

Livre de Jean

Vous me l'avez tellement demandé que je me décide à essayer de raconter ce que je pensais connaître de l'histoire de notre famille et c'est ainsi que j'ai pu me rendre compte que mes connaissances en étaient non seulement bien réduites mais aussi, à ma grande stupéfaction, souvent fausses.

Dernier-né de ma propre famille, je n'ai connu aucun de mes grands-parents : je n'avais que 2 ans au décès de mon grand-père paternel, le dernier survivant d'entre eux. Je n'ai donc pu satisfaire mon désir de connaître l'histoire de notre famille depuis son départ de France que par mes parents, oncles et tantes, dont les plus âgés avaient connu les premiers émigrants et auraient pu m'apprendre bien des choses sur eux, et à plus forte raison sur ce qu'ils vécurent eux-mêmes. La vérité est que je n'en ai jamais obtenu de récits bien détaillés et je pense que, parvenus à la période de prospérité que j'ai eu la chance de seulement connaître, ils n'avaient, pour certains, pas grand désir de se replonger dans un passé trop souvent pénible, et pour d'autres peut-être le désir plus ou moins conscient d'enjoliver la légende.

Ceci dit, voici ce que j'ai pu apprendre de l'histoire de la famille Jacques Pradel. La tradition héréditaire dans cette famille étant de toujours donner son propre nom à son fils aîné, j'appellerai en toute simplicité et pour plus de commodité le premier Jacques auquel nous puissions remonter Jacques I.

Ma première erreur concernait la date et la raison qui avaient décidé Jacques I à se lancer dans l'aventure coloniale. Je croyais en toute bonne foi que la date était 1848 et la raison qui me paraissait la plus plausible était justement la révolution de 1848.

Cette révolution ne fut définitivement matée que par « les journées de Juin », la plus terrible bataille de rues qui eût encore ensanglanté Paris. Plusieurs milliers d'hommes dont six généraux et l'Archevêque de Paris qui avait tenté de s'interposer entre les combattants furent tués. La bourgeoisie se vengea par de terribles représailles de la peur qu'elle avait eue. Il y eut plus de 11 000 arrestations et 4000 inculpés furent déportés en Algérie sans jugement.

Jacques I, s'il ne fut pas déporté manu militari, avait néanmoins des idées qui lui valurent d'avoir maille à partir avec la justice : j'avais même entendu dire qu'il avait tabassé un gendarme. Il lui fallait choisir : la prison ou l'exil. Ne sachant ce qui l'attendait, il préféra l'exil.

C'est du moins ce que je vous racontais quand j'avais commencé mon récit et au fond, cet aïeul quarante-huitard me plaisait assez. Malheureusement tout cela est certainement faux. Je puis vous l'assurer depuis que j'ai pris

connaissance des actes d'état civil du mariage de Jacques I et des dates de naissance de ses trois fils, Jacques II, Louis et Philippe.

L'acte de mariage de Jacques I, que vous pouvez trouver dans le registre de l'état civil de la commune de Teillet (Tarn), nous apprend que :

Jean Jacques Pradel est né à Ambialet (Tarn) le 21 août 1813. Bizarre coïncidence, je suis né moi-même Jean Pradel le 21 août 1921, le même jour que lui, à 108 ans près. Sans doute Jacques avait-il été prénommé Jean Jacques parce qu'il était justement né le 21 août, jour de la sainte Jeanne. C'est pour la même raison que mes parents, fatigués de chercher un prénom pour leur huitième enfant, m'avaient appelé Jean, mon seul et unique prénom.

Jean Jacques I était cultivateur, demeurant à Teillet (anciennement commune de Bézacoul). Il était le fils de Barthélemy Pradel et de Marie Capel, également cultivateurs à Teillet (leurs actes de naissance et de mariage ayant été détruits à la révolution de 1789, on ne peut remonter plus haut dans la généalogie de la famille). Il se marie, le 25 mai 1839, avec Jeanne Marie Valat, née à Paulin (Tarn) le 6/07/1815, cultivateur demeurant à Teillet, fille de Louis Valat, décédé le 2 juillet 1834, et de Catherine Clerc.

L'acte de naissance de leur fils aîné Jacques II figure sur les registres d'état civil de Bellegarde (Tarn). Il y est déclaré né le 30 août 1846, dans la commune de Bellegarde canton de Villefranche, dans la maison située à la Barrière (on ne peut être plus précis) de Jacques Pradel (le prénom Jean a disparu) et de Marie Valat son épouse, qui ont déclaré lui donner le prénom de Jacques.

Après Jacques II naquirent :

Louis I, né à Ambialet le 21 décembre 1848, puis

Philippe I né également à Ambialet en 1852.

Ce n'est donc pas en 1848 qu'il faut situer leur départ.

Louis III et Gaby son épouse se sont rendus, il y a bien longtemps, à Ambialet et ils y ont rencontré son curé qui avait recherché la raison des départs des anciens paroissiens du village (car la famille Pradel ne fut pas la seule à s'expatrier). Il était convaincu que les terribles gelées qui survinrent en 1856 ruinèrent complètement les agriculteurs et c'est bien la misère qui les convainquit de tenter l'aventure en acceptant les lots de colonisation que leur offrait le gouvernement en Algérie.

Jacques I quitta donc très probablement Ambialet pour Marseille au printemps 1856. Sur son chariot attelé de deux chevaux, il entassa, outre sa femme et ses trois fils, tout le matériel agricole possible et les vivres nécessaires pour nourrir famille et chevaux durant ce voyage.

D'après Michelin, il faut compter 5 heures de route, aujourd'hui, pour parcourir les 350 km qui séparent Ambialet de Marseille, par le plus court chemin. Il fallut plus d'un mois à Jacques pour le faire et un incident de parcours vint lui compliquer les choses : le remplacement d'une roue du chariot l'obligea à vendre l'un des chevaux pour en payer les frais.

À Marseille, mauvaise surprise, l'attente fut très longue avant d'embarquer, si longue qu'il fallut vendre le second cheval pour subsister et au débarquement, qui eut lieu à Mostaganem, Jacques était dans les brancards du chariot que la famille poussait.

L'armée prenait heureusement en charge les futurs colons à leur arrivée. Elle leur donna deux chevaux et les conduisit sur le lieu de la concession qui leur était allouée, 4 ou 5 hectares de terre inculte, quelque part entre Mostaganem et Relizane.

Je ne sais pratiquement rien sur ce qu'a été la vie de la famille en ce lieu, mais la lecture des livres traitant de la vie des arrivants à cette époque fait penser qu'elle dut être épouvantable.

Jacques I, qui savait son métier, comprit tout de suite que ce n'était pas ce lopin de terre insalubre qui lui permettrait de nourrir sa famille.

Il se fit roulier et c'est les transports en commun qu'il effectua entre Mostaganem, Relizane et Tiaret qui lui permirent de survivre.

Ces transports n'étaient pas toujours sans danger : mon père me racontait un jour l'aventure que vécut son grand-père : celui-ci faisait partie d'un convoi parti de Relizane pour Tiaret, escorté par l'armée, une révolte ayant éclaté dans la région (1871). Le gros du convoi et de la troupe était précédé d'une petite avant-garde dont Jacques faisait partie. Cette avant-garde fut attaquée et le commandant du détachement lui ayant donné l'ordre d'aller prévenir le gros de la troupe, Jacques ne dut vraiment la vie qu'à la vitesse de son cheval qui lui permit de s'échapper et de remplir sa mission. L'avant-garde avait été entièrement massacrée quand le convoi arriva sur le lieu de l'attaque.

C'est au cours de ces transports qu'il effectua sur Tiaret, situé sur les Hauts Plateaux de l'Ouarsenis, à près de 1000 mètres d'altitude, qu'il put apprécier le climat, très chaud l'été, très froid et souvent enneigé l'hiver, mais toujours sec et sain, et il décida d'y transporter sa famille. Je ne saurai vous en préciser la date exacte, mais elle se situe probablement vers la fin des années 1850. Ce ne fut pas une partie de plaisir et deux des enfants nés en Algérie moururent au cours du voyage. Ils furent enterrés sur place, l'un à Zemmorah, l'autre à Guertoufa, entre Relizane et Tiaret.

Pour Jacques, le métier de roulier n'était qu'un gagne-pain provisoire. Son but, celui qui lui avait fait accepter de quitter la France pour l'Algérie, était de s'y constituer un grand domaine qui lui apporterait l'aisance, sinon la fortune.

Il était prêt pour cela à tous les sacrifices et à travailler dur. Sa grande force, c'est qu'il était agriculteur de métier. C'était loin d'être le cas de l'immense majorité des candidats-colons qui arrivèrent en Algérie, tout au moins du début de la colonisation jusqu'à la fin du siècle, et même après.

En septembre 1848, bien après la déportation des révoltés de juin, l'assemblée prit un décret proposant l'envoi d'ouvriers désirant devenir agriculteurs et d'ouvriers d'art qui seraient employés « à l'installation définitive des cultivateurs et à l'installation de centres ». Le décret promettait le transport, l'abri à l'arrivée sous des tentes ou des baraques et la construction par l'État, « dans le plus bref délai possible », d'une habitation, un lot de terres de 2 à 10 hectares, des semences, des instruments de culture, des bestiaux, des rations de vivres et aussi tous les besoins de culte, l'instruction publique, etc.

Sous ses discours idylliques, l'assemblée avait les mêmes intentions que Bugeaud, rallié sans état d'âme à la République quand il exposait au gouverneur général de l'Algérie, le Général Charon, les grands buts de l'opération :

1. « débarrasser la France d'un élément de troubles incessants » ;
2. remplir envers un grand nombre de prolétaires une partie des promesses insensées que leur a faites la révolution de Février ;
3. peupler la colonie. »

La République était pressée, en effet, de se débarrasser d'éléments turbulents et elle hâta leur départ. En masse les ouvriers se présentèrent : plus de 100 000 demandes furent déposées.

Lors du départ solennel du premier convoi, en octobre 1848, le général Lamoricière, ministre de la guerre et ancien soldat de l'armée d'Afrique, ainsi qu'il tenait à se présenter, fit de belles promesses : « Les champs que vous allez défricher sont fertiles ; ils seront à vous, les fruits qu'ils produiront, vous n'aurez pas à les partager et vous avez la certitude d'arriver à vivre dans l'aisance avec vos familles ». Honnêtement, il avertissait que les travaux à entreprendre seraient « durs et pénibles » mais il tenait à ce que les nouveaux colons disent d'avance leur reconnaissance à la France : « Les millions qui doivent assurer votre bien-être et celui de vos familles, ce sont les représentants de toute la France qui les ont votés ; c'est le sacrifice de ceux qui possèdent à ceux qui ne possèdent pas pour assurer leur avenir par la propriété ».

L'arrivée des ouvriers-colons fut un désenchantement immédiat : à peu près rien ne les attendait et leur travail antérieur les préparait mal à cette vie. L'historien Charles-André Julien parle d'un « poignant martyrologe » attesté

par des centaines de lettres archivées. Le choléra, l'inadaptation, le découragement caractérisent cette aventure. Le général Du Barail, dans ses mémoires, 40 ans plus tard, rapporte qu'il fut impossible d'enseigner l'agriculture « à des gens qui n'avaient manié que la navette ou le tire-pied », et il avait gardé une note mensuelle ainsi conçue : « X n'entend rien aux travaux de la campagne, a une peur affreuse de son bœuf ». Seulement 195 « déportés politiques » de 1848 s'établirent définitivement en Algérie.

L'installation des Alsaciens-Lorrains en 1871 ressemble par bien des côtés à celle de 1848, même si ce ne fut qu'un demi-échec. Les intentions du gouvernement différaient bien pourtant de celles de l'assemblée de 1848 : il s'agissait pour lui de « marquer les liens de cœur indissolubles » avec l'Alsace-Lorraine. Une concession de 100 000 hectares « des meilleures terres » était attribuée aux Alsaciens-Lorrains. Plusieurs centaines de familles partirent. Incapacité, dénuement, dangers du climat, tentes et méchants gourbis : les Alsaciens-Lorrains n'avaient pas tardé à payer leur tribut aux fièvres et aux maladies ; une forte mortalité s'était déclarée parmi eux. Maupassant a immortalisé dans une page saisissante la misère des Alsaciens-Lorrains. Il avait rencontré une vieille femme « exténuée, assise dans la poussière, la face ridée, un air las, accablé, désespéré. C'était une Alsacienne qu'on avait envoyée en ces pays désolés, avec ses quatre fils, après la guerre. Elle me dit : "vous venez de là-bas ?" Ce, là-bas, me serra le cœur. Oui. Et elle se mit à pleurer. On leur avait promis des terres. Ils étaient venus, la mère et les enfants. Maintenant trois de ses fils étaient morts sous ce climat meurtrier. Il en restait un, malade aussi. Leurs champs ne rapportaient rien, bien que grands, car ils n'avaient pas une goutte d'eau. Elle répétait, la vieille : "De la cendre, Monsieur, de la cendre brûlée. Il n'y vient pas un chou, pas un chou, pas un chou !, s'obstinant à cette idée de chou (...). Je n'ai jamais rien vu de plus navrant que cette bonne femme d'Alsace jetée sur ce sol de feu où il ne pousse pas un chou." » Il ajoutait, quelques lignes plus loin : « Tous nos colons installés au-delà du Tell en pourraient dire à peu près autant. »

C'est pourtant là que Jacques décida de fonder son domaine, et il s'y attela dès 1860. C'était le début de Temda, qui devait devenir la plus grande propriété familiale. Les terres ne manquaient pas, mais il fallait beaucoup de courage, de persévérance et de savoir-faire pour s'y attaquer. C'étaient de bonnes terres mais qui n'avaient pour la plupart jamais été cultivées, même au temps des romains où elles étaient couvertes de forêts, malheureusement presque entièrement brûlées au temps des invasions qui suivirent. Ce déboisement massif engendra la sécheresse et, aux temps qui nous intéressent, il ne restait dans le Tell occidental, à part quelques petits centres de population autour de points d'eau, que d'immenses étendues incultes, terrains vallonnés et pierreux ; la très maigre végétation ne s'émaillait que de broussaille, terres de parcours pour les troupeaux de moutons des nomades et des chameliers qui remontaient du sud quand la nourriture des bêtes venait à manquer. J'avais

été très étonné de voir mon père laisser pénétrer moutons et chameaux dans ses chaumes, et il m'expliqua que c'était là un droit coutumier auquel il ne pouvait s'opposer. Il les faisait néanmoins surveiller de près, un peu comme nous le faisons nous-mêmes en Europe avec les gens du voyage. Chameliers et nomades remontaient aussi du sud pour d'autres raisons que la nourriture de leurs bêtes. Les chameaux étaient chargés des dattes qu'ils remontaient en caravanes des oasis, et nombreux étaient les troupeaux de moutons qui gagnaient le vaste marché dont Trézel était le centre. De mon temps, nombre d'agneaux en partaient pour la Normandie et y devenaient agneaux de présalé.

À notre arrivée, la faible population de ces terres, souvent sans propriétaire attitré, favorisait la colonisation.

Encore fallait-il transformer ces champs de cailloux, une fois acquis, en terres propres à la culture de céréales. Premier travail : commencer par défricher, débroussailler, labourer et débarrasser son terrain de ses pierres. Cela n'était déjà pas de tout repos mais c'était très loin de suffire.

En raison du très faible régime des pluies, seule la méthode du dry-farming pouvait en permettre la culture. Ce mode d'exploitation, qui nous arrivait du Far West américain, fut enseigné aux colons par l'institut de recherche agronomique, très tôt créé en Algérie, par Bugeaud je crois, bien avant qu'un organisme semblable n'apparaisse en France. Il consiste à ne semer que la moitié des terres et à multiplier les labours dans la moitié gardée en jachère :

- labours profonds après une pluie abondante pour transférer la terre mouillée dans le sous-sol,
- labours légers ensuite, pour garder cette eau dans le sol en cassant les canaux d'évaporation.

Il en résultait qu'un premier défrichage demandait quatre ans de travail acharné avant les premières semences. Il fallait aussi pouvoir acquérir des étendues assez grandes pour que la moitié suffise à en assurer la rentabilité.

Jacques I commença donc ses premiers achats de terres dès 1860, mais c'est surtout aux efforts de Jacques II et Jacques III, mon père, que le domaine dut son extension. Je ne sais pas la date exacte du décès de Jacques I, mais sa mort tragique ne dut pas lui permettre de poursuivre longtemps son œuvre. Il mourut de la rage, donc avant 1885, date de la découverte du vaccin par Pasteur. Mordu par un chien enragé, il se savait perdu et, dès les premiers symptômes de la maladie, il rendit une dernière visite à toute sa famille et ses amis avant de se rendre à l'hôpital de Tiaret pour y subir le traitement habituel réservé à cette maladie : mourir étouffé, attaché entre deux matelas.

C'est donc Jacques II puis mon père qui agrandirent progressivement le domaine. J'ai sous les yeux l'acte de donation partage de mes parents à leurs

six enfants. Je ne vous en donnerai pas ici la copie, c'est un volume d'environ 500 pages. J'y trouve tous les actes notariés d'achat de terres que Jacques II avait acquis entre 1870 et 1913 - une multitude de petits achats ne dépassant pas le plus souvent quelques hectares - et dont il fit donation à mon père en 1919.

Jacques II épouse Catherine Candie Malaval le 12-2-1874 à Tiaret. Il a 28 ans, elle en a 18. Les Malaval étaient originaires de Milhac dans l'Aveyron où ils étaient cultivateurs. Vous pouvez trouver en index l'acte de mariage du grand-père de Candie et l'acte de naissance de Candie née à Milhac le 23-10-1856.

Le père de Candie, Jacques Malaval, quitte Milhac avec sa femme Marie Julie Vernhes et les cinq enfants vivants qui leur restent (ils en avaient eu huit), fin 1862 ou début 63. Cette date est facile à fixer car ils perdent leur fils Henri à Milhac en octobre 1862 et leur fille Rosalie, née à Milhac en 1854, meurt de dysenterie à Relizane en octobre 1863. Elle n'avait que 9 ans et vous pouvez lire en index l'acte émouvant de son décès dans un hôpital militaire.

Jacques II et Candie restèrent toute leur vie à Tiaret, du moins jusqu'à la mort de Candie le 20-9-1916. Ne pouvant vivre seul, Jacques prit une gouvernante pour tenir son ménage mais elle meubla si bien sa solitude que le scandale fut grand à Tiaret, et Jacques décida un jour d'aller retrouver avec elle une vie plus tranquille à Alger.

C'est trois ans plus tard, en 1919, que Jacques II, ayant atteint l'âge de 65 ans, fit, selon la coutume, une donation partage de ses biens et de ceux de son épouse Candie entre ses quatre enfants survivants : Jacques III, Julie épouse de Pierre Alexandre Cloitre, Pierre dit Ferdinand dans la famille, et Marcel, moyennant une rente annuelle de 48 000 francs réglés conjointement par les quatre donataires.

Mon père, de même que ses cohéritiers, n'avait pas attendu cette donation relativement modeste pour se constituer une propriété personnelle. Ma mère me dit un jour : « Pendant la guerre de 14-18, j'ai reçu la visite d'un représentant du gouvernement me disant que la France manquait de blé, qu'il fallait à tout prix augmenter notre production. Pour cela des prêts à taux zéro nous étaient consentis. J'en ai profité pour acheter des terres et à la fin de la guerre nous avons, ton père et moi, doublé l'étendue de nos propriétés ». Quelle foi en l'avenir, quelle volonté fallait-il pour se lancer dans une telle aventure, en pleine guerre !

Mon père, mobilisé, avait été envoyé sur le front dès le début de la guerre. Il savait heureusement conduire et dépanner au besoin un camion, ce qui n'était pas si fréquent à cette époque. Cela lui valut d'être affecté dans une unité de transports dont les camions faisaient le va-et-vient entre l'arrière et le front qu'ils ravitaillaient en vivres, munitions et chair à canon. C'était plus confortable et moins dangereux que les tranchées où quelques membres de la

famille finirent leur vie : Félicien, un frère de mon père, en 1915 ; Louis Reynouard, un frère de ma mère dont le jumeau Charles fut grièvement blessé dans la même attaque ; Albert Soler, mari d'une sœur de ma mère, en 1915. Mon père avait bien droit, outre une courte permission en hiver, à un congé d'un mois en Juillet pour assurer la moisson, comme tous les agriculteurs. Mais le reste du temps ma mère se retrouvait seule pour s'occuper des propriétés et de ses enfants : Suzanne, Jacques IV, Paule née en septembre 1914 et Albert en décembre 1916.

Les visites des fermes se faisaient en voiture à cheval et deux fois par mois, les jours de quinzaine, il lui fallait emporter l'argent liquide nécessaire pour la paie des ouvriers. Elle n'eut jamais d'ennui mais parfois quelques frayeurs : elle me raconta qu'une fois, ayant à régler, en plus des ouvriers, un chantier de 30 marocains qui avait terminé son travail et allait regagner son pays, elle avait dû se munir d'une somme encore bien plus importante qu'à l'habitude. Quand elle eut payé tout ce monde, le chef des marocains vint lui demander de lui échanger les gros billets qu'elle lui avait donnés contre des petites coupures pour pouvoir en faire le partage entre ses compagnons. C'est ce que fit ma mère mais, à peine le chantier disparu, elle se rendit compte que leur chef savait qu'elle était obligée de passer la nuit à la ferme (il était bien trop tard pour qu'elle puisse regagner Tiaret) et qu'il savait aussi qu'elle avait encore une belle somme d'argent : les gros billets qu'elle lui avait échangés. Terrifiée à l'idée qu'il ne revienne l'attaquer pour s'emparer du magot, elle aurait passé une nuit blanche sans sa foi profonde : elle se mit à réciter ses prières et quand elle arriva à Je vous salue, Marie, l'endormit.

Après la guerre, mon père effectua encore quelques achats à Temda, ainsi que des échanges avec des colons voisins de manière à obtenir autant que possible de vastes étendues d'un seul tenant pour en faciliter la culture.

Un peu plus tard, en 1924, il acheta la ferme de l'Aïn Beïda, près de Palat : 380 hectares dont une cinquantaine irrigables grâce à une source jaillissante alimentant un ruisseau d'un bon mètre de large dont le débit ne variait jamais, été comme hiver. Il y planta aussitôt 22 hectares de vigne, créa une peupleraie et un grand jardin potager qui alimentait notre cuisine de tous les légumes imaginables. J'allais oublier les arbres fruitiers, amandiers, noyers et cognassiers en particulier. À l'automne, régnait dans toute la maison une douce odeur de pâte de coing mise à sécher sur tous les radiateurs.

Le dernier achat dont je me souviens est la petite ferme de Bouguerba (littéralement la peau de bouc), dans le Djebel Nador, ce nom qui enchantait tant Fernand Braudel, le mari de ma sœur Paule.

En 1930, l'essentiel a été accompli. Les propriétés se composent de :

- trois fermes à Temda, couvrant un peu plus de 2000 hectares presque d'un seul tenant

- la ferme de l'Aïn Beïda
- une ferme à Trézel
- Bouguerba
- une ferme à Djillali ben Amar dont mon père partageait la propriété et l'exploitation avec son ami le Caïd Slimane, un berbère de grande allure
- les deux maisons familiales plus quelques autres à Tiaret.

À cela il faut ajouter le matériel, tracteurs, moissonneuses-batteuses, batteuses etc., et le cheptel, chevaux, moutons et porcs qui représentaient une somme considérable.

Les fermes étaient toutes construites en pierres, ces pierres qu'il avait bien fallu sortir des champs, le matériau le moins cher. Chacune d'elles comportait autour d'une cour intérieure, une maison pour le garçon de ferme et sa famille, une écurie pour 30 à 40 chevaux, un silo à grain, un hangar pour le matériel agricole, une forge, un poulailler et une vaste aire à battre où, même au temps des moissonneuses-batteuses, se dressaient des meules de blé puis de paille après les battages, les moissonneuses-batteuses ne pouvant évoluer dans les terrains trop pentus. Tout jeune, j'aimais bien regarder le travail de la batteuse reliée à une locomobile par une courroie de transmission très longue pour éviter les incendies : le foyer de la loco était tout simplement alimenté par la paille des épis battus : cette paille, à sa sortie de la batteuse, était traînée à la loco par un jeune ouvrier auriga, les deux pieds sur son char réduit à une longue barre d'acier traînée par un cheval. Dans la chaleur de l'été, c'était un spectacle qui m'émerveillait.

J'allais oublier le problème de l'eau. Palat avec sa source de rêve mise à part, la seule solution dans toutes les autres fermes était un puits, construit en pierre, plus ou moins profond pour atteindre la nappe souterraine à 20 ou 30 mètres. Ils donnaient une eau légèrement saumâtre dont le débit suffisait tout juste à abreuver gens et bêtes. À Temda I, le joyau des propriétés avec Palat, le puits était plus généreux et une noria, entraînée par un âne ou un mulet, permettait l'arrosage d'un petit jardin. Mon père avait planté dans cette ferme un bois d'eucalyptus. C'est là que toute la famille et quelques amis venaient passer tous les ans le lundi de Pâques, dit le jour de la mouna. Mais je m'égare, je vous parlerai de cela plus tard.

Revenons aux fermes. Si elles avaient toutes de si grandes écuries, c'est qu'avant l'heure des puissants tracteurs, c'étaient les chevaux qui faisaient leur travail et il en fallait un bon nombre pour cela : les labours profonds exigeaient des attelages de 4 à 6 chevaux, et dans les labours légers c'étaient

15 à 20 charrues brabant, chacune attelée de 2 chevaux qui travaillaient côte à côte, avançant en ligne, comme à la parade.

Il fallait voir ces bêtes puissantes, écumant de sueur, en plein effort malgré la chaleur de l'été, réagissant à la voix dès que leur ardeur faiblissait. De retour à l'écurie, après s'être longuement abreuvées, elles léchaient les grosses boules de sel disposées dans leurs mangeoires pour pallier la déperdition de sel entraînée par la transpiration.

À partir des années 40, les gros tracteurs Caterpillar, ces monstres que vous voyez tracer nos autoroutes, étaient sans doute plus efficaces avec les 2 ou 3 charrues à disques qu'ils pouvaient traîner derrière eux, mais je crois néanmoins que mon père regrettait bien ses chevaux. Dans les années 1930, il n'avait pas moins de 250 chevaux, répartis entre les fermes et, à Temda I, une cinquantaine de juments poulinières avec leurs poulains. Ces juments étaient déjà des bêtes de trait superbes, issues du croisement voulu par mon père entre des juments barbes autochtones, très résistantes à la chaleur, et un étalon importé de France, un Breton en général, qui apportait la puissance à leurs produits. L'étalon, objet de tous les soins, avait sa stalle particulière en dehors de l'écurie, et je me souviens qu'il avait fallu l'écarter et renforcer le mur arrière, le premier n'ayant pas résisté aux ruades de l'un d'eux. Dès les premières chaleurs, le vétérinaire lui enlevait une bonne pinte de sang pour éviter ce que l'on appelait « un coup de chaleur ». Il fallait changer assez souvent d'étalon : lui faire saillir ses filles n'était pas souhaitable, non pour une question de morale mais pour éviter les consanguinités, nuisibles à l'amélioration de la race.

Mon père employait une centaine d'ouvriers qui vivaient à demeure autour des fermes avec leurs familles dans leurs raïmas. C'étaient de grandes tentes sombres composées d'un assemblage de laies tissées par les femmes avec la laine de leurs moutons. Chaque raïma avait droit à un certain nombre de moutons ou chèvres, un âne, des volailles et un chien. Notre arrivée en voiture dans une ferme déclenchait toujours un concert d'aboiements. Ne croyez surtout pas que ces familles auraient préféré vivre dans des maisons. Quand vermine et déjections animales n'étaient plus supportables, il leur suffisait de déplacer leur tente pour retrouver un sol propre et sain. Mon père avait construit à Temda, en bordure du bois d'eucalyptus, une petite maison sympathique avec une véranda pour en offrir l'usage à son meilleur ouvrier arabe qui s'occupait particulièrement des chevaux, mais celui-ci ne voulut jamais l'occuper et elle demeura toujours vide. En 1960, deux ans avant l'indépendance, le gouvernement avait essayé de créer des centres de « colonisation » indigène, dont l'un près de Tiaret et j'avais été le visiter avec mon frère Albert. Ouvert un an plus tôt, le village se composait d'une quinzaine de maisons avec, sinon tout le confort, du moins cuisine, salle d'eau et W-C. Autour, un lot de terre avait été attribué à chaque famille avec les moyens de culture nécessaires. À notre arrivée, le village était complètement

abandonné, les W-C et les douches débordant de cailloux ronds (le papier hygiénique habituel) mêlés à d'autres choses. Les terres n'avaient pas pour autant été délaissées : chaque famille s'était simplement installée sur son lot dans une belle raïma.

Chaque ferme avait ce que nous appelions un « garçon de ferme » chargé de faire exécuter par les ouvriers les travaux décidés par mon père en accord avec lui. Il était salarié, mais avait d'autres avantages. Il partageait entre autres avec mon père la propriété et les bénéfices d'un troupeau d'une centaine de moutons, et sa femme avait le droit d'élever toute la volaille qu'elle désirait, volailles nourries gratuitement avec les criblures conservées pour cet usage après les moissons. En compensation, nous ne quittions jamais la ferme sans quelques volatiles et œufs qui alimentaient notre table.

Pour diriger l'ensemble du domaine, au fur et à mesure qu'il s'agrandissait, mon père ne pouvait suffire à la tâche. Il fut progressivement aidé pour cela, d'abord par ma mère qui tenait en particulier la comptabilité, puis par Armand Viniger après son mariage avec Suzanne, ensuite par mon frère Jacques IV et enfin par Albert, ces deux derniers étant passés par une école d'agriculture après leurs études secondaires. Quant à moi, bien que très attaché à la terre, sans doute en raison de quelque gêne familiale, je pensais qu'il y avait déjà plutôt pléthore de cadres dirigeants, qu'il était donc préférable que je me trouve une autre activité, et c'est ainsi que j'ai choisi la médecine. Je ne savais pas que je saisisais la chance de ma vie. Je n'aurais jamais pu, sans cela, rencontrer cet autre médecin, Janine Raynal, que j'ai épousée en 1955. Je n'ai pas eu non plus à souffrir comme mes frères du déracinement de 1962 et de la disparition de nos biens dans la fumée des accords d'Évian.

Après cette parenthèse, remontons un peu dans le passé.

Mon grand-père Jacques II avait remarqué chez les Reynouard qui habitaient Trézel une jeune fille qui alliait à la beauté et l'intelligence un niveau d'instruction bien rare chez les femmes à cette époque et en ces lieux. Son fils aîné, mis dans la confidence, fut aussi séduit que lui et c'est le 14 juin 1902 que fut célébré le mariage de Jacques III et de Rosalie Reynouard, en l'église de Trézel ainsi que le confirme, en l'écrivant de sa main en marge de leur livret de famille, le curé Malaval, un homme exceptionnel qui resta toute sa vie un grand ami de mes parents.

Ascendance de Rosalie Reynouard

Ma mère, Rosalie, était née à Saint-Leu, un petit village situé sur une colline dominant la mer, non loin d'Arzew, ce village de pêcheurs que l'arrivée du gaz du Sahara a transformé en centre industriel.

Son père François Reynouard, originaire de l'Argentière dans l'Ardèche, était venu à Saint-Leu à l'appel de son frère, l'Abbé Louis Reynouard, curé de Saint-Leu. Vous pouvez lire en index l'histoire hors du commun de cet abbé, retracée par le commandant de la place de Tiaret, dans l'hommage qu'il lui rendit au nom de l'Armée d'Afrique après sa mort en 1898 à Tiaret dont il était devenu le curé.

François Reynouard épousa Françoise Miss à Saint-Leu vers 1878. Françoise était la fille de Nicolas Miss, un alsacien, et de Magdeleine Amoros dont les parents, originaires d'Espagne, étaient distillateurs à Oran.

Nicolas, né à Strothzeim en Alsace, était d'origine anglaise lointaine, ses ancêtres, fervents catholiques, ayant émigré en Alsace, à Strothzeim, en 1620 pour échapper aux persécutions religieuses sous le règne de Jacques I (d'Angleterre, attention pas de confusion). Ces Miss étaient vraiment très prolifiques : l'annuaire téléphonique compte encore aujourd'hui quatre lignes au nom de Miss à Strothzeim même.

Après 7 ans de service militaire terminés à Oran, Nicolas, de retour en Alsace, s'aperçut qu'il ne pouvait se passer du soleil d'Oran et peut-être aussi de la présence de la jeune Magdeleine qui y demeurait. Toujours est-il qu'il regagna très vite Oran et, malgré les refus des deux familles, l'une ne voulant pas d'une belle-fille espagnole, l'autre d'un gendre alsacien, les deux jeunes gens passèrent outre et convolèrent en justes noces à Oran aux environs de 1840. Ils eurent beaucoup d'enfants, sept exactement, dont Françoise, la future épouse de François Reynouard.

Le ménage François Reynouard vécut longtemps à Saint-Leu avant d'aller s'installer à Trézel. Ils eurent huit enfants, mais pour simplifier mon récit je ne vous parlerai pour l'instant que de leur petite Rosalie, ma future mère. Elle eut une enfance très heureuse et son visage s'éclairait quand elle nous en parlait. Elle dut sa chance à sa grand-mère Magdeleine Miss, la femme de Nicolas, qui vivait à Oran. Celle-ci s'intéressa à elle au cours d'un séjour qu'elle vint passer à Saint-Leu et obtint de son père, autoritaire et réticent, qu'elle puisse faire ses études à Oran dans une institution religieuse renommée. Sans doute y fut-elle aidée par l'abbé Reynouard.

Rosalie adorait apprendre et admettait d'autant moins de ne pas être la première de sa classe qu'elle avait une rivale qu'elle détestait cordialement. Elle put continuer ses études jusqu'au brevet supérieur, ultime diplôme accessible à Oran. Il était temps d'ailleurs, car son père réclamait sa présence pour qu'elle aide sa mère dont la santé devenait fragile à élever ses plus jeunes frères. Elle s'y donna de grand cœur et même après son mariage régna toujours entre elle et eux des sentiments de mère à enfant et réciproquement.

Sitôt mariés, Jacques III et Rosalie allèrent habiter la ferme de Zarorah, située entre Tiaret et Palat, louée pour eux par Jacques II. Leur logis était bien

modeste et leurs terres un vaste champ de cailloux sur lequel mon père s'échina durant 3 ans avant d'en tirer quelque chose.

Mais nous sentions bien quand ils nous en parlaient qu'en dépit d'une vie difficile, ils y avaient vécu des jours heureux, et en gardaient un très bon souvenir.

Ma mère avait une jument nommée Zaza qu'elle adorait, une merveille nous disait-elle, aussi douce que belle, marchant à l'amble, cette allure à laquelle l'animal, au pas comme au trot, lève en même temps les deux jambes du même côté. Considérée aujourd'hui comme un défaut chez le cheval, cette allure était autrefois très recherchée pour sa douceur, surtout pour les montures destinées aux dames. Ma mère l'aimait tant qu'après la mort de Zaza, elle ne voulut plus jamais remonter à cheval. Dans mon imagination d'enfant, cette jument devenait mythique et je regrettais bien de ne pas l'avoir connue. À défaut, je pouvais admirer la superbe selle d'amazone en peau de porc, ornement de l'atelier de notre bourrelier, Monsieur Brioni, qui en prenait grand soin, et j'imaginai ma mère, amazone olympienne, trottant sur cette selle au rythme de Zaza.

Outre leurs chevaux, mes parents avaient pour circuler un cabriolet léger à deux roues sur lequel ils revinrent un matin à la ferme. Mon père, avant leur départ, avait donné l'ordre à ses ouvriers de mener à l'abattoir un jeune taureau que son agressivité rendait trop dangereux. Ils s'étaient si bien acquittés de leur tâche que le taureau leur avait échappé. La ferme était déserte ; seul le taureau y régnait maître, les ouvriers s'étant prudemment réfugiés dans les bâtiments. Fier de montrer sa force, Jacques descendit du cabriolet et, sous les yeux de sa jeune épouse terrifiée, réussit à saisir le taureau par les cornes, à lui tordre le cou d'un côté et à le renverser sur le dos en inversant brutalement son mouvement de torsion. (Cette force exceptionnelle lui valut de commencer très tôt son apprentissage d'agriculteur. Il n'avait que 12 ans quand son père le mit au travail et à cet âge il était déjà capable de mener une charrue attelée de ses deux chevaux.)

C'est dans ce même cabriolet que mon père accomplit un exploit pour le plus grand plaisir de sa jeune épouse. Ces dames de Tiaret avaient organisé un grand bal. Elles y invitèrent bien mes parents, mais suffisamment tardivement pour que ma mère n'ait pas le temps de se procurer une robe assez élégante. Elle déclara donc qu'elle n'irait pas à cette soirée. Le lendemain, mon père, prétextant une affaire l'obligeant à quelques jours d'absence, partit dans son cabriolet. Il fit le trajet Tiaret Oran et retour (pas loin de 500 kms) en six jours en relayant autant qu'il le put (un cheval, même attelé à une voiture légère, ne peut couvrir plus d'une vingtaine de kilomètres à un train très rapide) et revint à Zarorah avec une superbe robe à la dernière mode de Paris achetée chez le grand couturier d'Oran, sans doute avec l'aide des tantes Miss. Je peux parfaitement vous décrire cette robe pour en avoir vu, 30 ans plus tard, une

fort belle photographie. Je devais avoir une dizaine d'années quand, je ne sais plus par quel hasard, j'accompagnai ma mère un jour où elle alla voir la nounou de mon frère Jacques. Celle-ci, au cours de la visite, me montra une très belle photographie pour que je puisse admirer cette robe. Ce n'était pas ma mère qui la portait mais la nounou, et ma mère la gronda encore en riant et m'expliqua que la nounou n'avait pu résister à la tentation de la passer, en l'absence de ma mère, juste le temps de s'y faire photographier. Je revois encore cette robe toute blanche, à crinoline, qui avait une particularité du meilleur goût, du moins à son époque : c'était l'année de la Fée Électricité, et la robe était constellée de micro-ampoules dissimulées au cœur de petites fleurs qu'une pile permettait d'illuminer à la demande. Ma mère eut ainsi la satisfaction d'être la reine du bal au grand dépit de quelques dames de la bonne société tiarétienne.

Mes parents n'habitèrent Zarorah que quelques années, le temps pour mon père de terminer la construction de notre maison familiale à Tiaret où ils durent s'installer en 1907. Tous leurs enfants y sont nés sauf l'aînée Suzanne en 1906. La maison se trouvait (elle s'y trouve encore sans doute mais je préfère en parler au passé) en bordure d'une rue, le boulevard Gambetta s'il vous plaît, en face du jardin public où fut édifié le monument aux morts après la grande guerre. Vous pouvez en trouver la photographie dans la revue, L'Afrique du Nord illustrée (1928-1931) dont une réédition a été faite dans la collection Africa Nostra en 1986. C'était une grande bâtisse, plus fonctionnelle que belle, conçue avant tout pour satisfaire les besoins de la famille et de l'exploitation agricole. L'optimisme parental, qui s'avérera largement fondé, prévoyait que les besoins de l'une et de l'autre ne pouvaient qu'augmenter, il fallait prévoir un agrandissement facile des lieux, ce que l'on appelle en somme aujourd'hui, une maison évolutive. Elle comprenait :

- Au rez-de-chaussée, s'ouvrant sur la rue, trois vastes magasins très hauts de plafond, dont deux servaient de silos à grains. Nous, les enfants, attendions impatiemment les moissons qui les emplissaient de montagnes de blé : nous ne nous lassions pas d'y grimper, à moitié ensevelis dans le blé, pour en atteindre le sommet et nous livrer ensuite à de merveilleuses glissades : c'était notre toboggan. Le troisième magasin était le domaine du bourrelier.
- Au sous-sol, une longue cave, creusée en contrebas de la rue, étendue sur toute la largeur de la maison ; une écurie pour une vingtaine de chevaux, ouverte au contraire sur l'extérieur, le terrain étant en pente assez raide ; enfin un petit logement, donnant sur le jardin en façade, réservé au gardien homme à tout faire.
- À l'étage, accessible par un escalier partant du jardin, une grande terrasse en façade, prolongée côté rue par un balcon sur toute la largeur de la maison. Au centre de la terrasse, l'entrée à double porte

s'ouvrait sur un très vaste hall desservant sur la gauche le salon et la salle à manger. Sur la droite, un couloir central donnait accès à deux chambres côté terrasse et, à l'opposé, à la chambre de mes parents, la salle de bain et la lingerie. Enfin à l'arrière se trouvaient la cuisine assez spacieuse, un office tout aussi grand, une terrasse à ciel ouvert et la buanderie. Cette terrasse n'avait pas été prévue pour les bains de soleil mais pour y étendre le linge et aussi donner lumière et soleil à la chambre de mes parents et à la salle de bains.

À ma naissance, en 1921, il y avait déjà longtemps que l'agrandissement de la maison avait été réalisé. Une aile droite ajoutait quatre chambres et deux salles de bain à l'appartement, un troisième silo au rez-de-chaussée et deux garages pour voitures et camion au sous-sol.

Mes parents durent procéder à cette opération dès la fin de la guerre en 1918. Leur famille nombreuse l'exigeait : ils avaient déjà quatre enfants à loger, et ma mère attendait le cinquième pour la fin de l'année. L'aînée Suzanne, Marie, Françoise, Candide, était née le 18 août 1908 à Tiaret, Tiaret (banlieue) précise bien l'officier d'état civil qui a enregistré sa naissance. C'est donc que Jacques et Rosalie n'étaient pas encore installés dans leur maison de Tiaret. Ils durent le faire l'année suivante car tous leurs autres enfants y sont nés. C'est ma mère qui choisit le nom de Suzanne ; elle y ajouta Marie en reconnaissance pour la Vierge Marie de lui avoir enfin donné cette enfant. Elle avait dû beaucoup l'en prier quand elle désespérait d'en avoir après presque quatre ans de mariage ; Françoise était le prénom de sa mère ; Candide une déformation de celui de sa belle-mère Candie par l'officier d'état civil un peu sourd. Ma mère aimait beaucoup Candie et elle ajouta son nom à celui de deux autres de ses filles.

Jacques, né le 24 septembre 1908, fut déclaré par mon père Victor Jacques. Il croyait ainsi faire plaisir à ma mère en lui donnant le nom de son frère aîné parrain de Jacques mais ma mère ne voulut pas déroger à la tradition familiale des Pradel, et Victor s'appela Jacques toute sa vie sauf pour les actes officiels.

Vinrent alors pour Jacques et Rosalie des jours douloureux. Leur troisième enfant Georges, né en 1911, devait avoir quelque malformation car de faible constitution ; il s'éteignit en quelques mois sans maladie apparente.

Paule Candide, née le 18 mars 1912, eut une fin tragique. Ce fut pour ma mère une épreuve affreuse dont elle ne se consola jamais. C'était, nous disait-elle, un bébé magnifique. Elle était en pleine santé, à treize mois, quand sa nounou supplia ma mère de la lui confier un dimanche pour qu'elle puisse la faire admirer par sa famille. Ma mère finit par céder mais avec l'interdiction formelle de lui donner de la crème glacée, cette crème de fabrication artisanale étant un nid à microbes. La nounou lui désobéit - elle l'avoua par la suite - et la crème qu'elle lui fit absorber déclencha chez la pauvre petite une

intoxication alimentaire qui l'emporta en 24 heures. De nos jours, le traitement en est facile mais à cette époque c'était la principale cause de mortalité infantile. Ma mère ne se pardonnait pas d'avoir été par sa confiance mal placée la cause indirecte du drame.

Paule Marie est née le 24 septembre 1914. Mon père, mobilisé, était déjà parti pour le front. Ma mère pleura un mois, pensant qu'elle ne pourrait jamais accomplir, seule, toutes les tâches qui l'attendaient. La charge des propriétés pour laquelle elle n'était nullement préparée l'écrasait. Puis un jour elle se dit que pleurer ne servait à rien et qu'il fallait faire face, ce qu'elle fit.

Elle n'avait heureusement pas de problème de comptabilité puisque c'était elle qui la tenait déjà mais les quinzaines étaient faites par mon père. Imaginez une jolie jeune femme de 34 ans courant les routes en voiture à cheval pour se rendre dans des fermes complètement isolées, décider du travail, donner des ordres à des ouvriers musulmans peu enclins à obéir à une femme. Dans l'Algérie d'aujourd'hui cela ferait sourire. Il faut croire que les rapports entre les colons et leurs ouvriers n'étaient pas aussi mauvais qu'on a pu le dire pour que ma mère ait pu accomplir cette tâche pendant quatre ans sans le moindre incident.

Mon père avait bien une automobile, une Chenard et Walker, mais ce n'était pas une machine très facile à conduire pour une femme. Bien que réquisitionnée par l'armée dès le début de la guerre, elle ne quitta pas la maison. L'ordre reçu par ma mère était de la livrer à Oran. Ma mère répondit que l'armée veuille bien envoyer un chauffeur pour l'y conduire car il ne restait plus personne à Tiaret capable de le faire. L'armée manquant de chauffeurs, la voiture passa la guerre au garage.

C'est en 1905 que mon père avait acheté sa première auto, une De Dion-Bouton je crois, qui fit sensation à Tiaret. Pour aller de Tiaret à Trézel (20 km) il lui fallait bien $\frac{3}{4}$ d'heure et il ne pouvait y partir seul à cause d'une petite côte qui obligeait ma mère à descendre de la voiture et à la pousser pour l'aider à passer l'obstacle.

Finissons-en avec les enfants. Pour faciliter la tâche de ma mère, les permissions paternelles aidant, arrivent à leur tour Albert le 23 décembre 1916 et Edmée, Marie, Candie,

Quant à moi, je crois bien que le 21 août 1921, j'arrivai un peu comme un cheveu sur la soupe. Mais, petit dernier, bien choyé autant par mes parents que mes frères, sœurs et leurs conjoints, je ne l'avais jamais pensé avant aujourd'hui et ce regard en arrière.

En 1920 donc, Jacques III et Rosalie ont bien travaillé. Voyons maintenant les résultats matériels obtenus : leur travail et les risques calculés qu'ils ont pris

sont bien récompensés. Je laisse de côté les revenus accessoires et ne vous parlerai que du blé.

Ce sont 1500 hectares de blé qui étaient ensemencés chaque année. Le rapport final était très variable, dépendant du rendement à l'hectare et évidemment du prix du blé. Il fallait pour couvrir les frais d'exploitation un rendement d'environ 4 à 5 quintaux à l'hectare. Il était rare que ce rendement ne soit pas atteint, et les bonnes années pouvaient atteindre 16 à 18 q/hectare. Faites le compte en prenant pour base le prix de blé actuel qui n'a rien de très élevé, 130 francs le quintal, et un rendement à l'hectare de 16 q. Le bénéfice dépasse 2 millions de francs ou 300 000 Euros à votre gré. C'était une fortune à condition bien sûr que le blé se vende.

Or les terres de Temda étaient très bonnes et les rendements rarement inférieurs à 12 q. Ces rendements pendant la guerre et les années suivantes avaient été dans l'ensemble excellents. Le blé, denrée rare, se vendait facilement et à un bon prix. Les finances de Jacques et Rosalie étaient donc au plus haut.

Leur grand problème était ailleurs : c'était celui de l'éducation de leurs enfants. À Tiaret l'école primaire ne permettait d'accéder qu'au certificat d'étude obtenu vers l'âge de 8 ans. Pour faire poursuivre des études secondaires à leurs enfants, les parents n'avaient d'autre solution que de les mettre en pension à Oran ou Alger. Cela avait déjà obligé ma mère à envoyer Suzanne à Oran chez une de ses parentes durant les années de guerre.

La seule solution pour éviter ces séparations était de quitter Tiaret pour Alger, ce qu'ils firent dès qu'ils le purent après la guerre. Ils achetèrent pour cela une grande maison, au centre d'Alger, « la maison du boulevard Bon accueil », boulevard qui devint plus tard le Bd Saint Saens. Ils y demeurèrent jusqu'en 1925. Mon père faisait le va-et-vient entre Tiaret et Alger pendant l'année scolaire mais dès l'arrivée des grandes vacances, toute la famille repartait passer l'été à Tiaret pendant la période de travail intensif des moissons. C'est la raison pour laquelle je naquis à Tiaret : c'était en août.

Pour leur éducation, Rosalie confia ses enfants à des écoles religieuses. Suzanne entra au cours Fénélon, une école de filles située en face de l'église Saint Charles et proche de notre maison, tenue par deux sœurs, les demoiselles Vella. Paule puis Madeleine y firent également plus tard toute leur scolarité jusqu'au baccalauréat. Pour Jacques IV, le collège dominicain de Sorèze dans le Tarn avait une renommée justifiée et il y fut pensionnaire de 1920 à 1927. Albert y passa aussi quelques années, de 1926 à 1930.

Suzanne malgré son intelligence n'était pas une élève très brillante. Elle avait bien quelques résultats honorables dans les matières qui l'intéressaient mais détestait tant les mathématiques que sa mère n'arriva jamais à lui faire réaliser ne serait-ce qu'une addition. Je l'ai souvent entendue demander à son

mari combien faisaient 6+5 plutôt que d'essayer de faire ce calcul elle-même. Cette ignorance élémentaire lui valut parfois de jongler dangereusement avec les chiffres au cours de sa vie... En 1924, elle ne retournera pas à Fénelon à la rentrée des classes. Au cours des vacances à Tiaret elle avait fait la connaissance d'Armand Viniger. Éperdument amoureux l'un de l'autre, ils décidèrent de se marier dans le plus bref délai. Suzanne avait à peine 18 ans et on peut comprendre que ma mère n'accueillît pas cette nouvelle avec chaleur. Ce fut un drame. Il fallut toute la volonté de Suzanne et Dieu sait qu'elle n'en manquait pas pour obtenir son consentement. Armand était bien bâti, beau et intelligent. Qu'il sorte d'une famille honorable mais modeste (ce que nous n'étions plus...) avait relativement peu d'importance. Par contre, sa profession était inacceptable dans notre famille : il était inspecteur des contributions directes ! Ce n'est d'ailleurs qu'à la condition d'abandonner cette fonction inavouable qu'il put enfin obtenir le consentement de mes parents. En contrepartie mes parents lui offraient de devenir colon à part entière comme aurait dit de Gaulle : Armand commencerait par s'occuper de la comptabilité des propriétés déchargeant ainsi ma mère d'un fardeau qu'elle était bien contente de pouvoir confier à des mains expertes. Mon père lui apprendrait ensuite progressivement le métier de colon, le plus beau métier du monde à nos yeux, mais ce n'était pas si facile et il lui fallut bien des années pour y parvenir.

Suzanne mariée, le 27 décembre 1924, la maison du bd Bon accueil devenait trop petite. Durant toute sa vie, Suzanne ne put jamais se séparer de sa mère. Elle ne chercha donc pas un logement pour elle et son mari mais une nouvelle maison assez grande pour loger toute la famille. C'est ainsi qu'elle visita sur les hauteurs d'Alger à El Biar une propriété qui était à vendre, au nom évocateur, Djenan al Raïs. C'était un merveilleux jardin de seulement 12 hectares... entourant un vaste et superbe palais arabe, datant au plus tôt du 18^e siècle (le terme de palais est peut-être un peu trop emphatique pour qualifier cette habitation mais celui de maison serait vraiment trop modeste pour lui convenir). Celui-ci avait dû être construit par un grand dignitaire turc ou quelque grand chef de la piraterie barbaresque qui ne devait pas manquer d'esclaves pour ce faire et procéder à l'aménagement de son jardin. La propriété, entièrement close de hauts murs, avait deux entrées gardées. L'entrée principale était encadrée d'un côté par la maison du gardien, de l'autre par un énorme bassin de 40 mètres de long sur presque autant de large et profond de 4 mètres. Ce bassin, alimenté par les eaux de pluie dévalant du chemin longeant la propriété, chemin allant d'El Biar à Alger, permettait l'irrigation du jardin. Partant de l'entrée, une large allée bordée d'eucalyptus menait au palais. Mes souvenirs en sont trop vagues pour que je puisse vous le décrire : les photographies qui figurent en index vous donneront une meilleure idée de la splendeur des lieux.

Le jardin comprenait aussi une petite ferme avec étable et poulailler ; un champ cultivé nourrissait vaches, chevaux et âne. Toute la flore méditerranéenne était représentée dans le jardin, avec des hectares d'orangers, mandariniers, citronniers, grenadiers, néfliers, plaqueminiers, etc. Un énorme pin pignon, proche de la maison, faisait le délice des enfants ; je vois encore Albert perché, malgré l'interdiction maternelle, sur les plus hautes branches pour en faire tomber quelque pigne. Paule m'a dit que, moins intrépide, elle préférerait rester un étage plus bas.

Le tout avait été amoureusement entretenu pendant 20 ans par un comte Français, son précédent propriétaire décédé.

Suzanne fut enthousiasmée et n'eut pas de peine à décider mes parents également sous le charme à en faire l'acquisition. Le prix en était bien élevé mais l'état de leurs finances leur permettait cette folie. Ce ne fut pas une bonne affaire, du moins financièrement, mais je reste persuadé que j'étais un peu jeune pour pleinement apprécier mais dont je n'ai jamais cessé d'entendre conter les merveilles et s'exprimer tous les regrets du paradis perdu. Comme nombre de rêves, celui-ci ne dura pas longtemps. Dès 1926, les prémices de la crise de 1929 commencèrent à paraître. Le prix du blé baissa et les revenus de Tiaret s'amenuisèrent. De plus, l'entretien du domaine se révéla ruineux. Armand eut là la première occasion de prouver son savoir. Malgré la colère de Suzanne pour laquelle l'argent ne comptait pas, il prouva chiffres à l'appui à mes parents qu'il fallait revendre la propriété au plus vite pour éviter la faillite.

La revente fut réalisée dès l'année suivante, en 1927. Mes parents commencèrent par louer un appartement non loin du cours Fénélon où mes sœurs Paule et Madeleine continuaient leurs études. Mes frères Jacques et Albert étaient pensionnaires à Sorèze, et je commençais mes classes dans une école de garçons proche de notre domicile.

Mais ce ne fut qu'un court intermède. Le charme était rompu et les affaires à Tiaret ne s'arrangeaient pas. Suzanne et Armand étaient restés à Tiaret après l'été et, dès la fin de l'année, Rosalie regagna aussi Tiaret avec moi, laissant Paule et Madeleine en pension à Fénélon, Jacques IV pensionnaire à l'école d'agriculture de Maison Carrée et Albert à Sorèze.

Si vous avez un jour le désir de connaître Djenan al Raïs, il existe toujours mais son nom a changé : c'est devenu l'ambassade du Japon à Alger, les Samouraïs ont succédé au Raïs ! Mais, des jardins ne reste plus qu'un grand jardinet et, horreur, la façade du palais a été défigurée par l'ouverture de larges baies vitrées !

TIARET 1929-1939

Nous voici donc de retour à Tiaret. La situation n'était pas brillante ; Jacques et Rosalie eurent les plus graves soucis, surtout au cours des deux premières années. Le blé ne se vendait pas, ou à un si bas prix qu'il était préférable de stocker la récolte dans nos silos en espérant que le prix en serait plus favorable juste avant la soudure avec la récolte suivante. En attendant, les frais d'exploitation ne diminuaient pas et force était de recourir à l'emprunt pour les couvrir. Encore fallait-il offrir des garanties suffisantes pour l'obtenir ! C'était le cas pour mon père mais non pour plusieurs de mes oncles qui ne purent obtenir de prêt sans la caution que mes parents leur accordèrent. En cas de défaillance de mes oncles c'était donc à mon père de régler les intérêts d'une dette globale qui atteignit rapidement plusieurs millions. Les risques étaient énormes et leur gestion eut des conséquences de deux ordres :

- Sur le plan familial, les cordons de la bourse se resserrèrent au maximum. Notre table ne fut plus alimentée que par les produits des fermes. Adieu veau, vache... au grand dam de notre boucher. Mais pour le reste nous n'étions pas trop à plaindre car à cochons et couvées (toute la gamme volatile de basse-cour) s'ajoutaient agneaux et de temps à autre les apports de la chasse : cailles, perdreaux, lièvres, garennes, et même ortolans, mais ceci est une autre histoire que je vous conterai peut-être un autre jour. Restait le problème de l'épicerie : heureusement existait Théophile (Théophile Lombard ai-je appris depuis peu) dont l'épicerie était à Tiaret ce qu'est Hédiard à Paris. Théophile était bossu, un vrai polichinelle dont les deux bosses réduisaient tant la taille que seule dépassait sa tête au-dessus de son comptoir. Son infirmité ne l'empêchait pas d'être un homme actif, intelligent et gai. Ma mère avait un compte ouvert chez lui pour les fournitures de sa maison et des fermes. Théophile ne lui adressait sa note qu'à sa demande et, en ces jours de crise, il sut attendre sans broncher cette demande durant deux ans : la facture se montait alors à près de 2 millions. Ma mère lui fut toujours très reconnaissante de ce geste de confiance et il n'eut pas à regretter les risques qu'il avait pris : lui furent bien sûr remboursés intérêts et capital.
- L'autre conséquence est d'ordre beaucoup plus général : il s'agit de la réaction des colons face à la crise. Certes, la caisse algérienne de crédit agricole mutuel existait déjà depuis longtemps ; elle devait sa création aux difficultés financières des agriculteurs à la fin du siècle précédent. La plupart de ces colons, en mal de crédit, étaient loin de posséder les garanties nécessaires pour s'adresser aux banques et étaient ainsi à la merci des usuriers. C'est une loi de 1894 qui permit la création de caisses locales de crédit mutuel groupant des agriculteurs se connaissant bien et acceptant de se cautionner mutuellement. À Tiaret, cette caisse fut créée en 1903 par Léon

Langlois, un homme remarquable, agriculteur arrivé seulement à Tiaret en 1897, mais avec le diplôme d'ingénieur agronome. Jacques III fut le premier à s'associer à son action avec une vingtaine d'autres adhérents.

En 1928, c'est sous la présidence de Jacques que la CRCAM, caisse régionale de crédit agricole mutuel, prend un nouvel essor. C'est lui qui décide la construction des docks coopératifs réalisés de 1931 à 1935 pour le stockage des céréales que leur mévente imposait. À Marseille, en 1927-28, avait été construit sur le quai de la PAREP un énorme silo pour y stocker les blés durs en provenance d'Algérie (principalement des hauts plateaux d'Oranie où la culture est actuellement presque complètement abandonnée). Ce silo avait une surface au sol de 6000 m² et une hauteur de 48 m, pouvant donc contenir environ 2 millions de quintaux de blé !

En 1936, on retrouve le nom de Jacques à la base de la création de la coopérative de céréales qui n'a plus seulement le stockage mais aussi la vente et l'achat de toutes les sortes de céréales et aliments pour bétail. Il aurait bien voulu y ajouter un moulin mais ce projet ne put être réalisé qu'après la guerre de 39-45 et cela malgré l'opposition acharnée des Grands Moulins d'Alger qui tentèrent par tous les moyens d'empêcher que cette manne tombe entre les mains des agriculteurs, allant jusqu'à leur intenter un procès qu'ils perdirent à la grande satisfaction de ceux-ci.

C'est encore Jacques qui crée en 1929 la société d'intérêt collectif agricole de Tiaret. C'est cette SICA qui fera procéder notamment à l'installation d'un réseau primaire à haute tension qui permettra l'électrification de toute la région. On retrouve aussi les noms de Léon Langlois et Jacques Pradel dans la caisse d'assurance « Tiaret grêle et bétail », créée en 1908 et qui prend le nom de Tiaret assurances et s'installe en 1930 dans la Maison de l'Agriculture, construite en 1928 par les associations agricoles.

Si je vous donne tous ces détails, au demeurant sans grand intérêt pour vous, c'est pour souligner l'importance du rôle que joua Jacques III dans le milieu agricole de Tiaret, en dépit d'un niveau d'éducation qu'il regrettait tant de n'avoir pu dépasser. J'en suis le premier étonné, car il n'était pas très bavard à ce sujet et je ne l'ai jamais entendu en faire état.

Sur le plan matériel, durant ces années 30, il y eut des hauts et des bas suivant les aléas agricoles mais les choses s'améliorèrent dès 31 : au cours de cette année Suzanne, Armand et Jacques IV obtiennent leur brevet de pilote d'aviation civile ; l'année suivante, mon père leur offrit leur premier avion, un petit Potez 36 à deux places qui fut baptisé le Foufoune. Foufoune était le surnom que sa nounou avait donné à ma sœur Madeleine et qui lui resta bien longtemps. Il n'existait pas encore de terrain d'aviation à Tiaret et le Foufoune fut basé à la ferme de Temda I qui avait une longue terre à battre, assez

longue mais pas très large et bordée de grandes meules de paille. Il fallait l'inconscience de jeunes pilotes pour en faire un terrain d'atterrissage. Mon frère Jacques fut un jour obligé d'y atterrir en dépit d'un vent défavorable. Déporté latéralement, il accrocha une meule du bout de son aile droite et alla terminer sa course dans une haie d'épineux providentielle. Mon frère s'en tira heureusement sans dommage mais le pauvre Foufoune y laissa son train d'atterrissage en miettes.

Lors du premier atterrissage du Foufoune dont Armand et Jacques avaient pris livraison à Oran, tous les autres membres de la famille dont moi-même étions descendus à Temda pour attendre leur arrivée. Nous étions assez anxieux mais l'atterrissage fut parfait. Nous eûmes tous droit au plaisir d'un baptême de l'air mais je crois que le plus heureux en fut mon père, ravi d'avoir pu contempler du ciel le plan d'ensemble de son domaine. Les moins heureux étaient les pigeons de la ferme : il y en avait bien une centaine qui tournoyaient sans arrêt au-dessus des bâtiments, terrifiés par ce grand oiseau rugissant qui les survolait.

L'accident du Foufoune contribua à la création de l'aéroclub de Tiaret en 1933, et Armand en fut le premier président. Le Général Vuillemin, commandant l'aviation militaire au Maroc, venait de terminer sa croisière noire : 30 000 kilomètres, parcourus par un groupe de 30 Potez 25 à travers l'Afrique. En 1934, Suzanne, Armand et mon frère Jacques partent pour une expédition de trois jours au Maroc dans leur Caudron Phalène. Ils étaient accompagnés de deux autres Phalènes dont l'un piloté par notre cousin Guy Cloitre. Ils allaient demander au Général Vuillemin d'être le parrain de l'aéroclub et de venir en personne à Tiaret procéder à son inauguration. Vuillemin accepta, d'autant plus volontiers selon une rumeur, qu'il n'avait pas été insensible au charme de Suzanne. L'événement fut suivi d'une garden-party donnée en l'honneur du Général par Suzanne dans le jardin entourant la nouvelle demeure acquise par mes parents un an plus tôt. C'était un grand jardin entourant les maisons de mes parents et de Suzanne, avec de beaux arbres, des parterres de fleurs et une tonnelle couverte d'un énorme rosier Banks, ouverte sur le tennis. Suzanne donna libre cours à son imagination et, avec son sens inné de l'organisation, le résultat ne fut pas décevant. Le point le plus difficile à régler était l'illumination du jardin. Or, le barrage de Bak Hadda sur la Mina, non loin de Tiaret, était en cours de construction. C'était un important ouvrage, destiné à l'irrigation de la plaine de Relizane, l'un des coins les plus chauds et les plus secs de toute l'Algérie ; 25 000 hectares de bonne terre pratiquement arides se couvrirent ainsi quelques années plus tard d'arbres fruitiers, principalement agrumes et abricotiers. Suzanne alla tout simplement demander au maître d'œuvre de lui prêter les 20 projecteurs qui servaient au travail de nuit. La société accéda à son désir, envoya même ses techniciens installer les projecteurs dans le jardin et c'est ainsi que la soirée devint féérique.

L'aéroclub compta bientôt une dizaine d'avions et devint pour les Tiarétiens la principale distraction dominicale. Le Foufoune avait été vendu et remplacé par un Caudron phalène à quatre places.

Sans doute vous demandez-vous la raison qui avait pu décider Jacques et Rosalie à abandonner leur maison. C'est qu'un grand événement était survenu dans la famille en 1932 : Jacques IV avait succombé aux charmes de Simone Pradel, sa petite cousine, fille de Louis II et d'Andréa. C'était une fort belle jeune fille qui, je ne sais pourquoi, m'intimidait au point que je mis plusieurs années à me décider à la tutoyer. Elle était pourtant bien avenante et adorable avec les enfants mais c'était ainsi. Jacques et Simone se marièrent à Tiaret, le 29 septembre 1932 et eurent beaucoup d'enfants. Il leur fallait une maison assez grande pour eux et les nombreux futurs enfants qu'ils espéraient. Mes parents décidèrent de leur laisser la leur et c'est pour cela qu'ils achetèrent la propriété du Docteur Schausboué qui voulait aller s'installer à Alger pour que ses cinq enfants puissent y poursuivre leurs études. L'avantage, pour mes parents et Suzanne, tenait au fait que le Docteur avait construit dans son beau jardin deux maisons, la principale qu'il habitait et la seconde complètement indépendante lui servant de cabinet médical. Mes parents occupèrent la grande maison tandis que Suzanne, avec le goût qui la caractérisait, transforma le cabinet médical en un charmant appartement.

Mais en 1937, un grand drame vint endeuiller la famille. Jacques et Simone eurent le malheur de perdre leur petite fille Michelle, leur première enfant. Née le 17 juillet 1933, elle meurt le 30 novembre 1937 d'une diphtérie. C'était une adorable enfant que toute la famille pleura mais pour ses parents ce fut un tel déchirement qu'ils ne purent supporter de continuer à vivre dans la maison où elle avait vécu. Mes parents revinrent à leur vieille maison et laissèrent leur villa du Jardin Schausboué à Jacques et Simone. Leur fille Mariette avait déjà quelques mois, mais c'est là que quatre nouveau-nés, Michelle, Jacques V, Pierre et Jean-Luc vinrent successivement agrandir leur famille.

Revenons un peu en arrière, plus précisément à l'année 1933 durant laquelle la famille va s'enrichir d'une future gloire internationale. En voici l'histoire :

Paule, Paulette encore à cette époque, était l'étoile du cours Fénelon. Brillamment reçue au baccalauréat, elle entre en hypocagne au lycée d'Alger puis l'année suivante en cagne à la faculté. Elle y eut entre autres professeurs un jeune historien qui avait commencé sa carrière en Algérie quelques années plus tôt : il s'appelait Fernand Braudel. Ébloui à son arrivée par la Méditerranée, il le fut aussi par Paulette. Je ne vais pas faire ici le panégyrique de Fernand mais ceux qui l'ont bien connu comprendront aisément que Paulette fut aussi séduite, tant et si bien qu'ils se marièrent à Tiaret le 14 septembre 1933. À la mairie, le maire Achille Galibert tint à prononcer un grand discours dont certains passages « Je serai toujours le souteneur de la

veuve et de l'orphelin » et « Jeanne d'Arc, cette grande figure de la République » égayèrent l'historien et une grande partie de l'assistance.

J'allais dire que je ne voyais guère d'autre événement majeur à vous rapporter pour en finir avec ces années 30. Quelle erreur ! C'était en oublier quelques-uns et de quelle importance : c'est le 20 avril 1937 que Jacques et Simone Pradel eurent le bonheur d'annoncer la naissance de leur fille Mariette et le 13 octobre 1939 celle de Michelle.

Fernand et Paulette Braudel eurent aussi le bonheur d'annoncer, le 14 mars 1935, la naissance de Marie-Pierre et le 17 novembre 1938 celle de Françoise.

La vie familiale à Tiaret dans ces années 30

La vie à Tiaret me paraissait d'autant plus idyllique que, passé la première année qui suivit le retour de la famille à sa base, je ne l'ai jamais connue que pendant mes vacances. Je n'ai jamais été malheureux durant mes années de pension. Il faut avoir été pensionnaire pour savoir l'esprit de camaraderie qui lie les internes. Loin de les jalouser, nous n'avions que mépris pour les externes surtout quand ils arrivaient au lycée en voiture de maître avec chauffeur. Mais surtout, il faut avoir été pensionnaire pour savoir la joie que l'on peut ressentir en retrouvant la chaleur du foyer familial après une longue absence.

Et puis à Tiaret je retrouvais aussi mes camarades de jeu mais surtout ma cousine Paulette Reynouard, je peux dire de deux ans ma cadette car nous avons vraiment vécu notre jeunesse comme frère et sœur. Paulette et son frère Jean étaient les enfants du plus jeune frère de ma mère, Paul Reynouard et de sa femme Jeanne née Teissonnière. Je voudrais pouvoir vous dire la profondeur des liens qui unissaient nos deux familles, toute la bonté et la droiture de Paul, la gaieté que nous apportait Jeanne, son amour des enfants qui le lui rendaient bien, ses dons de conteuse et d'imitation qui nous faisaient si souvent rire aux larmes mais je n'ai pas le talent qu'il faudrait pour cela. Je peux seulement repenser à tous les jours de bonheur que je leur dois et ce n'est pas sans émotion que j'évoque leur souvenir.

Parlons donc d'abord de ces périodes de vacances à commencer par celles de Noël. Le principal souvenir que j'en ai n'est pas un arbre de Noël mais une montagne de cochonnailles ! C'est que tous les ans, dans la semaine précédant Noël, ce n'était pas un mais trois cochons qui contribuaient à l'édifier. Ce n'était pas une mince affaire : le personnel mais aussi toute la famille participaient aux travaux durant trois jours.

Les cochons provenaient bien sûr de l'élevage de mon père qu'il avait concentré dans la ferme de Trézel. Pourquoi seulement dans cette ferme ? Tout simplement pour que le troupeau puisse se nourrir de truffes ! Je ne sais pour quelle raison, les terrains de cette ferme étaient bourrés de grosses

truffes blanches, sans aucune valeur culinaire pour nous mais très appréciées des cochons et dès la fin des moissons le troupeau d'environ 150 à 200 bêtes, lâché dans les champs, y trouvait cette nourriture gratuite mais qu'il fallait, bien sûr, compléter. En novembre mon père choisissait six bêtes qui recevaient une nourriture spéciale favorisant la musculature afin d'obtenir en décembre des cochons de 90 kilos relativement maigres. Je dis bien six cochons car l'opération de Noël, limitée à 3, était renouvelée dans le courant de janvier ou février. Ma sœur Paule a retrouvé les recettes qu'elle avait notées sous la dictée de notre mère. Je vous en donne la teneur qui vous servira peut-être si vous avez pour cela le courage et l'installation nécessaires.

Passons maintenant aux vacances de Pâques. Laissons donc là nos cochons et revenons à nos moutons qui, toute plaisanterie mise à part, vont y jouer un rôle primordial. En ce temps-là, la date de ces vacances ne variait heureusement pas au gré de quelque instance supérieure. Elles commençaient invariablement le jour des Rameaux et se terminaient huit jours après Pâques et je dis heureusement car j'aurais été bien malheureux de ne pas être en congé à Tiaret le lundi de Pâques. Nous allions bien faire bénir notre rameau d'olivier et ne rations pas la messe le dimanche suivant. Mais le grand jour tant attendu était plus prosaïque : c'était le lundi de Pâques, encore surnommé le jour de la Mouna. Ce jour-là, la plupart des familles organisaient un pique-nique et le repas se terminait par la célèbre Mouna, préparée dans tous les foyers pour cette occasion. Nous ne manquions pas à cette tradition et au cours de la semaine précédente, le grand pétrin réservé à cet usage était installé dans le coin le plus chaud de la maison, prêt pour la confection de l'énorme boule de pâte faite selon la recette de ma mère et sous son œil attentif mais pétrie à la main par mon père dont la force était bien nécessaire en cette occasion. On l'y laissait lever toute la nuit, embaumant la maison d'une douce odeur de fleur d'oranger. Le lendemain, divisée en petites boules réparties sur de grandes plaques noires, elle partait pour le four de la boulangerie Bellot. En revenaient de superbes mounas à la croûte bien dorée parsemée de petits cristaux de sucre. Il y en avait bien une trentaine qui feraient les délices de nos petits déjeuners pour 2 à 3 semaines.

C'est à la ferme de Temda qu'avait lieu notre pique-nique dans le petit bois d'eucalyptus planté par mon père bien des années plus tôt et les grands arbres nous y protégeaient des ardeurs du soleil. Toute notre famille et de nombreux parents et amis y participaient, une quarantaine de personnes environ. Le lundi matin, mon père partait très tôt à Temda pour l'organisation du méchoui et quand nous l'y rejoignions ; c'étaient six agneaux, embrochés sur de longues perches que des ouvriers faisaient lentement tourner sur un grand lit de braises, en bordure du bois. Pourquoi six agneaux ? cela paraît bien énorme, même pour 40 personnes ! Pour la simple raison que, ce jour-là, tous les ouvriers de la ferme et leurs familles devaient participer au festin. Les

agneaux pour cette raison avaient été sacrifiés par un de nos ouvriers suivant le rite islamique.

Tous les invités arrivés, la fête commençait par la dégustation des melfoufs, ces succulentes brochettes réalisées avec les foies des agneaux et leur crépine. Quoi de meilleur accompagné d'un verre d'anisette ! Du repas je ne garde guère que le souvenir des méchouis cuits à point et de leur peau croustillante.

Mais, au fond, ce n'étaient pas ces agapes qui faisaient le charme de ce jour. Elles n'étaient que l'occasion de rassembler famille et amis pour passer ensemble une joyeuse journée dans l'insouciance et le bonheur.

Les vacances de Noël et Pâques avaient le gros défaut d'être bien courtes, surtout compte tenu des jours de voyage : il fallait trois jours à cette époque pour aller de Paris à Tiaret. Mais voici enfin arrivées les grandes vacances, trois mois pleins, loin de toute étude (oublions quelques pénibles devoirs de vacances).

Les premières années dont je me souviens, ma mère, soucieuse de notre santé, nous faisait faire un long séjour en France pour y respirer l'air des montagnes, Vosges, Alpes ou Pyrénées et éviter les grosses chaleurs de l'été à Tiaret. Faisaient partie du voyage Paulette, Albert, Madeleine et moi. Je ne peux pas dire que j'en garde un mauvais souvenir. Néanmoins, quelle ne fut pas ma joie l'année (1931 ou 32) où j'appris, à mon arrivée à Tiaret, que mes parents avaient fait l'acquisition d'un cabanon à Saint-Leu, lieu de naissance de ma mère, et que nous allions y passer presque toutes les vacances.

Ce n'était pas le grand luxe : deux cabanons juxtaposés, comprenant chacun quatre pièces séparées par un couloir central s'ouvrant en avant sur une large terrasse, en arrière sur une grande cuisine et des sanitaires. Pas d'eau, pas d'électricité. Pour l'eau, il fallait aller avec la camionnette, remplir cinq fûts de 50 litres, à une fontaine distante de quelques kilomètres. Malgré cette corvée journalière, l'eau était aussi rare que sur un voilier. En conséquence, interdiction de se laver pour tous les enfants (une interdiction très appréciée par eux), les deux bains de deux ou trois heures journaliers suffisaient bien à leur toilette ; une douche parcimonieuse était réservée aux adultes. L'éclairage se réduisait à des bougeoirs à volonté et deux lampes tempête à essence très puissantes, l'une suffisant pour la terrasse, l'autre réservée à la cuisine. L'allumage délicat de ces lampes faisait l'objet d'un cérémonial ponctuel à la tombée de la nuit, toujours confié à des mains expertes.

La plage de Saint-Leu s'étend sur environ 10 kms. C'est une plage de sable fin et doré, d'une largeur d'au moins 100 mètres, bordée de dunes d'un sable tout aussi fin. De notre terrasse, nous avons vue sur la mer, distante d'une centaine de mètres, grâce à une large trouée creusée dans ces dunes. Nous n'oublions jamais d'emporter une serviette pour aller nous baigner car, au

retour, le soleil avait rendu le sable si brûlant qu'il nous fallait refroidir nos pieds tous les 10 mètres sur notre serviette mouillée. Mais sur la terrasse, une douce fraîcheur nous attendait (dès 9 heures du matin la brise marine se levait, provoquée par l'appel du désert) ainsi qu'un copieux déjeuner préparé par notre cuisinière et nos deux jeunes bonnes qui nous suivaient à Saint-Leu.

Les repas étaient servis sur la terrasse où deux longues tables sur tréteaux étaient dressées, l'une pour les adultes, l'autre pour les enfants. Entre les amis, cousins et cousines nous étions bien une dizaine d'enfants dont bien sûr toujours ma cousine Paulette et son frère Jean. Nous vivions en maillot de bain, sans autre souci que de bien nous amuser. Nos jeux évoluèrent avec les années et nous passâmes finalement bien des heures à danser au son du gramophone installé sur la terrasse, non sans agacer les parents. Tangos, valse, paso doble, java, swing, tout y passait ; c'était au temps de Charles Trenet, Tino Rossi, Duke Ellington, Django Reinhardt...

Les adultes ne s'ennuyaient pas non plus, et ma tante Jeanne Reynouard ne contribuait pas peu à faire régner une ambiance de franche gaieté. Nombreux étaient les membres de notre famille et les amis qui venaient passer quelque temps avec nous quand ils en avaient le loisir.

Je crois que je me suis un peu trop attardé sur mes vacances... Il est grand temps que je vous parle de ceux auxquels je les devais.

Je vous ai déjà dit qu'avant le mariage de Suzanne, mon père s'occupait seul de la gestion des propriétés, ma mère en assurant la comptabilité. C'est Armand qui prit ensuite cette comptabilité tout en aidant mon père dans son travail et mon frère Jacques compléta leur équipe deux ou trois ans plus tard à sa sortie de l'école d'agriculture de Maison Carrée.

Leur rôle était d'organiser le travail dans chaque ferme et d'en contrôler l'exécution. Ils devaient en même temps assurer le ravitaillement du personnel et, d'une manière générale, leur apporter tous les produits nécessaires à la culture et les fournitures, pièces de rechange, etc., exigées par un matériel de plus en plus sophistiqué. Avant l'apparition des tracteurs, c'était souvent les harnachements usagés des chevaux que les camionnettes rapportaient des fermes à Brioni pour être remis à neuf avant d'en reprendre le chemin. Ce travail n'était pas très pénible en temps ordinaire et permettait à mon père de s'occuper, avec Jacques et Armand, des organismes de défense des agriculteurs qu'il avait créés à Tiaret et qu'ils dirigeaient plus ou moins. Mais au temps des moissons, du début juin à la mi-août, tout changeait et l'activité devenait fébrile. Tous les matins, les deux camionnettes et souvent la troisième voiture partaient pour les fermes et, l'été avançant, de plus en plus tôt, pour profiter de la fraîcheur matinale. Elles n'en revenaient qu'en début d'après-midi et les jours de grosse chaleur, de sirocco en particulier où le vent était si brûlant qu'il obligeait à rouler toutes vitres fermées, vous ne pouvez imaginer le plaisir de l'anisette bien glacée qui précédait le repas.

Ces repas étaient, même en semaine, fort copieux et d'une qualité irréprochable. Ils étaient préparés par notre cuisinière, Madame Vigiano, devenue sous la tutelle de ma mère une bonne cuisinière, ce qui n'empêchait pas celle-ci de surveiller de très près la confection des plats et de mettre souvent la main à la pâte. Le dimanche, en particulier, le déjeuner était un vrai festin qui réunissait toute la famille, et ma mère n'admettait pas qu'un de ses membres puisse déroger à cette obligation, à vrai dire bien agréable. Le repas commençait par un énorme plat de crudités disposées avec art, accompagné de quelque pâté de foie de porc truffé, perdreau ou lièvre ainsi que jambon et saucisson maison. Venait ensuite l'entremet, poisson, crevettes ou autre, précédant le plat principal, préparation savante de viandes ou volailles, accompagné de légumes. Salade et fromages. Enfin fruits et gâteaux, en général œuvres de ma sœur Madeleine experte en la matière. Ces repas étaient très gais, animés et forts bruyants, bien qu'en ce temps-là, les enfants n'aient pas plus droit à la parole qu'au café et alcools.

Il y avait pourtant un jour où le repas se déroulait tout autrement : c'était celui du couscous, pour moi un grand événement dont je demandais la date dès mon arrivée à Tiaret. Déjà la veille, mon père allait faire moudre au moulin quelques kilos de son blé dur pour être sûr de la fraîcheur de la semoule. Le dimanche matin, dès 6 heures, ma mère était à l'œuvre, roulant la semoule dans son grand kesra, tâche qu'elle ne confiait à personne d'autre. Quant à moi, je me précipitais à la cuisine dès mon réveil pour ne manquer aucune des opérations qui suivaient, finissant sur les keskes fumants et l'énorme faitout où mijotaient doucement viandes et légumes. C'est ainsi que je suis devenu, en toute modestie, le meilleur cuisinier en matière de couscous que je connaisse...

Mais le temps passe. Nous voici arrivés en septembre 1939. La guerre est déclarée. Sans doute y aurait-il un nouveau chapitre à écrire, mais quel titre lui donner ?

Le premier qui me vienne à l'esprit est « La famille dispersée » et c'est pourquoi je ne l'écrirai pas.

Annexe - Les charcuteries de Rosalie Pradel à Tiaret

(Telles qu'elles lui avaient été transmises par Candie Pradel née Malaval, à Milhac, Aveyron. Relevées par sa fille Paulette Braudel après avoir pris sa part dans ce dur labeur en 1944-45.)

Il faut, avant toute opération, acheter des boyaux supplémentaires (porc ou bœuf) chez un boucher.

Tôt le matin, saigner les cochons et les nettoyer soigneusement.

Les couper en deux et les laisser refroidir jusqu'au lendemain, dans un endroit très frais.

On met le sang à part. Les boyaux nettoyés sont lavés au sel et jus de citron, puis bien rincés et mis dans une terrine avec de nouveau, sel et jus de citron.

Premier jour (jour même où l'on a tué les cochons)

I - Boudins

A. On a fait cuire 3 kg d'oignons (par porc), coupés en lamelles, dans de la graisse de porc et une ou deux cuillérées à soupe d'eau. Laisser cuire très doucement, toute la matinée.

B. Passer à la machine la graisse des boyaux ; mettre sur le feu. À mi-cuisson, retirer les grattons que l'on ajoutera aux oignons. Ces grattons ne doivent pas être secs. Il faut d'ailleurs continuer ensuite la cuisson de la graisse pour qu'elle se conserve.

C. En même temps que l'opération B, on met à cuire dans l'eau avec sel, laurier, thym, marjolaine, 7 ou 8 carottes, oignon piqué de 7 ou 8 clous de girofle, céleri, 3 ou 4 navets, les morceaux suivants : collet (c'est-à-dire partie entre tête et épaule), mou, cœur, rate. Laisser cuire jusqu'à ce que la couenne se traverse facilement. Garder l'eau de cuisson.

D. La viande cuite, la couper en petits morceaux, l'ajouter aux oignons. Puis verser le sang sur le mélange chaud (mais hors du feu). Sel, poivre, épices. Ajouter 200 grammes de mie de pain trempée avec le gras du bouillon où l'on a cuit la viande. Vérifier l'assaisonnement en faisant cuire une cuillérée du mélange dans une poêle. Entonner dans des boyaux de bœuf. Faire cuire à l'eau bouillante (pas de gros bouillons). Piquer de temps en temps... Les boudins sont cuits lorsqu'en les piquant, il ne sort pas de sang. En les sortant, passer en surface un morceau de lard.

II - Préparation, le même jour, de la pâte du pâté de foie

A. Passer à deux reprises le foie à la machine (couteau fin).

B. Peser le même poids de graisse (en utilisant la graisse qui se trouve entre cuisse et ventre et qui ne peut servir à autre chose). La passer une fois seulement à la machine (fine).

C. Pétrir avec le foie. Ajouter pour chaque kilo de foie environ 125 gr de mie de pain qu'on a émiettée puis arrosée de lait bouillant et tournée sur le feu jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte consistante et homogène. Mélanger cette pâte chaude au mélange foie-graisse, en commençant par verser quelques cuillérées de foie dans le pain et remuer énergiquement le mélange avant de verser le tout dans la terrine où se trouve le foie. Assaisonner avec, pour chaque kilo de mélange, 20 gr de sel, 3 de poivre, un peu de muscade. Ajouter

(pour le tout) un verre à bordeaux de cognac, 1 cuillère de rhum. Pétrir très soigneusement.

Deuxième jour

I - Pâté de foie (suite)

Ajouter au mélange de la veille l'eau d'une boîte de truffes. Mettre en boîtes en glissant des tranches de truffes au milieu de la pâte. Faire cuire au bain-marie 2,5 à 3 heures selon la grosseur des boîtes.

II - Pâté de tête

Le matin, de bonne heure, dans l'eau où a cuit le boudin la veille où l'on ajoute ½ litre de vin blanc, faire cuire la viande, c'est-à-dire toute la tête (en enlevant le gros lard) et en ajoutant quelques couennes (pas trop). Si l'on doit mettre le pâté en boîte, ne pas trop faire cuire la viande, qui doit rester ferme. Il faut également ne pas mettre trop d'eau, que la viande soit juste recouverte.

Quand la viande est cuite, la couper :

- oreilles et couennes en lamelles
- viande en morceaux assez gros
- lard en petits morceaux

Poivrer assez généreusement, vérifier le sel, un peu de muscade, un petit verre d'armagnac ou cognac. Pendant ce temps, on a passé le bouillon et on l'a remis à cuire pour que la gelée soit plus épaisse. Mettre la viande en boîte en la tassant. Jeter la gelée dégraissée sur la viande. Fermer les boîtes. Cuire deux heures environ.

III - Graisse et gratons

Faire fondre graisse et panne. Si l'on veut se servir des gratons, il faut les enlever juste quand ils commencent à dorer. Remettre la graisse au feu en y laissant quelques gratons comme témoins. Cette graisse se conserve parfaitement si elle est bien cuite. Pour conserver les gratons, il faut les presser chauds, dans le récipient où l'on veut les conserver, de façon à ce qu'il n'y ait pas d'air.

IV - Saucissons et saucisses

Saucissons

Dénervier toute la viande du saucisson, c'est-à-dire filet et longe, plus quelques morceaux qu'on prend dans le reste, les plus beaux et surtout les moins nerveux. Couper au couteau. Si la viande est très maigre, ajouter un peu de lard ou quelques morceaux entrelardés. Le gras doit être passé à la

machine ou coupé en très petits morceaux. Peser la viande, ajouter 22 gr de sel et 3 ou 4 de poivre par kilo, une poignée de poivre en grain, un petit verre de cognac et rhum mélangés. Bien pétrir. Laisser reposer au frais jusqu'au lendemain.

Saucisses

Passer le reste de la viande à la machine sans dénervé. Ajouter 20 gr de sel et 3 de poivre par kilo. Si on en a le temps, on peut entonner la saucisse dès ce deuxième jour (mais pas le saucisson).

Garder une poignée de chair à saucisse pour les andouillettes.

Troisième jour

I - Saucissons

Entonner le saucisson dans de gros boyaux, de porc de préférence (il est prudent d'acheter quelques boyaux de porc supplémentaires). Prendre bien garde de ne laisser aucun vide.

Si on n'a pas eu le temps la veille, entonner également les saucisses, les frotter au sel.

Avant de suspendre saucissons et saucisses, les frotter au sel.

II - Andouillettes

Couper aux ciseaux panse, etc.... (réserver quelques boyaux pour les remplir)

Pas de sel, car les boyaux sont salés, poivre, ail, persil, une poignée de chair à saucisse. Remplir les boyaux à la main (il ne faut pas trop les remplir car elles gonflent à la cuisson). Cuire à l'eau, 3 ou 4 heures. En les sortant toutes chaudes, les rouler dans la chapelure. Pour les faire griller, les couper en deux.

PS - Note sur les boyaux (de porc ou bœuf)

Utiliser pour quelques boudins de gros boyaux, voire même frisés : ils sécheront moins vite et se conserveront plus longtemps.

Pour les saucissons garder les boyaux droits.

Pour les andouillettes, utiliser ceux qui sont très frisés.

Conservation sans stérilisation

Pâté de tête

La préparation est la même qu'indiqué ci-dessus, mais on ne se sert pas de la gelée. On tasse la préparation à la main dans de gros boyaux de bœuf (ou dans

la panse de porc que l'on recoud, mais c'est moins bien). Faire cuire dans un peu de gelée pendant une heure environ. Se conservent assez longtemps. Les mettre légèrement sous presse quand on les sort de la gelée, puis les suspendre.

Pâté de foie

Plusieurs recettes. La meilleure est au bain-marie. Même préparation exactement. Truffes à volonté. Mettre dans un récipient qui puisse lui-même entrer dans un autre récipient contenant de l'eau. L'eau doit monter aussi haut que possible. En remettre souvent pendant les quatorze heures de cuisson. La cuisson est terminée quand la masse est devenue blanchâtre. Remplir très chauds de petits récipients (verre, grès, faïence). Laisser refroidir jusqu'au lendemain. Nettoyer bien les bords. Recouvrir de graisse blanche. Se conserve au frais deux mois environ.

Saumure

On met en saumure : jambons, épaules, plaques de lard, pieds, couennes, os, queues. La viande doit être bien refroidie. Frotter les jambons et épaules au poivre, surtout autour de l'os. Puis les frotter au sel. Mettre du sel au fond du saloir. Y placer d'abord jambons et épaules, couenne en dessous. Bien les recouvrir d'une couche de sel. Par-dessus les plaques de lard, également bien recouvertes. Puis le reste par-dessus. Il faut bien une dizaine de kilos de sel. Laisser 5 ou 6 jours. Puis préparer la saumure liquide comme suit :

7 à 8 litres d'eau, 1 kilo de sel, laurier, girofle et thym. Faire bouillir quelques minutes. Laisser au froid jusqu'au lendemain. Verser dans le saloir, autant que possible sur le tour afin de ne pas trop déplacer le sel.

Au bout de 45 à 50 jours, il faut retirer les jambons ; les mettre à l'eau claire 24 heures. Puis les mettre sous une presse, pas trop lourde, 24 heures encore. Les suspendre et laisser sécher 1 à 2 mois. Quand la surface est parfaitement sèche, les frotter avec un demi-citron surtout sur le gras (cela n'est pas indispensable). Enduire avec un mélange d'huile et de poivre rouge. Lorsqu'ils sont à nouveau secs, autant que possible avant l'arrivée de la chaleur et des mouches, les mettre dans la cendre (de préférence) ou du plâtre. Laisser le lard et le reste dans la saumure liquide.