

# Souvenirs d'un paysan , vigneron, bouilleur de cru de Montaigut : Pierrot

Pierrot est né en 1927, dans la maison où il habite encore aujourd'hui (fait bien rare, méritant d'être signalé, en nos ères migratoires !). C'est vrai que lui aussi quitta le nid pendant une vingtaine d'années... jusqu'à Saint Paul.

Ses parents appartenaient à de vieilles familles du coin (et on retrouve parmi eux les noms connus de Paneboeuf, Bonnefille, Laouat) Son grand-père maternel, «qui faisait le vannier et l'agriculteur» fut maire de Montaigut, à la suite de M. Rouvière, l'élan socialiste né à l'époque (1936) faisant des édiles des politiques.

Sa grand-mère était elle aussi une personnalité. On la voit ici, impeccable, à une fête de Montaigut où, cherchant le Préfet qu'on lui montra, elle déclara : « es pas le Prefet, a la camiso salo ! ».



Retour des vendanges 1961



Pierrot , qui enfant habitait à Saint Paul, venait à l'école de Montaigut sur un petit vélo et faisait l'acrobate en traversant le pont sur le parapet !

« j'en ai fait de ces tours ! » nous a dit Pierrot avec nostalgie. Avec ses copains Cyprien Lafleurance (« qui était plus sage que moi »), les frères Perez, Henri Lacroix et les filles : Noémie Bonnefille, Odette Donnat, Berthe Bégué, Lucienne Déon, Monique Cambon, Marguerite Aubrespin et les autres... Pierrot faisait des démonstrations de trapèze dans l'atelier d'Aubrespin (dit « Zizi »... pourquoi ? Mais parce que Isidore, voyons !) La grande joie de toute cette jeunesse était de faire enrager ce pauvre Monsieur Aubrespin qui était un peu soupe-au-lait et assez « râleur ».

À 12 ans, certificat d'études en poche, Pierrot quitta l'école pour remplacer l'ouvrier agricole et aider son père aux travaux des champs à Saint Paul.

Il y avait alors beaucoup de vignes qui donnaient un bon petit vin de table local.

La vendange était une période d'entraide pour tous les voisins et une occasion de se retrouver et de rire ensemble. Le raisin fermentait ensuite en cuve pendant une semaine.

Pierrot faisait enfin, jour et nuit, pendant plusieurs jours, la presse

de la vendange.

Il exerçait également, avec son oncle, la pratique enviée de bouilleur de cru et avec le marc restant dans la cuve, il distillait quelques bonnes bouteilles d'eau de vie.

Ce breuvage avait beaucoup de succès, surtout pendant la guerre où il n'y avait rien dans les cafés et plus d'un venait boire un petit coup à l'œil pour se donner « du cœur à l'ouvrage ».

Pierrot allait d'ailleurs avec son cheval traînant son alambic jusqu'à Saint Orens (aller/retour dans la journée). Il s'arrêtait déjeuner à l'hôtel Belus à Saint Cyprien, relais où se retrouvaient les marchands de fourrage de la région et traversait ensuite Toulouse en passant rue Alsace-Lorraine avec son équipage !

A Thil, Pierrot distillait l'alcool de la menthe que cultivaient des familles (Déon, Paris...)

Mais la vigne n'était pas rentable (25 hectolitres à l'hectare les bonnes années...) et petit à petit, les ceps furent arrachés au profit des céréales.

A 25 ans, Pierrot Pouvillon revint à Montaigut sur les terres familiales dont il s'occupe depuis plus de 50 ans.

travail dans les vignes de las bordes 1956

