



Gruissan d'Autrefois



Septembre 2023

N° 416

Souvenirs de Josie Santacatalina

Je suis rentrée dans l'association Gruissan d'Autrefois en 2017 en tant que distributrice N°2 pour le secteur Sud-Ouest du village en remplacement de Josette Laffage. J'ai vécu une grande partie de ma vie professionnelle à Toulouse et j'ai fini ma carrière à Gruissan.

J'ai toujours été attachée à mon village et à ses traditions.

Je suis de la génération qui a connu la vie du village avec une population moindre que maintenant avant la construction de la station.

J'ai toujours utilisé les recettes culinaires de cette époque apprises avec ma mère.

A ce moment-là, nous travaillions beaucoup mais ne roulions pas sur l'or. Toutes les compétences étaient utilisées. J'ai eu la chance de savoir coudre et je me suis toujours confectionné mes vêtements.

La fête de Saint Pierre a toujours été importante pour les Gruissanais.

Nous voici avec mes copines à la Saint-Pierre en 1962 :



De gauche à droite :

Germaine Labatut épouse Gayraud, une amie de Germaine,
Josie Garcia épouse Santacatalina, Josie Daurbau épouse Masdeville,
Eliane Gaubert épouse Albert, Sylvie Soler, petite-fille Bonis.

Les Jeunes filles étrennaient une nouvelle tenue pour cette cérémonie.



J'avais fait ma tenue, jupe plus haut, avec un tissu rapporté par mon oncle Rizoulières d'Amérique du Sud. C'était un organdi couleur cuivre brodé de fil turquoise.

Nous retrouvons ici la tradition des grands navigateurs grussanais. La veille, nous allions au salon de coiffure de Mme Serrano.

Le matin, nous y retournions pour le coup de peigne qui valait 1F. C'était l'époque des cheveux bien laqués.

Je vais maintenant vous décrire la vie d'un commerce à cette époque.



Ma mère , Mazélie dont le nom a été repris pour le commerce de la Place Gibert tenu par la famille Toujas, avait été contactée par un boucher de Narbonne, Mr Loubet, qui connaissait mon grand-père, pour tenir une boucherie à Gruissan. Le magasin se trouvait au N°10 de la Rue Pasteur et ouvrait une fois par semaine.

Toute la famille vivait rue de la République où se trouve le tabac aujourd'hui. La boucherie Laffage a fermé et Mr Loubet en 1954 demande à ma mère d'ouvrir un magasin.

Le local de la maison familiale était trop près de la boucherie Montardi, il fut donc décidé d'ouvrir le magasin dans la maison de mes grands-parents , rue du Général Azibert.

L'aménagement fut fait avec les moyens du bord. Le marbre d'une table fut coupé pour faire le dessus du comptoir. La glacière était impossible à utiliser avec les chaleurs d'été. Mes parents démolirent le couloir et bâtirent une chambre froide.



Sur cette photo: Mr Loubet, mon grand-père Pierre, ma grand-mère Marie-Rose, mon père Vincent, ma mère Mazélie et moi-même.

L'organisation du travail n'était pas du tout la même qu'aujourd'hui.

Les commandes de viande étaient écrites sur un cahier avec le nom de l'acheteur et le prix. A 9 ans, c'est moi qui donnais le paquet de la commande à chaque client venant la chercher.

Le samedi, ma mère préparait la viande de bœuf à griller, la daube et le pot au feu. Le lundi, mon grand-père, Pierre Satché, allait à l'abattoir pour choisir la bête. Il commandait un demi-bœuf et un demi-veau l'été, un peu moins l'hiver. Tous les 15 jours, il achetait un demi-porc ainsi que les abats du bœuf et du porc.

Le monsieur de l'abattoir apportait la commande.

Mon grand-père et ma mère découpaient les morceaux.

Avec le porc, ma mère fabriquait la charcuterie de façon artisanale. Nous n'avions pas de laboratoire, cela se faisait dans la cuisine familiale.

Dans un grand plat, elle faisait cuire la tête, les oreilles, la couenne, les pieds, la gorge, les tripes avec le gros intestin.

Après le repas, des journaux étaient étalés sur la table de la cuisine puis la planche à découper, ma mère Mazélie, ma grand-mère Marie-Rose, ma grand-tante Augustine et moi, nous découpons le tout.

Ma grand-mère Marie-Rose goûtait tous les morceaux, sa sœur Augustine lui disait : « Marie-Rose, ça va te faire mal ! », mais cela ne l'arrêtait pas. Dans des moules, nous faisons le pâté de tête. Le gros intestin était vendu en morceaux

Avec les restes, nous ajoutons le sang, du sel, du poivre et faisons le boudin que nous mettions dans des boyaux achetés parce que plus solides.
La cuisson se faisait dans un grand plat, nous piquions le boudin avec une aiguille et tant que le sang sortait c'est qu'il n'était pas cuit.

Le magasin ne fermait jamais.

Ma mère se levait à 5h. Certains clients venaient très tôt comme Aristide pour acheter la daube.

Pendant les vendanges, le soir, tous les vendangeurs venaient acheter la charcuterie pour la collation et le repas du lendemain.

L'été, les touristes se régalaient de la saucisse « tellement bonne ».

Ma mère faisait griller la saucisse pour les campeurs « sauvages ».

Je me rappelle de certains clients particuliers :

Une dame Grassot venait régulièrement acheter un rôti et n'avait pas assez d'argent, ma mère lui disait « Vous paierez plus tard » Elle restait alors un moment sans venir et lorsqu'elle revenait, ma mère lui réclamait son dû et elle lui disait « J'ai horreur qu'on me demande de l'argent ! ».

Une autre surnommée Zizou, très radine, n'achetait que 3 ou 4 tranches de saucisson, lorsqu'elle achetait une entrecôte, elle demandait d'enlever le gras pour que cela pèse moins mais après elle disait à ma mère : « Donne-moi le gras ! »

Les relations entre les commerçants étaient amicales et confiantes.

A côté de la boucherie, se trouvait le bureau de tabac de Mr et Mme Hurtado, ma mère tapait au mur mitoyen pour qu'ils viennent prendre le café. Mr Hurtado confiait sa recette à mon grand-père pour qu'il l'amène à la banque à Narbonne.

Mon grand-père faisait le taxi et le samedi, il amenait les 3 épicières : Louise Gaubert, Dolorès Belzunces puis Rosette et Raphaëlle Lassiéra à Narbonne pour qu'elles achètent les légumes et la viande pour leur épicerie.



En septembre 1966, le magasin a été vendu et je suis partie à Grenoble pour suivre mon mari.

Une époque s'est terminée mais je garde encore les souvenirs heureux de cette période.

La vie était rude, les enfants aidaient leurs parents très tôt mais cela nous a permis de nous construire et d'affronter les problèmes de la vie d'adulte avec force et détermination.

Josie Santacatalina