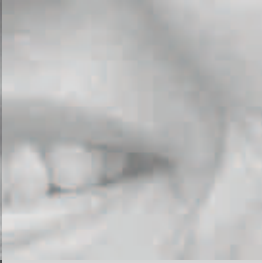


PIERRETTE POIRIER
NÉE LE 6 FÉVRIER 1934
À BORDEAUX

LES
PIBALES
ÇA VALAIT
RIEN



C'est en se mariant à l'âge de 18 ans que Pierrette Poirier s'installe à Saint-Caprais de Blaye chez ses beaux-parents. Les conditions de vie dans la campagne en Haute-Gironde sont très différentes de celles de Bordeaux. Pourtant, Pierrette Poirier va rapidement s'intégrer en travaillant comme couturière et ménagère, avant d'ouvrir une épicerie et une entreprise de restauration- traiteur.

« Le confort, évidemment, on était loin de l'avoir. À mon arrivée en 1952, il n'y avait pas d'eau courante. La cuisine, on la faisait dans la cheminée, sur des trépieds. Ou dans une chauffette en fonte avec un petit foyer et un tiroir pour régler la puissance du feu. On l'alimentait avec des braises et du charbon de bois. Ma belle-mère avait pourtant une grosse cuisinière Vernières mais elle ne l'allumait qu'une fois par an, lorsqu'on recevait de la famille pour les fêtes de Saint-Caprais »

« Dans notre chambre en hiver, on avait de la glace sur nos vitres.

Lorsque je me suis accouchée de notre fille aînée, il gelait dans notre chambre. La sage-femme a allumé dans une cuvette en métal de l'alcool à brûler qui a répandu une bonne chaleur dans la chambre. L'enfant était bien emmaillotté »

« Philibert, mon beau-père qui était maréchal-ferrant n'a jamais cru au tracteur. Quand il a vu le premier tracteur traverser la commune de Saint-Caprais, c'était un Pony rouge, il a dit – le tracteur ça va se casser la gueule, il y aura toujours des chevaux pour travailler. Il était compagnon du devoir et avait fait le Tour de France dans les années 1910. Il a toujours refusé de voir l'évolution des campagnes »

« J'AI PARFOIS AIDÉ MON MARI QUI TRAVAILLAIT AVEC SON PÈRE À LA MARÉCHALERIE. »

Combien de fois je suis allée émoucher les chevaux irascibles pour qu'ils restent paisibles pendant qu'on les ferre. Pour les émoucher on se servait d'une queue de poulain. On coupe la queue d'un poulain et on l'ouvre. Une fois bien sèche, on enlève l'os pour y mettre à la place un morceau de bois rond »

« Ici on faisait une cuisine de campagne, avec des plats en sauce. Le plat typique lorsque l'on tue le cochon, c'est la sauce de pire. Cela se prépare avec le foie noir, la pire, et le foie blanc, les poumons du cochon. On complète par du gras et du maigre découpés dans le cou. On fait bien frire tout cela avec des oignons et on ajoute du vin rouge et du sang pour la couleur. Il faut laisser cuire pendant des heures et bien épicer »

« On cuisinait évidemment le gibier. Ma belle-mère préparait les cuisses de lièvre avec une sauce à l'ail et au vinaigre à laquelle était incorporé le jus de cuisson »

« Il y avait aussi de beaux poissons pêchés dans le marais : des carpes, des tanches et parfois des brochets. Longtemps on a vu passer à vélo dans les villages des vendeurs de pibales. Les pibales se vendaient au litre. À l'époque les pibales, ça valait rien »

« ICI ON FAIT PAS CHABROL. LORSQU'ON RALLONGE SA SOUPE AVEC DU VIN ON DIT QU'ON FAIT LA GODALE »