

Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Band: 55 (1965)

Artikel: Ouvriers et artisans étrangers dans un village genevois

Autor: Tagini, Jacques

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005501>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

dans mainte profession. La visite du petit musée local complètera cet exposé. Ce petit musée ne contient que des objets recueillis dans la région même et représente ainsi un témoignage riche du passé de la ville. J'espère bien que les membres romands feront la connaissance d'une région qui leur est sûrement peu connue, mais qui saura les captiver par sa beauté et son caractère particulier.

W. Egloff

Main-d'œuvre rurale

Le premier fascicule de notre bulletin de 1964, contenant deux numéros et sorti de presse en octobre 1965, était consacré à la main-d'œuvre rurale. Les trois articles et l'illustration qui suivent constituent d'intéressants et utiles compléments aux travaux déjà publiés. [Réd.]

Ouvriers et artisans étrangers dans un village genevois

par *Jacques Tagini*, Genève

Les sources de cet article sont des informations qui nous ont été données en 1962 par M. Louis Flamand, né en 1874, alors domicilié à Vézenaz (commune de Collonge-Bellerive). Elles ne concernent que cette région de la rive gauche du lac, au nord-est de la ville et complètent sur certains points les renseignements déjà publiés ici mais concernant surtout le Mandement, sur la rive droite du Rhône¹. Les faits se situent dans la dernière décennie du siècle passé.

Le personnel engagé à l'année

Les domestiques de campagne, comme aussi les servantes, engagés à l'année, venaient d'ordinaire de Haute-Savoie. Les engagements s'établissaient entre Noël et les fêtes de Nouvel An; le début du contrat était fixé à la Saint-Pierre, le 22 février, pour s'achever à la Saint-Martin, le 11 novembre, ou à Noël. Un domestique de ferme recevait un gage annuel de 300 francs et l'entretien en plus. Une servante, elle, gagnait de 100 francs à 200 francs par an, selon l'âge. Aucun congé n'était accordé, si ce n'est deux jours lors de la *vogue* du village d'où venait le travailleur, ce qui devait lui permettre de rejoindre sa famille.

¹ Marc Dugerdil, Main-d'œuvre d'autrefois, Folklore suisse 54 (1964), 2*.

Les ouvriers saisonniers

Au dix-neuvième siècle, ce n'était qu'aux Savoyards, aux *molardiers*², que les propriétaires avaient recours pour les travaux agricoles, singulièrement pour la fenaison, la moisson.

Les conditions de travail étaient bien différentes de celles d'aujourd'hui. Ainsi, le faucheur venait avec sa *da-ye*, sa faux. Il couchait à l'écurie en utilisant le drap et la couverture qu'on lui prêtait. Il était payé à raison de fr. 1.50 par jour, le gain d'un 'tout-bon' pouvant s'élever jusqu'à fr. 2.—, nourriture en plus.

L'horaire de travail était chargé. A l'aube, vers 4 heures, 4 heures et demie, le propriétaire *abadait* ses ouvriers; il leur servait la goutte et les envoyait aux champs. Ils fauchaient en général jusque vers 11 heures, mais recevaient vers 7 heures un pot de soupe, du pain, du fromage et de la piquette. A midi, c'était un repas copieux : lard, petit-salé, saucisses, légumes, etc. Après la *reposée*, jusqu'à une heure et demie, chacun reprenait le travail. Aux 'quatre heures', la *mérande*, les ouvriers mangeaient du pain et du fromage et buvaient de la piquette. La nuit tombait déjà quand on rentrait à la ferme pour souper : un pot de soupe, de la tomme, du *séré* et de la piquette encore.

Aux moissons, les conditions de l'engagement étaient les mêmes, mais la durée en était plus brève.

Les travaux de la vigne, eux aussi, exigeaient de la main-d'œuvre étrangère. En février ou mars, pour le fossoyage, on embauchait des ouvriers savoyards pour trois semaines environ. Pour les 'effeuilles', c'est-à-dire la taille d'été, on a fait appel, depuis un temps immémorial, aux 'effeuilleuses' savoyardes. Ces femmes venaient régulièrement, d'année en année, chez le même patron, pour une durée ordinairement de trois semaines au maximum. A partir d'un certain âge, elles n'arrivaient plus seules, mais étaient accompagnées de leurs filles qui les remplaceraient lorsque, devenues trop vieilles, elles ne pourraient plus travailler. Les 'effeuilles' étaient rétribuées 'à la tâche', à raison de 25 francs la pose³. Aux vendanges, ceux du village s'entraidaient, en sorte qu'il n'était pas nécessaire de faire appel à des travailleurs du dehors.

Les métiers ambulants

Il n'y avait pas que les ouvriers agricoles qui s'en venaient au village pour y travailler temporairement. D'autres besogneux passaient à époque régulière. Parmi eux, il sied de mentionner :

² Sur ce terme, voir *ibid.* p. 3*.

³ La pose genevoise est de 27 ares.

Le rétameur

Le rétameur – ou mieux le ‘magnin’, comme on le nommait – arrivait généralement du Piémont. Il passait deux fois au cours de la bonne saison, se déplaçant avec une charrette à deux roues sur laquelle était posée une malle contenant tout l’outillage, en particulier le soufflet.

Il s’installait sous un couvert; puis, la hotte au dos, il parcourait tout le village, en quête de travail. Bien vu de la population, il constituait une attraction pour les villageois, surtout pour les enfants qui s’assemblaient en cercle autour de son atelier volant pour le voir réparer les ustensiles de cuisine les plus variés, car son habileté était grande. Il n’empêche qu’en certains endroits dire de quelqu’un qu’il travaillait comme un ‘magnin’ n’était guère un compliment, car on accusait souvent le rétameur de mettre la pièce à côté du trou... quand ce n’était pas d’en percer de nouveaux!

D’une sobriété extrême, comme le sont la plupart des Italiens du nord, le ‘magnin’ se contentait souvent d’un peu de lait et de pain trempé qu’il faisait chauffer sur sa forge. Parfois aussi, la maîtresse de maison qui lui prêtait un coin de la fenièrre pour dormir, lui apportait un pot de soupe. Fait à noter: on avait l’habitude de faire étamer la batterie de cuisine chaque année, pour la *vogue*.

L’aiguiseur

L’aiguiseur, appelé le *remolo*, le rémouleur, était lui aussi généralement originaire d’Italie, voyageant de la même façon que son compatriote le rétameur. D’ailleurs, c’était souvent le même individu qui cumulait les deux fonctions. Au demeurant, l’aiguiseur réparait volontiers les parapluies ou les parasols.

Le cordonnier

Le *sav’tier*, ou *savatier*, était aussi un Italien. Tout comme le rétameur, il passait de maison en maison, une hotte sur le dos, pour collecter les chaussures qui avaient besoin d’être réparées. Il s’installait en plein air ou dans une grange. On le voyait arriver au village deux ou trois fois par an.

La greube et la terra grassa

La *Greube* était le nom que les gens de Vézenaz et d’alentour avaient donné à une femme d’Etrembières (Haute-Savoie) qui venait dans la région, avec un char tiré par un âne, pour vendre de porte à porte de la *greube*, terre jaunâtre dont on se servait alors pour blanchir les murs et les boiseries des cuisines et nettoyer les portes qui prenaient ensuite une teinte jaune clair⁴. La seille de *greube* se vendait cinq sous.

⁴ La *greube* servait aussi à nettoyer la vaisselle. On la trouvait en abondance sur les flancs du Salève.

Quant à la *Terra grassa*, c'était aussi une femme qui colportait une terre argileuse destinée surtout à l'entretien des chenets.

Le hongreur

Le hongreur ne fréquentait pas cette région de la rive gauche, parce que l'on n'y pratiquait guère l'élevage. Les animaux hongrés étaient achetés à la foire de Gaillard (Haute-Savoie), très importante vers les années 1880-1890.

Le boucher, le charcutier

Pour tuer les porcs, il y avait un charcutier de l'endroit qui allait de ferme en ferme. Il y confectionnait toutes les sortes de charcuterie bien connues, notamment le boudin, les 'atriaux' et les 'longeoles'.

Quant à la viande de bœuf, elle était fournie aux habitants par des bouchers qui venaient de la ville, d'ordinaire une fois par semaine.

La cuisinière

Pour les banquets de noces, on faisait appel à certaines femmes du village, réputées pour être de fins cordons bleus.

Ouvriers étrangers à La Forclaz (Vaud)

par *Henri Nicolier*, La Forclaz (VD)

A part les maçons-chaufourniers, les scieurs de long et les rétameurs, il n'y avait guère d'ouvriers étrangers à La Forclaz. Jusqu'à la guerre de 1914-1918, la main-d'œuvre locale suffisait aux besoins.

Pendant plus de 50 ans, trois frères, Pierre, Jules et Louis Mutazzi, sont venus chaque année de Pallanza (Italie) pour travailler aux Ormonts. Certaines gens croyaient que leur nom était un sobriquet parce que ces trois hommes étaient fort moustachus; au reste, beaucoup les appelaient les *Mouestatsi*. Chaque début de mai les ramenait chez nous, abondamment pourvus de salamis. Ils ont construit un chaufour à La Forclaz pour la maçonnerie du collège, en 1900. Le dernier four à chaux qui ait été fait aux Ormonts, en 1914-1915, aux Thorins près d'Isenau, fut leur œuvre.

Le rétameur était le père Cossetto, Italien lui aussi, établi à Villeneuve.

Les scieurs de long, les *bamban-nâres* (la grande scie étant la *bamban-na*), venaient de la Vallée d'Aoste. Ils parlaient un patois assez proche du nôtre. Ce furent Pierre Wuillermin, les Revil, père et fils, et Ramoutz. Il y eut aussi Baptiste Mosca-Tonset dont l'âme était catholique et le ventre *prou-*