

## CHAPITRE X

### L'ARTISANAT ET LE COMMERCE

#### LES METIERS, EN 1896 SUR LA COMMUNE (1)

Auberges et affenage. Liron. Julian  
Assurances : Laporte.  
Boucher : Jeanjean.  
Boulangier : Julian-Vidal, Berthézène.  
Cafés : Liron, Salendres, Julian, Jeanjean, Pibarot.  
Coiffeur : Ch. Julian.  
Cordonniers : M. Laporte et G. Fesquet.  
Chapeliers : Ducros, Berthézène.  
Charrons, forgerons : A. Liron, C. Liron, Berthézène.  
Epiciers : M. Laporte, B. Laporte, J. Berthézène.  
Fourrages, grains et farines : A. Julian.  
Jardinier : C. Liron.  
Laines : A. Julian.  
Maréchaux-ferrants : A. Liron et C. Liron.  
Menuisiers : E. Salendres et F. Berthézène.  
Modes et robes : M. Julian.  
Nouveautés, toilettes, bonneterie : C. Julian, U. Julian.  
Sabotiers : L. Molière et M. André.  
Tailleurs et confectionneurs : C. Julian et S. Jeanjean.

Principaux propriétaires : D. Ducros,  
A. Julian,  
J. Jeanjean,  
L. Fesquet.

Maire : A. Julian.

Curés : H. Saleil et F. Terrisse.

Instituteurs : Sanche, Coulon.

Institutrices : Melle André, Melle Julian, Melle Collet, Melle Alquié.

---

(1) *Annuaire du Gard - 1896 - A.D.G.*

## AJ 30 01 A NOTRE-DAME DE LA ROUVIERE 40 11

VERS 1920

### 1/ RUE MONT-PLAISIR :

un sabotier : Henri André  
trois épiciers.  
deux tailleurs : Jeanjean et Fesquet.  
un mercier-quincaillier : Combes.  
un boulanger : Berthézène.  
un maréchal-ferrant : « Ricou ».  
un marchand de tissu : Julian, dit « Coucou ».  
un boucher : Liron, puis Anthérieu.  
un café-menuisier : Berthézène.



La Place en 1920

### 2/ GRAND'RUE :

un épicier-maçon : Gervais.  
un marchand de graines, cordonnier, apothicaire : « Martialou ».  
un coiffeur : Julian.  
un cordonnier-cafetier : Faïssat.  
un maçon-quincailler et sabotier : Molière.  
une mercerie : Jeanjean.

### 3/ SUR LA PLACE :

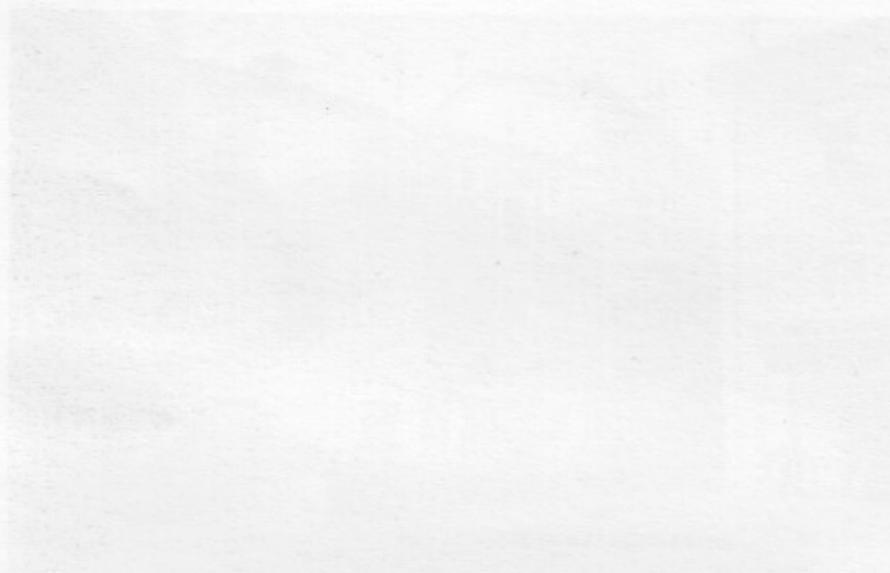
un épicier : Fesquet  
deux cafés : Fesquet et Ducros  
un boulanger : Vidal.

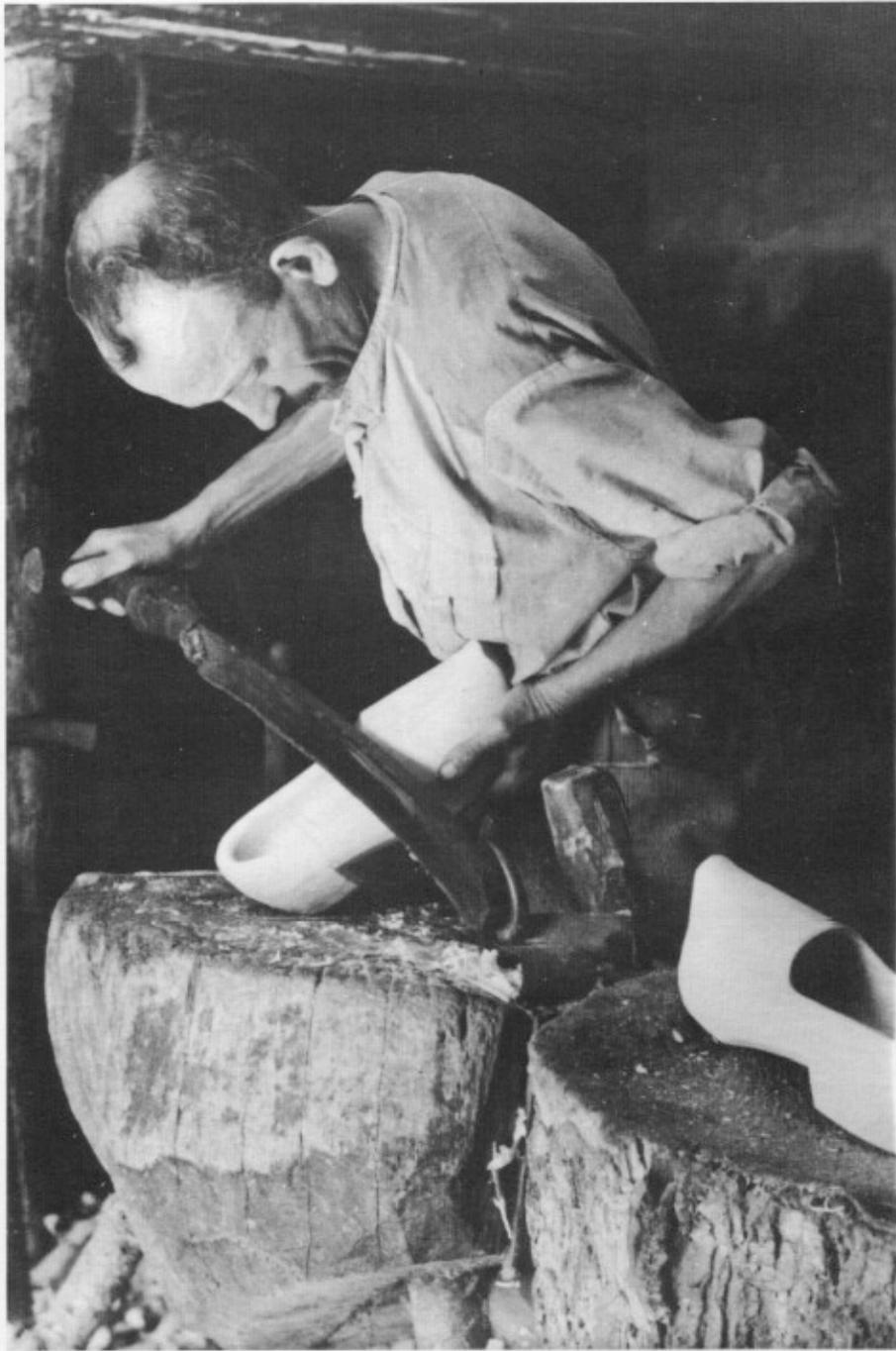
#### 4/ DANS LA RUE DE L'EGLISE ET AU « FOND DE LA ROUVIERE »

un estaminet où l'on jouait de l'argent à la cave.  
un vendeur de peaux et de confettis : « Timberle »  
un médecin : Dr Boutes.

#### A. L'EUZIERE

un bouilleur de cru : Denis Berthézène.  
un cordonnier : Désiré Salles.





« André Gervais, sabotier à la Guinguette - 1945 - »

## AU MAZEL, VERS 1920

un boulanger-épiciier : Joseph Langlade, puis Méjean Charles et René  
un maréchal-ferrant, cafetier - aubergiste : Salenson  
un cafetier : Charles Cambassedes  
un menuisier : Roussillon  
un cordonnier : François Méjean  
un coiffeur : Bony  
deux négociants en fruits et légumes : Germain Monteils et Siméon Pibarot  
deux négociants en bestiaux : Cambassedes et Pibarot  
un marchand de légumes : Ducros  
2 épicereries dont une vendait de la vaisselle : Isabelle Pibarot  
un maçon : Berthézène  
un livreur de charbon pour la filature : Elie Cambassedes



*Le quartier du Moulin avant 1914*

## LES FOIRES A N.D DE LA ROUVIERE ENTRE DES DEUX GUERRES

A Notre-Dame de la Rouvière, depuis la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle (1), les foires avaient lieu le 25 Mars et le 25 Octobre. On a voulu en créer une le 20 Mai, mais elle n'a pas duré longtemps !

Les foires... un spectacle haut en couleur ! « *Les marchands ambulants venaient de partout. Beaucoup arrivaient la veille, ils se déplaçaient en charrettes, avec les mulets. Ils passaient la nuit précédant la foire dans les auberges : à l'époque, il y en avait plusieurs !*

*Ces forains s'installaient dans la Grand-Rue et la rue Mont-Plaisir, d'une croix à l'autre, et sur la place elle-même ! On vendait de tout : des vêtements, des sabots, de la quincaillerie mais surtout des bestiaux. Les marchands de bestiaux s'installaient au jeu de boules, près du lavoir. Que de moutons, de chèvres, d'agneaux, de chevreaux !*

*Les quatre ou cinq marchands de cochons s'installaient chaque année, plutôt dans la rue Mont-Plaisir.*

*Un troupeau de cent cochons arrivait du Mazel !*

*Les gens achetaient deux ou trois cochons par famille. La grande foire aux cochons, c'était celle du 25 Octobre, parce que c'était la saison des châtaignes. Mais quelques acheteurs les prenaient plutôt à la foire du 25 Mars. Les cochons étaient alors plus petits - 20 kg - et on les gardait une année complète pour bien les engraisser.*

*Un marchand nommé « Timberle » vendait également des peaux : peaux de renards, de blaireaux, de martres.*

*Il récupérait ces peaux à la fin de l'hiver car elles devaient être belles, bien fournies, puis il les revendait à la foire.*

*Quel monde ce jour-là à la Rouvière !*

*Les gens descendaient de tous les mas et hameaux. Il en venait aussi des communes voisines ! On s'y rendait souvent à pied, et l'on transportait les achats effectués à dos d'homme !*

*Ces jours-là, dans chacun des cafés, on arrivait à servir jusqu'à quatre-vingts repas à midi. Le soir, on recommençait ! »*

(Témoignage recueilli auprès des personnes du 3<sup>e</sup> âge)

---

(1) La foire du 25 Octobre a été créée par décret sous Napoléon III, à la demande du Conseil municipal, le 23 Octobre 1856. L'autorisation de créer la foire du 25 Mars date de 1874. (Archives communales).



*Dans la Grand'Rue - 1914*

## ETRE NEGOCIANT

Il y avait des négociants en bestiaux et d'autres pour les fruits et légumes.

Les personnes âgées interrogées nous ont permis d'en répertorier cinq, entre les deux guerres, sur la commune : quatre négociants en fruits et légumes (H. Pibarot à Notre-Dame de la Rouvière, Siméon Pibarot et Henri Monteils au Mazel, Michel, à l'Euzière).

deux négociants en bestiaux : Pibarot et Cambassedes au Mazel.

Jusqu'aux années cinquante, les négociants jouaient un rôle important dans l'économie locale. La plupart des familles tiraient leurs revenus de la vente des produits agricoles et de l'élevage, vente confiée aux négociants.

L'un deux, Henri Pibarot raconte :

*« Toute l'année, nous faisons la tournée des mas et hameaux : le Puech-Sigal, Favières, la Borie, Valnière, l'Euzière, moins souvent à la Bastide et jamais au Mazel où il y avait d'autres négociants. Nous prenions les fruits, les châtaignes, bien sûr, mais également les fromages. Une année, nous avons collecté, pour la vente mille sacs de 100 kg de châtaignes ! Dès 1924, j'ai fait mes tournées en camionnette : c'était la première de la commune. Mais certains descendaient eux-mêmes leurs produits, très souvent à dos d'homme (parfois aussi avec des mulets et des ânes bâtés) par les chemins car certaines routes, comme celle du Puech-Sigal n'ont été réalisées que plus tard (1).*

*En montant sur Favières, il y avait une variété de pêches qui arrivait quand les hommes étaient partis vendanger dans la plaine. C'étaient alors les femmes qui descendaient les fruits sur leur dos, deux ou trois fois par jour : elles arrivaient à transporter cinquante kilos de pêches en une journée !*

*Nous allions vendre toutes ces marchandises à Ganges, à Montpellier, à Sète, à Béziers, au marché St Charles à Nîmes. Nous n'imposions jamais les prix en avance. Les producteurs étaient payés après, en fonction du prix obtenu par les négociants.*

*Ce système présentait un énorme avantage car on partait vendre même les petites quantités de fruits ou de légumes. Le règlement des produits vendus donnait lieu à un genre de troc : au lieu de payer en argent liquide, les paysans préféraient échanger leurs marchandises contre un bidon d'huile, du café etc... Plus tard, nous avons également « fait » l'épicerie ».*

---

(1) La réalisation de la route actuelle du Puech-Sigal, votée en 1925 a eu lieu dix ans plus tard. (Archives communales).

## LES « SAISONS », DANS LES ANNEES 30

Entre les deux guerres, les familles étaient nombreuses. Alors, on saisissait les quelques occasions qui se présentaient pour augmenter les revenus qui étaient bien modestes ! Et, pour avoir de l'argent liquide, on ne pouvait compter que sur les cocons et les vendanges : c'étaient les deux meilleures saisons.

*« On allait vendanger après Ganges, vers Brissac, vers Montpellier également et même en Camargue.*

*On partait en groupe, pour quinze ou vingt jours, en charrette. On prenait tout ce qui était nécessaire à l'approvisionnement de la « colle » : des pommes de terre, des châtaignes, du lard, mais aussi la batterie de cuisine ! Une femme accompagnait les vendangeurs et leur faisait la cuisine ! Il ne fallait rien dépenser sur place. Aussi, pas question de payer pour avoir un lit : on couchait dans la paille !*

*Des enfants suivaient également. Dans les vignes, leur rôle consistait à ramasser les grains que porteurs et coupeurs pouvaient avoir laissé tomber : on ne laissait rien perdre car les colles étaient payées au forfait.*

*On était porteur un jour, puis le lendemain on allait travailler à la cave.*

*Cette saison des vendanges était plutôt pénible, surtout lorsqu'il fallait travailler dans la boue.*

*Pourtant, on n'hésitait pas, on partait faire la saison car on ne pouvait compter que sur les cocons et les vendanges pour avoir de l'argent liquide dans la plupart des familles.*

*Les artisans du village n'étaient d'ailleurs payés qu'à ces moments-là : on ne réglait les dettes chez le cordonnier, le boulanger ou le sabotier, qu'une ou deux fois par an. Ils le savaient ! C'était la coutume et rares étaient les familles qui pouvaient faire autrement.*

*Les vendanges... c'étaient en quelque sorte nos congés.... payés ! »*

Témoignage recueilli auprès de Joseph Vacquier,  
Joseph Vincent, Henri Fesquet.