du Lac) viandes, et fromages. La volaille vient de Louhans, les commerçants viennois et givordins complètent les achats.

L'accueil des clients était une priorité, la Mère Dumas excellait dans cette



# MENU



RADIS BEURRE

JAMBON LUCULLUS

CIVET DE LIÈVRE

BROCHET SAUCE MAYONNAISE

---

HARICOTS A L'ANGLAISE

GIBIERS SUR CROUTONS

BOMBE GLACÉE

DESSERT



**Banquet du Retour  
DE LA CLASSE 1918**

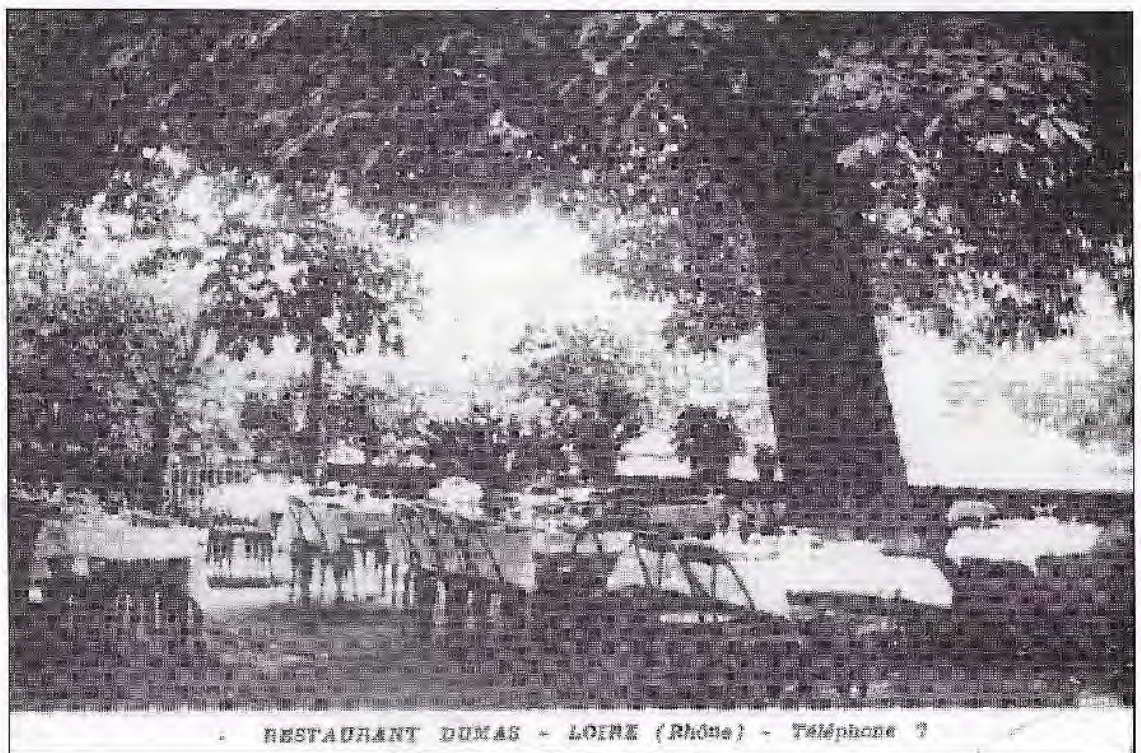
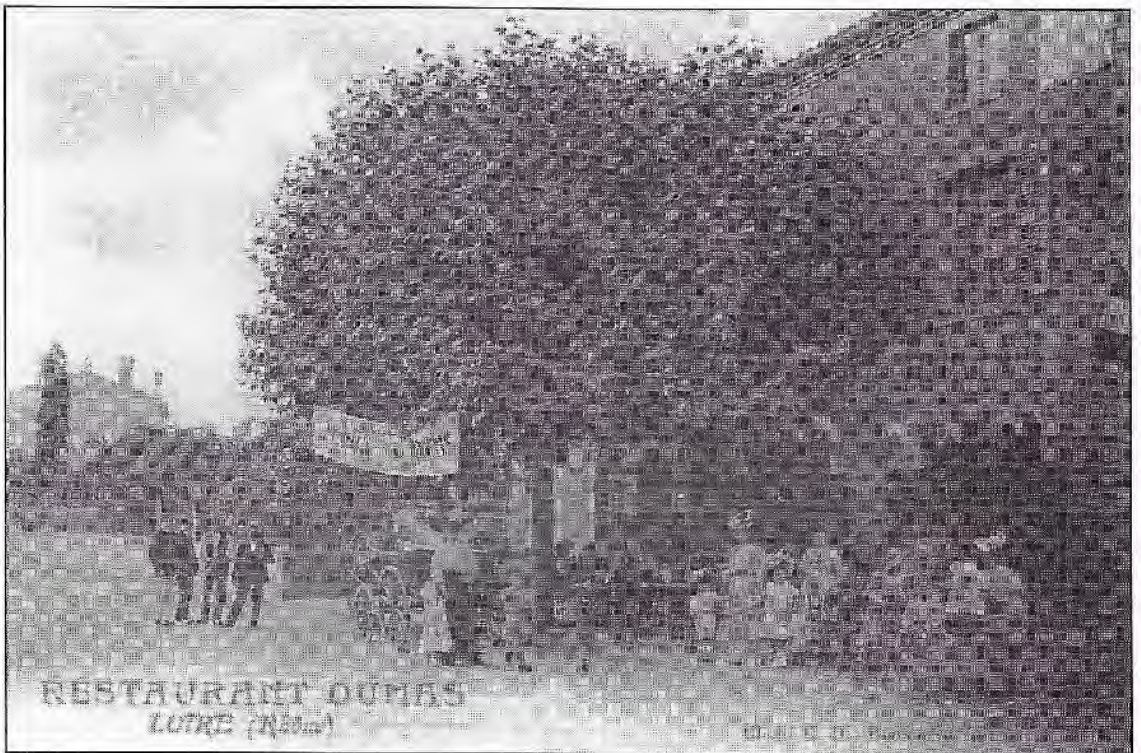
*Loire, 12 Septembre 1920*

Restaurant DUMAS.



Figure 3







tâche. Elle seule prenait les commandes.

La carte et les menus, de 1960 à 1970, (voir figure 4) ne comportaient que les plats de base pour les clients qui découvriraient le restaurant. Les habitués s'en remettaient à la Mère Dumas pour les propositions de bœuf en daube, poulet chasseur, soufflé de foies de volailles ou de viandes, quenelles lyonnaises, langoustes, gibiers, champignons de pays etc.

Les desserts variaient peu : tartes aux abricots, (ou fraises, framboises, selon la saison) sorbets, soufflé flambé au Grand Marnier, mousse au chocolat, petits fours.

Michel Dumas est décédé en novembre 1970.

La Mère Dumas a cédé le fonds de commerce à Monsieur Camérano en février 1971.

La Mère Dumas décède à Loire le 25 Juillet 2002.

M E N U

◀◀◀◀◀◀◀◀◀◀

Chante Grillet	Galantine de volaille au Foie Gras de Strasbourg Olives beurre
Côte. du Rhône rouge	Matelote d'Anguille Gigot d'Agneau Champignons sautés Fromages à la crème et assortis
Besserat de Ballefon	Sorbet Petits Fours Tarte aux Abricots
Café	◊

14 Mai 1966      Restaurant Dumas  
Loire-sur-Rhône

Figure 4

## Annexe

A cette époque, deux façons de servir étaient possibles :

Le service à la française, héritier des fastes de la cour de Louis XIV. (les reconstitutions historiques au cinéma nous ont montré la profusion des mets sur la table). Par service, on entendait un ensemble de plats présentés en même temps. Un repas pouvait se composer de plusieurs services. Le convive se servait de ce qui lui était proche. Un serveur pouvait lui apporter ce qui était trop éloigné. Ainsi chacun choisissait suivant son goût et son appétit ce qui était exposé sur la table.

Le service à la russe que nous connaissons actuellement, vulgarisé après 1850 est différent : les plats sont présentés à chaque convive et se succèdent, le repas est identique pour chacun. Seuls les desserts sont exposés du début à la fin du repas. Le nom de ce service a été donné par les Parisiens conquis par la commodité d'un tel usage à la suite d'une réception offerte par l'ambassadeur du tsar de Russie, à Clichy, en 1810. La pratique du menu s'impose : les convives connaissent le déroulement du repas et régule leur appétit en fonction de leur goût...

Brillat-Savarin (1755-1826), gastronome et écrivain, recommande d'établir le menu en partant des mets les plus substantiels aux mets les plus légers.

A cette époque, le repas ne devait pas :

- Comporter de viandes de boucherie, de volaille, de gibier, de même couleur.
- Eviter la répétition d'un même légume.
- Voir se succéder des plats sans opposition avec le précédent.
- Proposer aux clients des préparations qu'ils pouvaient réaliser chez eux.

Le menu ci-après est daté du 28 mai 1892 (date indiquée au dos du menu). Il est assez typique de l'époque, bien que ne comportant pas de potage.

Le fromage était souvent absent ou servi en même temps que les fruits, en fin de repas. Les mentionner sur le menu n'était pas de bon goût.

### Analyse du menu du 28.05.1892

<i>Déroulement du menu</i>	Composition	Menu
<b>Relevés</b> (ce nom vient du fait qu'ils remplaçaient le potage)	C'est toujours une viande cuite à l'eau : pot-au-feu, poule bouillie et une préparation à base de poisson, de viande	<b>Petites bouchées à la reine</b>  <b>Volaille demi-deuil</b>



**Entrées**

(plats très riches en sauce  
le plus souvent)

Salmis, poisson en sauce  
ou court bouillon, fricassée  
de volaille

**Saumon  
sauce Hollandaise**

**Salmis de pigeon**

**Rots**

(un ou plusieurs plats  
principaux)

Grosses pièces de viandes  
rôties accompagnées de  
légumes

**Filets  
aux champignons  
sauce Madère**

**Quenelles truffées  
financières**

**Petits pois à la crème  
Chapons rôtis**

**Salades**

Légumes, poissons  
Crustacés mayonnaises  
Terrines, pâtés

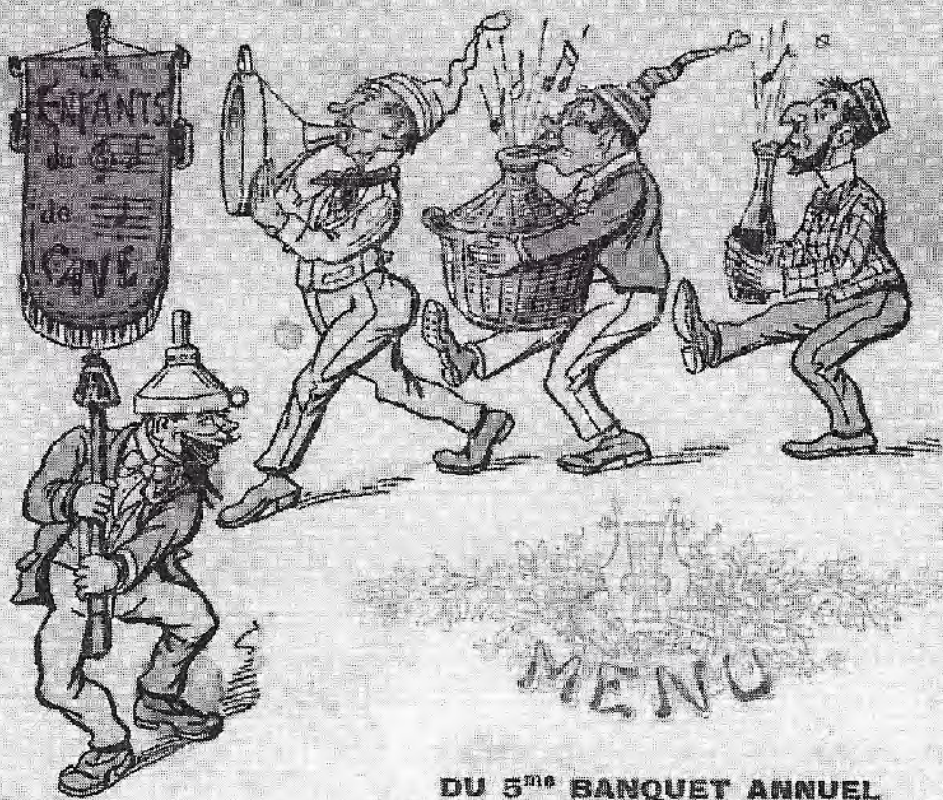
**Asperges à la  
vinaigrette**

**Entremets sucrés**

**Crème Moka**

**Desserts assortis**





## MENU

DU 5<sup>me</sup> BANQUET ANNUEL  
 du Club Cycliste Gymnastique  
 de Saint-Etienne  
 donné à Loire (Rhône) au Restaurant DUMAS

Jambon - Saucisson - Beurre

Volaille Gros sel

Friture

1922

Haricots Verts au Beurre

Poulets de Grains Rôtis

Asperges en Branches

Fruits - Dessert

21 Juin 1908

Imp. P. LAFORGE, rue de la Préfecture, 36





# Menu

du 12 août 1911

Consommé Yaffoa

Omelette aux rognons

Cotelettes de Veau

Crouttes Vichy

Salade

Fromage

Glace Vanille

CANTON DE SCHWITZ

CHOCOLAT KOHLER  
GALA PETER





Anonyme

## Recette de la daube de “La Boulonnaière”

*Dressée pour 20 à 25 convives*

*Dans le numéro 81, fasc 1 de 1986 du Bulletin des Amis de Vienne, nous avons signalé l'existence d'une académie de la Daube qui siégeait une fois par an à Sainte-Colombe, dans le domaine de la Boulonnaière, propriété alors de l'avocat au barreau de Vienne, Louis Lombard, qui fut député de l'Isère de 1886 à 1889, puis député de Vienne de 1889 à 1893.*

*En note nous avons mentionné brièvement la recette de la daube, mise au point par Lombard et ses convives. Nous avons pu retrouver “in extenso” le texte de la recette que nous publions, ainsi qu'une liste, sans doute incomplète de quelques académiciens. (NDLR)*

### Ustensiles

Choisir une daubière immense, de la capacité de 50 litres environ. Une marmite ventrue, en fonte galvanisée dont se servent communément les paysans, dans l'âtre est tout indiquée. La daubière peut être ovale ou ronde. Il faut éviter la fonte émaillée, l'émail craque à la longue par suite du roussissement.

La marmite doit comporter deux oreilles fixes. La marmite à anse mobile est inconfortable. Il est bon de se précautionner de deux autres daubières plus petites pour dédoubler les morceaux, soit avant la mise au feu, soit au cours de cuisson.

### Préparation

Garnir le fond de la daubière aussi haut que possible avec 12 à 15 bandes de lard gras très frais, coupées minces, de la largeur de trois doigts et serrées bien à plat les unes contre les autres.

Poser par dessus :

- 1° - 20 pieds de porcs blanchis, fendus longitudinalement en deux.
- 2° - 40 paquets de couenne ficelés.

- 3° - Une forte langue de bœuf entière, bien fraîche, parée et dégraissée. Avoir soin de couper le cornet et les parties de la gorge qui y sont adhérentes
- 4° - 6 beaux pieds de veaux, d'un blanc rosé, fendus dans la longueur, comme le pied de porc et préalablement blanchis.
- 5° - Une forte tête de veau désossée et ficelée.
- 6° - 8 kilogrammes de bœuf dans la culotte en deux quartiers, l'un de 5 kgs, l'autre de 3. Les deux pièces seront dégraissées, mais finement lardées.

Saler et poivrer fortement, à mesure, avec du gros sel gris et du poivre blanc en grains légèrement concassé.

Les ingrédients qui précèdent doivent être disposés par couches bien tassées au milieu desquelles on introduira :

- 1° - 50 carottes de moyenne grosseur coupées en deux ou en quatre morceaux.
- 2° - 25 grosses tomates fraîches tranchées par le milieu et égrenées.
- 3° - 6 gros oignons entiers piqués chacun de quatre clous de girofle.
- 4° - 2 têtes d'ail dont les gousses seront dispersées.
- 5° - Un fort bouquet de thym et du persil attaché.
- 6° - 8 à 10 feuilles de laurier sauce.
- 7° - Un nuage de noix muscade râpée.
- 8° - 8 à 10 piments rouges séchés.

Comme il est dit plus haut, saler et poivrer à mesure soit en tout 10 bonnes poignées de sel de cuisine et 5 fortes pincées de poivre en grains à peine concassé. Le poivre en poudre n'étant pas soluble, trouble tous les bouillons .

Verser ensuite sur le tout :

- 1° - 10 bouteilles de bon vin rouge vieux.
- 2° - 5 bouteilles de bon vin blanc sec.
- 3° - En cours de cuisson, après le premier frémissement, ajouter une soupière de consommé, bien dégraissé, mais ceci est du raffinement.

La garniture des daubières doit être opérée la veille du festin, après le diner du soir, soit à 9 heures et terminée avant minuit.

### Directives

A 5 heures du matin, mettre sur feu de bois vif. Presser jusqu'à ébullition, en évitant les coups de feu imprévus qui noircissent le jus et lui donnent de l'amertume. Il faut que le jus conserve jusqu'à la fin une teinte brune dorée de vieille eau-de-vie. Puis après les premiers bouillonnements, faire cuire lentement sur feu doux, à couvercle clos et surveiller soigneusement la régularité de la cuisson.

Gouter fréquemment afin de s'assurer de l'arôme et de la liaison des condiments.

Au bout de quatre heures, retirer du feu. Dégraisser le jus.



Enlever alors définitivement les oignons, les gousses d'ail s'il en reste, les feuilles de laurier et le bouquet.

Sortir provisoirement les quartiers de bœuf, la langue et la tête de veau.

Poser délicatement un gros dindon ou deux belles poules sur les pieds et les paquets de couenne restés au fond de la daubière.

Remettre par dessus : le bœuf, la langue et la tête de veau.

Ajouter :

1° - Une livre de bons champignons de couche blanchis. Il est préférable d'y mettre des roses des prés, si c'est la saison.

2° - Deux pots d'un coulis de tomates préparé à la maison.

3° - Un pot de glace de viande.

4° - 4 anchois de Collioure finement nettoyés et pilés.

5° - 2 dernières bouteilles de vin, une de rouge vieux, une de blanc sec, préalablement chambrées près du feu.

Et enfin

6° - Une bouteille 1/2 de vieux cognac versé à trois reprises et vers 10 heures seulement. Il faut éviter que le cognac cuise trop longtemps afin de conserver son parfum.

Refermer hermétiquement et laisser cuire lentement à feu régulier.

Goûter fréquemment.

A 11 h. 1/2 dégraisser définitivement le jus.

## Service

A midi dresser successivement dans de vastes plats :

1° - Le bœuf

2° - Le dindon ou les poules

3° - La tête de veau

4° - La langue

5° - Les pieds

6° - Les paquets de couenne

7° - Les carottes

8° - Tamiser le jus dans des passoirs habillés de mousseline fine et le servir dans des soupières.

Servir chaud après les jambons au foin et au vin blanc, qui ouvrent l'appétit.

Puis, sitôt la daube terminée, pendant que le pâté de lièvre circule, l'office doit se saisir promptement des restes, sectionner par tranches les trop gros morceaux, désosser les pieds et la volaille et disposer le tout par couches, carottes comprises, dans les terrines à emporter.

Descendre en cave et laisser refroidir dans son jus.

## Convives de 1893 à 1913 participant à l'académie de la Daube

### Décédés :

L'ANCIEN  
LE CHEF  
BCUCOTTE  
MATHEVON  
DUMAS G.  
TARDIF LE BLANC  
GENET  
REYMOND E.  
LE PIQUANT  
L'OPINIATRE  
DEUX MILLE  
COUSTONAS  
SAR  
PERRET H.  
PERRAD M.  
MAUBERT  
GENEVAY (Le Prince)  
VANEL

LOMBARD FELIX  
MATTEI  
GARON G.  
DAMBUYANT G.  
ALLEMAND F.  
PELLENC  
De COSTON  
Dr BARBIER  
Dr CHAPUIS  
MARIOTTE  
LOMBARD A.  
BELIN  
BOUTTIN  
VALENTIN  
LAMBERT M.  
BERNARD J.  
SIMONS P.

### Vivants :

JULLIEN E.  
REVELIN J.  
SOUCHON  
MARECHAL  
VAN DEN BOSCH  
SEGUIN J.



Marie-Laure Gamberre  
Bernard Liou

## Note sur une inscription inédite mentionnant un chevalier de la cité de Vienne

L'inscription que nous présentons a été découverte en 1984, au cours des fouilles menées par Anne Le Bot-Helly et Benoît Helly<sup>1</sup> à Sainte Colombe, qui forme avec sa voisine Saint-Romain-en-Gal les quartiers de la ville romaine de Vienne situés sur la rive droite du Rhône. Le terrain fouillé se situe au nord de l'actuelle place de l'Égalité (Fig.1). Le dernier état d'occupation antique (Etat IV) est un cimetière du IV<sup>e</sup>-V<sup>e</sup> siècle<sup>2</sup>. Le bloc de pierre calcaire qui porte l'inscription y était remployé et constituait la moitié du couvercle d'un coffre formé de dalles disposées en quadrilatère et liées entre elles par des joints de mortier. La face inscrite était tournée vers l'intérieur du coffre. Antérieurement à la nécropole, le site était occupé par de grands thermes public datant de la fin du II<sup>e</sup> ou du début du III<sup>e</sup> siècle. Les états précédents (II, constitué vers le milieu du I<sup>e</sup> s., et I, dans les premières années de ce même I<sup>e</sup> s. apr. J.-C.) étaient occupés, semble-t-il, par des maisons d'habitation. Ces données chronologiques ne nous autorisent guère à mettre en rapport la nature et le contenu de l'inscription, qui est une dédicace, de caractère monumental et officiel, émanant des décurions de la cité de Vienne, avec l'histoire du site. Il se peut très bien que la pierre sur laquelle elle figure ait été récupérée ailleurs.

Ce bloc présente les dimensions suivantes (en centimètres) :

Hauteur : 108, 5 ; Largeur : 75 ; Epaisseur : 14. Hauteur des lettres, ligne 1 : 7 ; ligne 2 : 7 ; ligne 3 : 6, 5 ; ligne 4 : 6 ; ligne 5 : 5, 3 cm.

Des trous de fixation sont visibles au dos. L'inscription aux belles lettres régulières, à l'*ordinatio* très soignée, se lit ainsi (Fig. 2) :

1 - Anne et Benoît Helly ont souhaité nous confier la publication de cette inscription ; nous les remercions très amicalement.

2 - Cf. A. Le Bot-helly, "La nécropole de la place de l'Égalité à Sainte-Colombe-lès-Vienne", dans *Premiers temps chrétiens en Gaule méridionale. Antiquité tardive et haut Moyen Âge, III<sup>e</sup>-VII<sup>e</sup> siècles*, catalogue d'exposition, XI<sup>e</sup> Congrès international d'archéologie chrétienne, Lyon, 1986, notice 187, p. 93.



*Fig. 1 - Le site de Vienne sur les deux rives du Rhône.*

*1. Saint-Romain-en-Gal.*

*2. Sainte-Colombe, avec, indiquée par la flèche, la position de la Place de l'Egalité.*

*3. Vienne*

*(d'après La maison des Dieux (Océan à Saint-Romain-en-Gal, 55<sup>e</sup> supplément à Gallia, Paris, 1994).*



PVBLICE . EX . D . D  
M . CARISIO . SEX  
F . VOL . ALPINO  
PRAEF . FABRVM  
TRIB . MILIT . LEG . XXI

*Publice ex d(ecreto) d(ecurionum) / M(arco) Carisio Sex(ti) / f(ilio) Vol(tinia tribu) Alpino, / praef(ecto) fabrum), / trib(uno) milit(um) leg(ionis) XXI (uicesimae primae).*

“Aux frais de la collectivité, par décret des décurions. A Marcus Carisius Alpinus, fils de Sextus, de la tribu Voltinia, préfet des ouvriers, tribun militaire de la vingt-et-unième légion”.

Il s'agit donc d'une inscription gravée en l'honneur d'un personnage jusqu'ici inconnu, certainement originaire de la cité de Vienne, comme l'indique son appartenance à la tribu *Voltinia*. Son *nomen*, *Carisius*, est un nom latin et celte<sup>3</sup> bien représenté en Gaule Narbonnaise (Alba, Arles, Avignon, Die, Marseille, Narbonne, Nîmes, Valence)<sup>4</sup>, mais non pas à Vienne même. *Alpinus* est un *cognomen* dont la valeur ethnique apparaît évidente, bien attesté en Narbonnaise et dans les Alpes Cottiennes (Apt, Barcelonnette, Nîmes, Vaison)<sup>5</sup>. Notre personnage est un chevalier ; son *cursus* ne mentionne que deux fonctions équestres énoncées selon toute vraisemblance dans l'ordre dans lequel elles ont été exercées ; s'il a revêtu des charges municipales, ce qui somme toute est possible et justifierait l'honneur qui lui est fait de cette dédicace, elles ne sont pas mentionnées ; l'accent est mis, de toute façon, sur sa qualité de chevalier romain.

*M. Carisius Alpinus* a été *praefectus fabrum*, c'est à dire chef de cabinet d'un magistrat *cum imperio* de rang consulaire ou prétorien<sup>6</sup>. Il a ensuite été, et est probablement encore lorsque est gravée l'inscription de Vienne, tribun dans la XXI<sup>e</sup> légion. Celle-ci, créée par Auguste vers 15 av. J.-C., a toujours été cantonnée en Germanie, à Oberhausen en Rhétie d'abord, puis à Vetera (10-41 ou 44), à Vindonissa (45-69), à Bonn (70-83 et finalement à Mayence (83-89). Au début de l'année 89, elle fut impliquée dans le *pronunciamento* de L. Antonius Saturninus. Elle ne fut pas dissoute, mais envoyée sur le

3 - *Thes. l. L. Onomasticon*, II, 1913, col.193-195 ; A.Holder, *Alt-celtischer Sprachschatz*, I, 1896, col.788-789.

4 - *CIL* XII, 317 ; 416 ; 842 ; 1028 ; 1556 ; 1772 ; 2750 ; 4538 ; 4683 ; XIII, 8055 ; *ILGN*, 414 ; 450.

5 - *CIL* XII, 82 ; 3402 ; *ILGN*, 168 ; 213.

6 - Cf. B. Dobson, "The *Praefectus fabrum* in the Early principate", dans *Britain and Rome. Essays presented to Eric Birley on his sixtieth Birthday*, Kendal, 1966, p. 61-84 ; H.-G. Pflaum, *Les fastes de la province de Narbonnaise*, XXX<sup>e</sup> suppl. à *Gallia*, Paris, 1978, par ex. p. 224. Notre ami Jacques Gascoü a relevé pour nous une série d'exemples où, dès l'époque augustéenne, la préfecture des ouvriers précède, sans mention préalable de magistratures municipales, le tribunat équestre (cf. S.Demougin, *Prosopographie des chevaliers romains julio-claudiens (43 av. J.-C.-70 apr. J.-C.)*, Rome, 1992, p. 59, n° 46 ; p. 121-123, n° 118 ; p. 142, n° 145).





Fig. 2



Danube, où, selon toute vraisemblance, elle fut massacrée avec son légat par les Sarmates Suèves et Iazyges en mai 92<sup>7</sup>. Son surnom, *Rapax*, qui apparaît à l'époque d'Auguste, et dont la mention n'est dès lors à peu près jamais omise<sup>8</sup>, ne figure pas dans notre inscription. Cela nous paraît constituer un argument solide pour la situer à l'époque d'Auguste, avant l'attribution du surnom *Rapax* à la légion XXI, autrement dit entre *ca* 15 av. J.-C et *ca* 14 apr. J.-C.

7 - E. Ritterling, *Legio*, dans *RE*, XII, 1925, col.1781-1790 ; Pflaum, *Fastes*, p.127.

8 - Nouveaux remerciements à J. Gasco qui a relevé dans H. Devijver, *Prosopographia militiarum equestrum quae fuerunt ab Augusto ad Gallienum*, Louvain, 1976-1980, les cursus où figurent des tribuns de la *XXI Rapax* : sur douze exemples, il n'en est qu'un où la mention du surnom fasse défaut (*CIL* XI, 1187).

## Les effectifs de l'industrie viennoise dans l'Entre-Deux Guerres (1926-1936)

L'enquête publiée par François Robert : *"Population active et entreprises en Rhône-Alpes (1840-1939), rétrospective statistique"*, Lyon, Institut des sciences de l'Homme, 2 volumes, fournit la liste des établissements industriels, ayant employé plus de cent salariés, à partir d'enquêtes officielles. Pour Vienne nous extrayons les chiffres suivants, à trois dates : 1926, 1931 et 1936.

	1926	1931	1936
Pascal-Valluit et Cie (drap)	2015	1819	1613
Vaganay Frères (drap)	754	600	667
Frenay Frères et Cie (drap)	379	250	n.c.
Bouvier (drap)	325	200	-
Brenier et Moreynas (drap)	304	215	-
Dyant (filature)	280	250	235
Seguin Fils aîné (drap)	275	300	346
Jaillet et Pivard (drap)	260	250	250
Jean Macabéo <sup>1</sup> (feutre)	249	150	101
Pellet (chaussure)	234	312	667
Simon et Baligno (drap)	192	198	-
Ramet Frères (drap)	184	176	187
Jacquet (chapeaux de feutre)	147	118	176
La S.A. de la Petite Presse (foulage et drap)	120	104	102

Trois établissements ont disparu en 1936 : Bouvier, Brenier et Moreynas, Simon et Baligno.

Ce court extrait du travail très documenté de M. Robert permet de voir l'évolution à trois dates différentes de l'industrie viennoise et d'examiner les reclassements des établissements entre eux, même si nombre de places dans la liste restent inchangées.

---

1 - à Pont-Evêque



Anonyme

## Valsez Viennoises

### 1<sup>er</sup> couplet

On a chanté pour Lison et Lisette  
"C'est une blonde" "Tu voudrais me voir pleurer"  
"Cœur de lilas" et "Valsez midinettes"  
Oui, mais voilà on n'a jamais pensé  
A chanter le charme des petites Viennoises.  
Jolies poupées bien faites pour l'amour  
Gentils minois à la mine narquoise  
Toutes sans façon et bien faites autour  
Aussi allons-y plein d'ardeur  
Jeunes et vieux répétons tous en cœur.

### Refrain

Valsez petites Viennoises  
Aux lèvres de framboises  
Du Dauphiné, et de tous les pays  
Oui c'est bien vous les plus suaves et jolies  
Les gentilles drapières  
sont simples et pas fières  
Toutes les usines et tous les magasins  
Possèdent de gais trottins.

### 2<sup>e</sup> couplet

Chez "l'issandier" elles sont vraiment charmantes  
Très amoureuses chez "Rieux" et "Raffin"  
Chez "Genevet" elles sont toutes caressantes  
Et très fidèles chez "Bonnet" et "Gaudin"  
Chez "Perrichon", chez "Jaillet et Pivard"  
Aussi captivantes chez "Brenier et Ramet"  
Très langoureuses chez "Seguin" et, "Richard"

Mignonnes à croquer chez "Vaganay"  
Oui, mais chez "Pascal et Valluit"  
Y'a pas à dire ce sont les plus jolies.

Refrain

Valsez petites Viennoises  
Aux lèvres de framboises  
Chez "Frenay", "Piolat" et "Bellemain"  
Elles ont le sourire et les yeux très malins  
Comme le vent les pousse  
Chez "Teytu" et Girousse  
Chez "Simon", "Macabéo", "Conchon-Quinette"  
C'est toujours une vraie fête.

3<sup>e</sup> couplet

Après avoir travaillé le samedi  
Elles vont en balade à Ampuis  
D'autres à l'Isle enlacés sous les branches  
Font des serments qui ne durent qu'un dimanche  
A Saint-Maurice, Pont-Evêque c'est la vogue  
Et on s'enlace pour un tango, un fox-trot  
A Estressin on mange la friture  
Arrosée du vin de côteaues, rouge c'est sûr  
De riantes figures près du Rhône, le soir  
Chantent à deux, le cœur plein d'espoir.

Refrain

Valsez petites Viennoises  
Aux lèvres de framboises  
Aux bras de nos gentils ouvriers  
Embrassez-vous en toutes amitiés  
Toutes les femmes de Vienne  
De partout sont les Reines  
Elles seront toujours jalousées.  
Mais sauront bien se faire aimer.



## Les prochains rendez-vous

- Le samedi après-midi 29 novembre à 14 heures 30, au collège Ponsard, à l'amphithéâtre Grenier, aura lieu dans le cadre de l'année Berlioz **une conférence** portant sur "**le premier et dernier amour du musicien, Estelle Fornier**", par Pascal Beyls qui est l'auteur d'un ouvrage qui évoque la grande passion de Berlioz. Participation aux frais de 10 euros. On pourra se procurer ce livre dont le prix est de 24 euros.

A l'issue de la causerie, il sera procédé à l'**assemblée générale annuelle** qui aura lieu vers 16 heures 15 dans ce même lieu.

Les activités pour le premier trimestre 2004 paraîtront sur le prochain bulletin.

Dans le cadre du centenaire des "Amis de Vienne" qui aura lieu en 2004, il sera mis en vente, à partir du 8 décembre, une cassette vidéo et un DVD sur Vienne de 1900 à 2000.

Ce film d'une durée de 60 minutes retrace, à partir de films anciens, cartes postales, interviews, l'histoire de notre ville.

Le prix est fixé à 20 euros.

## ATTENTION !

TOUTES LES COTISATIONS-ABONNEMENTS  
COMMENCENT AU 1<sup>er</sup> JANVIER

*Le règlement de la cotisation et de l'abonnement doit être effectué pendant le premier trimestre (sans omettre les sommes dues à titre antérieur).*

*Faites un effort pour que ce bulletin continue à paraître.  
Dès aujourd'hui, envoyez votre cotisation.*

MERCI

### POUR LES NOUVEAUX ABONNÉS FICHE DE COTISATION AVEC ABONNEMENT AU BULLETIN DES "AMIS DE VIENNE"

NOM : ..... Prénoms : .....

Adresse (pour l'envoi du bulletin par la Poste) : .....

Code postal ..... Ville .....

#### TARIF ABONNEMENT pour 2003 :

Abonnement normal ..... 23 € ☐

Étudiants - Retraités ..... 20 € ☐

Abonnement de soutien ..... 26 € ☐

Tarif adhésion ..... 3 € ☐

(pour les nouveaux membres)

A retourner, accompagnée du règlement par chèque bancaire ou postal  
(C.C.P. Lyon 185-71 J), à l'adresse du siège social : "Amis de Vienne"  
3-5, Rue de la Table-Ronde - 38200 Vienne.



## CONSEIL D'ADMINISTRATION DES "AMIS DE VIENNE"

### **Président et Vice-Président d'Honneur :**

Charles JAILLET - Charles FRÉCON

### **Comité de Patronage :**

Benoit HELLY - Ingénieur d'études

Jacques IASFARGUES - Conservateur des musées de St-Romain-en-Gal/Vienne  
et de Lyon

Roger LAUXEROIS - Conservateur des musées de Vienne

Anne LE BOT' - HELLY - Ingénieur d'études

Hugues SAVAY-GUERRAZ - Conservateur du patrimoine

### **BUREAU**

**Président :** André HULLO

### **Vice-Présidents :**

Paul BLANCHON

Jean-François GRENOUILLER

Marcel PAILLARET

François RENAUD

**Secrétaire général :** Pierre GIRAUDO

**Trésorier :** Jacqueline BLANCHARD

### **MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION**

Jean ARMANET

Claude DARPIN

Jean-François GUILLET

Hélène GUILLOT

Aimé IMBERT

Jean MELMOUX

Robert MOUSSIER

Chrystel ORCEL

Gilbert ROCHE

Annick SEGUIN

Jean SONDAZ

Danièle THEVENET

Jacquelyne TROUILLER

## COMITÉ DE LECTURE

Jean ARMANET, Paul BLANCHON, Pierre GIRAUDO, André HULLO,  
Roger LAUXEROIS, Jean MELMOUX, François RENAUD.

*Le Comité de Lecture laisse aux auteurs des articles l'entière responsabilité des opinions  
émises.*

Directeur de la publication : A. HULLO - C.P.P.A.P. N° 0103 G 80240 - I.S.S.N. 1148-8514  
Association des Amis de Vienne : SIRET 414 716 969 00012  
Imp. Dauphinoise, Vienne - Octobre 2003



*Publié avec le concours  
du Conseil Général de l'Isère  
des villes de Vienne, Villette-de-Vienne  
et Sainte-Colombe*

