

### 3 - MANGER

Quand on rencontrait ces gens des villages qu'un historien a autrefois appelés « *les pères nourriciers* » des camps, ils étaient unanimes : la difficulté principale était de donner à manger aux jeunes dont ils s'étaient chargés. Ceux qu'il faut nourrir ont des appétits de vingt ans dans un pays où la pénurie donc les restrictions sont générales. Pour se procurer la moindre bricole, il faut non seulement payer mais présenter carte d'alimentation et coupons. Alors quand on est clandestin et hors-la loi...

En arrivant aux Carteaux au-dessus d'Autrans, premier repas de maquisard pour Marc Serratrice :

*« On m'avait donné une gamelle de l'armée, une cuillère, une fourchette et un quart. J'avais fait la queue devant un grand chaudron fumant pour recevoir deux louches d'une soupe épaisse de blé concassé ainsi qu'une tranche de pain et un gros morceau de fromage. [...] Je n'ai pas souvenir d'avoir trop souffert de la faim durant la période des Carteaux. Mais la nourriture était irrégulière et déséquilibrée. »*



*La tablée du C3 à la baraque des Feuilles/ Collection Marc Serratrice ANPCVV*

**L'image du cuistot et du coin cuisine** ne varie guère d'un camp à l'autre. C'est dehors quand il fait beau, un ou deux foyers en grosses pierres sur lesquels est posée une marmite de taille collectivité ou le grand récipient utilisé à la campagne pour cuire la nourriture des cochons, la chaudière.



*Les cuistots aux Feuilles / Collection Marc Serratrice ANPCVV*

*Le rêve des cuistots / Dessin de René Weyland / Collection Bonnet Paule*



Une célèbre photo du C2 en cours de déménagement : Marcel Peyronnet à l'aiguillon près des bœufs prêtés pour l'occasion par le père Bec du Frier-du-Bois ; derrière, Robert Gouy-Pailler et sur la charrette, la chaudière.



*Le C2 déménage avec les boeufs du père Bec / Maison du Patrimoine Villard-de-Lans*

Sur un dessin du carnet de René Weyland du C3, encore elle. Cette fois elle est portée, tirée, poussée par trois types qui ont vraiment l'air d'en baver sur un terrain pentu, irrégulier, rocheux. Juste au-dessus, un troisième, le chef :

*« Allez les gars, un peu de courage, c'est la dernière fois qu'on déménage ! »*

*C'est la dernière fois qu'on déménage / Dessin de René Weyland / Collection Bonnet Paule*



Les cuisiniers sont évidemment la cible, de tous les reproches. En 1993, en visite aux Carteaux avec André Arnaud, Marc Serratrice et Alphonse Riband, j'ai entendu les deux premiers accuser le troisième, « Fend-la-Bise », cuistot de l'époque, d'avoir un peu trop souvent plongé une paille dans le tonneau de vin prévu pour le réveillon de Noël. L'accusé jurait évidemment ses grands dieux que c'était pour vérifier si le vin ne tournait pas à l'aigre

**Tickets et cartes d'alimentation** posaient bien sûr un problème difficile qu'on s'ingéniait à résoudre de plusieurs façons.



Le vol, bien sûr et les groupes francs, bras armés des mouvements de Résistance s'en étaient fait une spécialité. André Valot du C1 en témoigne :

*« Le groupe franc de Romans était la providence de nos camps. Tout ce dont nous avons besoin et que nous ne pouvions avoir par les voies ordinaires, Loulou nous le procurait aux frais de l'ennemi [...] Son ingéniosité et son audace résolvait tous les problèmes. »*

Le détournement de cartes ou la fabrication de faux. L'avis de décès de Georgette Enjalbert dans un numéro du « *Pionnier du Vercors* » de 2009 mentionne :

*« Est entrée en résistance en octobre 1943 et participe activement à l'action clandestine menée dans la région de Vassieux qu'elle connaît bien. En particulier : liaison entre les responsables du Vercors et Lyon. Transport de faux papiers d'identité et de fausses cartes d'alimentation. »*

Et il faut dire le rôle des populations.

Eloge funèbre de Fernand Drevetton dans « *Le Pionnier du Vercors* » en 1994 :

*« Il faisait partie du groupe civil de Saint-Jean, s'occupant du ravitaillement des maquisards réfractaires avec tous les risques que cela comporte. »*

Et encore Marc Serratrice :

*« Le ravitaillement c'était le gros problème. Il se trouvait entre les mains d'un groupe de villageois résistants dit « équipe civile ». Celle-ci comptait opportunément, dans ses rangs, le boulanger et le boucher d'Autrans et de Méaudre ainsi que quelques fermiers. En ce temps de restrictions et de distribution alimentaire réglementée par des tickets, il était difficile pour un commerçant de tromper le contrôle. Aussi ces fournisseurs illégaux devaient-ils tricher avec ingéniosité et beaucoup de risques pour détourner une certaine*

*quantité de farine, de produits laitiers et de viande au profit du maquis, sans pour autant que ce soit au détriment de la population locale. »*

Un jour, un contrôleur du ravitaillement général en tournée est à la boulangerie de Méaudre. Reçu par Madame Martin, la mère du boulanger, il veut absolument lui expliquer qu'il manque les tickets de ravitaillement correspondant à une belle quantité de farine. Elle se défend, elle se fâche, elle dit qu'elle a collé tous les tickets bien comme il faut, qu'elle n'en a pas oublié et qu'elle ne comprend rien à ce que l'autre veut lui démontrer. Le contrôleur renonce finalement, il s'en va, tout l'air de penser que cette femme est demeurée. La vieille dame retourne dans sa cuisine, elle pose ses lunettes et avec un grand ouf, dit qu'elle l'a bien eu.



*La boulangerie de Méaudre aujourd'hui / Photo Eléna Szihonski*

**Ce système un camp-un village** qui est la règle au début des camps ne durera

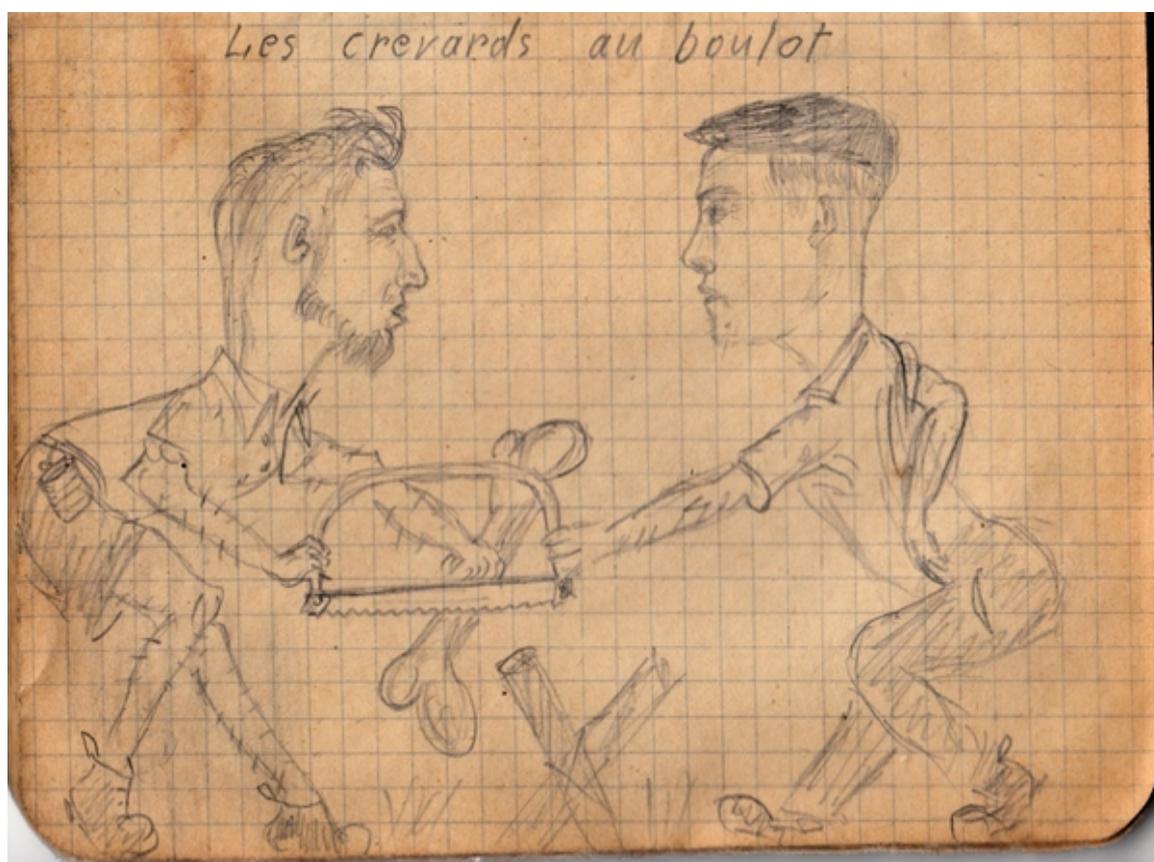


*A Méaudre l'environnement forestier n'est pas loin / Photo Eléna Szihonski*

pas longtemps. Fort de l'expérience de Villard dont le réseau de « pères nourriciers » a été démantelé par les italiens fin mai 1943, Alain Le Ray, chef militaire du Vercors, impose la mobilité aux camps. La proximité, le voisinage ne sont plus de mise mais il faut bien que quelqu'un ravitaile et les camps continuent avec, pour le ravitaillement, des chemins plus tortueux, plus longs.

Bien sûr, en cette période de vaches maigres, **la viande...**

Quand on emmène une classe à la grange de Vauneyre, on sait que dans un trou de mur, il reste un os, on le sort et les regards s'aiguisent. Il s'en trouvait aussi encore un il y a quelques années dans la dépression qui servait de cuisine aux Carteaux. Sciés. Des os de vache pour récupérer la moelle. Un dessin de René Weyland, sous le titre « *Deux crevards au boulot* », montre deux types en train de faire équipe sur une classique scie à bois (et à main) pour couper un gros os qu'ils tiennent fermement.



*Les crevards au boulot / Dessin de René Weyland/ Collection. Collection Bonnet Paule*



*Arrivée de la vache aux Carteaux / Collection Bonnet Paule*

Une photo du C6 un peu posée montre des garçons qui arborent en souriant des gros os desquels pend encore de la viande en cours de dévoration. Sur la photo, au premier plan, Jean Sadin « Pédago » qui, plus tard, écrira :

*« Nous eûmes un jour l'aubaine d'une vache. Elle nous fut vendue 100 F. On ne peut pas vous dire s'il s'agissait d'une génisse de plus ou moins de vingt ans, mais nous l'avons dévorée sur place, en huit jours.*

*Il faut comprendre que nous n'avions ni l'eau sur l'évier, ni le gaz, ni l'électricité, à plus forte raison on ne pouvait avoir un frigo. La seule chance de conserver c'était le sel.*

*Seulement les gourmets trouvèrent que c'eût été une hérésie de mettre les biftecks au saloir. Alors, les premières journées furent pantagruéliques.*

*J'en connais un qui mangea ses cinq biftecks, longs comme ça ! à un seul repas. Son estomac était si creux et son appétit si féroce qu'il n'en eut pas le moindre hoquet.*

*Bien des gens disent avoir mangé de la vache enragée. Comme il n'était venu à personne l'idée de s'interroger sur les origines et les antécédents de cette vache, il peut se faire que nous ayons effectivement mangé de la vache enragée... et c'est là que je ne suis pas d'accord avec le sens commun.*

*Pour nous, ce fut un festin, une revanche contre les restrictions, un pied de nez à la collaboration. »*

Jean Sadin mentionne encore un tonneau de viande salée reçu un jour au C6. Vu l'odeur et la coriacité, ils ont pensé manger du bouc.

Conserver la viande, un problème... Salaison donc, avec ses limites gustatives. Utilisation des glacières naturelles, ces crevasses dans le rocher, au fond desquelles reste tout l'été un peu de neige durcie. Au C3, un petit abri en planches autour duquel on fait brûler du genévrier pour boucaner un peu et éloigner les mouches.

Quand on « tuait la viande » (c'est ainsi que ça se disait au C3), il ne fallait pas laisser traîner mais on mangeait tout.

Marc Serratrice :

*« Brasser le sang, pour préparer le boudin, mettre au propre et à l'abri des mouches [...] les abats, etc. Et moi, malchanceux, j'étais délégué avec d'autres à la source de Nave pour racler les boyaux, corvée peu ragoutante mais indispensable pour consommer un plat de tripes à la mode de Carteaux. Dans les jours qui suivirent, rien ne fut gaspillé, c'eût été sacrilège. Même certains os finirent dans le bouillon de la soupe. »*

... ce qui explique les os à moelle sciés.

On finissait par la tétine, c'était le moins engageant mais pas mauvais disaient-ils.

Outre de la vache, certains camps ont mangé d'autre viande. Rose Mistri, d'Herbouilly, adolescente en 1943, se souvient encore de mystérieuses disparitions nocturnes de moutons du troupeau familial. Marcel Peyronnet du C2, cantonné à peu de distance d'Herbouilly, confirme que ce n'était peut-être pas faux et que les Mistri étant d'origine italienne, à l'époque, ça estompait bien les éventuels états d'âme.

Pour en finir avec la viande, je n'ai trouvé mention de braconnage ni dans les écrits ni dans les rencontres mais il serait bien étonnant que quelque lapin des bois, voire quelque blaireau, n'ait pas fini dans des gamelles par l'entremise d'un collet. Le C2, lui, arrête de tirer les petits oiseaux à la carabine 4,5 mm, ce sont de bons avertisseurs en cas d'intrusions indésirables trop proches.

*« Pour la viande ça allait encore mais pour le légume... ! »*

se désolait à l'occasion Léon Martin, le boulanger de Méaudre, père nourricier du C3, quand on allait le voir.



*Corvée de pluches à Gève / Collection Marc Serratrice. ANPCVV*

Pour le pain, nous l'avons vu plus haut, bien de la farine a dû passer discrètement à la barbe des contrôleurs de Vichy et Marc Serratrice écrira :

*« [...] assez souvent du pain. C'était selon les jours. La boule à quatre à huit ou à seize comme on disait ou pas de pain du tout. »*

On a mentionné aussi l'épaisse de soupe de blé concassé et pour ce qui est des céréales, des photos de la section Jacquelin de la compagnie Daniel laissent voir des boîtes de corn-flakes Kellogg. Bien sûr, parachutages.

Pour « le » légume, on avait recours à la tournée chez les paysans, dans le Vercors ou en bas, version petites sœurs des pauvres, et selon la saison, il faut croire que ça pouvait marcher puisque le C2 a mangé presque exclusivement des tomates pendant une semaine.

Enfin, ces hommes des bois ne laissent pas de côté champignons, fraises, framboises, mûres et autres myrtilles.

**La nouba !** Ce fut rare mais ce fut parfois.

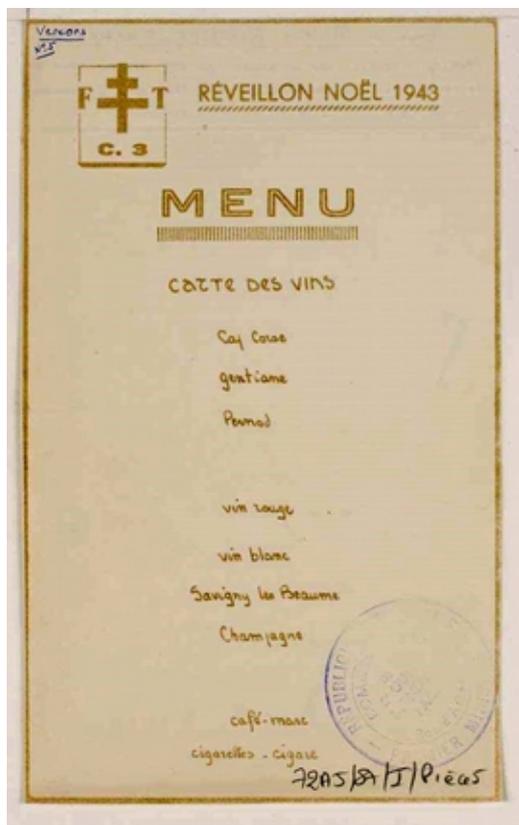
Pour la visite au C6 du colonel Zeller et de Benjamin Malossane, courant été 1943, pogne de Romans et clairette de Die.

Pour Noël 1943 au C3 à Gève, repas de gala commenté avec humour par Marc Serratrice :

*« Les cuisiniers avaient poussé le raffinement à coucher le menu sur une carte à l'en-tête du camp 3 et de la croix de Lorraine gaulliste, affichage subversif réalisé par un ami de Charlot imprimeur à Pont-en-Royans. Chaque convive avait le sien. J'ai retrouvé ce document dans mes archives, sauvé de la bataille je ne sais plus comment. Je ne résiste pas à exhiber ici ce vestige futile mais néanmoins historique. La liste des plats offerts à notre convoitise attestait de leur grande variété sinon de la quantité de chaque portion. Certaines parts, une fois dans l'assiette, s'apparentaient à un échantillon gastronomique proposé à la dégustation. Mais additionnés tous ces mets gravitant autour de*

*deux ou trois plats de résistance constituaient pour nous un authentique festin et des retrouvailles gourmandes avec des saveurs oubliées. »*

**Quant à la carte des vins :**



*Noël à Gève / Bonnet Paule*

Cap Corse  
gentiane  
pernod  
vin rouge  
vin blanc  
Savigny les Beaumes  
champagne  
café-marc  
cigarettes-cigare

**Santé !**