

LES ARTISANS

Dans les premières décennies du siècle dernier, le village de Vellefaux comptait une dizaine d'artisans dont l'activité était souvent associée à une petite exploitation agricole. Tous ont aujourd'hui disparu.

LE MARECHAL FERRANT.

Un des plus actifs et des plus sollicités par les habitants du village et des villages voisins était le maréchal-ferrant, Charles Perrin, dit « lou mérichaud ». Le feu de sa forge était entretenu et, au besoin, activé par le soufflet actionné à la main et l'enclume raisonnait dans tout le cartier sous les coups de marteau pour façonner le métal incandescent. Il ferrait les chevaux après leur avoir « fait les pieds » en taillant les sabots au trachet-rogne-pied. L'application du fer, rougi à la forge, sur le sabot dégageait une odeur acre de corne brûlée. Il garnissait les roues en bois des chariots de l'époque de bandes de roulement métalliques, sertie à chaud et en force. Il « rebattait les fers » des socs de charrue et effectuait, à la demande, tous travaux de forge et de réparation des engins agricoles, aidé par ses fils : André, dit « Mouchet » et Albert, dit « Yabe ». On faisait appel à lui pour intervenir avec son trocard lorsqu'un bovin était atteint de météorisation.

UN DEUXIEME FORGERON.

Emile Piroley, dit « Tati », en fin d'activité, n'intervenait plus qu'occasionnellement pour de petits travaux de dépannage.

LE BOULANGER.

Marcel Bosson était le boulanger du village. A l'époque, le four était chauffé au bois et le pétrissage de la pâte à pain se faisait à la main. Il était réputé pour la qualité de son pain et de sa brioche. Il livrait chaque jour le pain à Valleriois-Lorioz et à Neurey-les-La-Demie où il approvisionnait l'hospice de vieillards, aujourd'hui « La Maspas ». Son beau-père, Narcisse Huguenot, effectuait trois fois par semaine « la tournée de pain » à Echenoz-le-Sec et au Magnoray, avec un fourgon attelé d'un cheval.

LE CAFE RESTAURANT.

Le café-restaurant était tenu par Madame Millot, appelée familièrement « la Mère Millot ». Le restaurant était réputé pour ses escargots. Le parc d'élevage, situé dans le jardin, était approvisionné par les enfants du village qui venaient apporter les escargots ramassés dans la nature, en échange d'une petite pièce ou de quelques bonbons. Une petite épicerie, et la vente de tabac, complétaient l'activité de la salle de restaurant dont le piano mécanique était l'attraction de l'époque.

L'EPICERIE.

Rosalie Lemuhot, dite « Rosalie Bondeur » et plus couramment « Rosalie » exploitait une petite épicerie où elle n'offrait à ses clients que quelques articles de consommation courante. Sa spécialité était le café.

Rosalie recevait du café vert, qu'elle torréfiait elle-même dans un appareil artisanal, genre cylindre métallique, qu'elle tournait à l'aide d'une manivelle, sur un foyer garni de braises. Lorsque le café était grillé à point, elle l'étalait sur une toile pour le refroidir avant de le stocker en vrac, dans une caisse en bois, où elle puisait pour servir ses clients. « Y van bouère in bon café d'Rosalie ».

GENIE BESANCON.

Eugénie Sauget, dite « Génie B'sançon », ou « Génie mon chat », tenait une épicerie encore plus modeste. C'est chez elle que, par tradition, se rendaient les enfants de chœur pour garnir de braises leur encensoir pour les offices religieux.

LA SCIERIE.

Emile Marmet, dit « Mimi Pinot » ou « Lou Charron » exploitait une scierie « au moulin de l'étang » dont la scie horizontale était actionnée par une roue à eau, puis par un moteur. Il débardait les billes de futaie en forêt avec des bœufs attelés à un triqueballe, genre de fardier, à deux grandes roues, sous l'essieu duquel on suspendait la pièce de bois. Il débitait, à la demande, des plateaux, des planches, éventuellement des traverses pour les voies ferrées.

LE MOULIN.

Une roue à eau, puis un moteur, actionnait également le moulin à grains exploité au « moulin d'en bas », ou « moulin brûlé » (m'lie'n breulâ) par Louis Roussel, dit « Didi » ou « lou mouné ». Le blé était moulu pour des particuliers ou pour approvisionner en farine les boulangeries de la région. Il fut particulièrement sollicité pendant la période de l'occupation allemande, de 1940 à 1944, où nombreux furent ceux qui venaient, discrètement, chercher un peu de farine en échange de quelques kilos de blé.

CORDONNIER.

Gaston Lyautey, dit « Ch'te » exerça la profession de cordonnier avant de partir à Vesoul.

SABOTIER.

Le grand-père Gauthier, dit « Cannaroute » était sabotier et fossoyeur à l'occasion des enterrements

MENUISIER.

Louis Gauthier était menuisier. Il fabriquait les cercueils et assurait la mise en bière des défunts. Il était toujours accompagné de son épouse et ils se déplaçaient tous deux, à bicyclette, dont les guidons supportaient des paniers où ils rangeaient leurs outils.

LAITERIE.

Paul Groperrin exploitait une petite laiterie. Il collectait le lait en concurrence avec la coopérative laitière d'Echenoz le Sec et produisait du beurre, du « metton » et quelques pâtes molles.

Tous avaient leur utilité et participaient à la vie du village. L'évolution des modes de vie a rendu obsolète ces petites entreprises locales qui ne répondaient plus aux besoins nouveaux.

Aujourd'hui, les grandes surfaces de vente offrent à leur clients tous les articles nécessaires à la vie actuelle et les placent même dans l'embarras du choix devant l'abondance et la diversité des produits. Des équipes mobiles spécialisées assurent le service après vente et se déplacent pour l'entretien et le dépannage éventuel des engins mécaniques.

Conscient de pouvoir satisfaire toutes ses envies, le client est devenu de plus en plus exigeant tant sur la qualité des produits que sur celle du service.

« Y en veu pou mâ sau »