

## LA FAMILLE RAMI A SAINT MATHIEU.

Tout commence vers 1870, lorsque notre arrière-grand père Marcellin RAMI qui habitait à ROUBION, dans la vallée de la Tinée et berger de génération en génération depuis la nuit des temps, la misère le poussant vers la Côte, est venu hiverner à Grasse avec son troupeau de vaches.

Pour cela, chaque année, il parcourait à travers la montagne le trajet Roubion-Grasse en passant, de chemin en chemin, par les sommets et non pas par les fonds de vallée. Il traversait le Var à gué, notre arrière-grand mère se tenant à la queue d'une vache. Il louait des terrains à Grasse, au quartier Saint Mathieu, puis, après quelques années, il s'est décidé à acheter des fermes, la première étant celle sur laquelle a été établie l'école primaire de Saint Mathieu qui existe encore, ferme qu'il a vendue en 1913 à la municipalité de Grasse. L'école a été inaugurée en 1914.

Puis, la belle saison arrivant, il retournait à Roubion avec son troupeau, jusqu'au jour où il a mis fin à cette transhumance pour se fixer à Grasse. En dehors des herbages, les terres étaient recouvertes par une énorme oliveraie qui descendait jusqu'à la route de Saint Mathieu, comme on peut le voir sur une photographie prise par Charles Nègre en 1852. A partir des années 1880, avec l'essor des parfumeries grassoises qui demandaient de plus grandes quantités de fleurs à parfum, l'arrière-grand père berger s'est transformé en agriculteur de plantes à parfum. Pour cela, il a fallu arracher bon nombre d'oliviers et l'arrachage a connu un tel succès qu'on dut l'interdire par crainte de voir disparaître complètement les oliviers dans la campagne grassoise. Puis, il a fallu construire des murets pour délimiter des restanques où ont été cultivées les plantes à parfum, essentiellement jasmin et rose. Vers 1880, la propriété a été coupée en deux par la voie ferrée Cannes –Grasse, délimitant une partie nord, au dessus de la voie ferrée, la plus importante, et une partie sud, en dessous.

Notre arrière-grand père a eu 3 garçons et une fille ; celle-ci est décédée à 22 mois, mais le plus étonnant est que son existence n'a jamais été évoquée dans la famille, jusqu'à tout récemment, à la suite de la découverte de la pierre tombale dans la propriété.

Les 3 garçons : Jean (« l'ainé »), Jean (« Janin »), Jean (« Joseph ») ont hérité chacun d'un tiers des terres et ont continué à pratiquer la même agriculture. Notre grand-père, Jean l'ainé, a conservé quelques vaches qu'il maintenait attachées, alimentées en herbe fraîche, et donnant du lait qui était conditionné et vendu par une laiterie. Il cultivait les plantes à parfum, des plantes maraîchères et quelques vignes dont le raisin servait à produire sur place du vin pour la consommation familiale ; on faisait, en particulier un vin blanc doux, dit « forcé », que l'on buvait dans les grandes occasions en utilisant un tire-bouchon spécial, comportant un col de cygne terminé par un petit robinet : on perçait le bouchon pour atteindre le liquide, il ne restait plus qu'à ouvrir le robinet pour obtenir dans le verre un vin mousseux.

Ce grand-père paternel était un homme dur qui se comportait en véritable patriarche. En cela il se différenciait de notre grand-père maternel, affable et débonnaire ; paysan lui aussi, mais fermier toute sa vie, il a été fermier dans le domaine de Jean Ossola maire de Grasse, député et Secrétaire d'Etat à la guerre ; les deux hommes entretenaient de très bonnes relations et se parlaient en grassois ! Il avait encore deux particularités : il savait greffer les jasmins, ce qui exige un tour de main particulier, et louait ses services dans les exploitations qui le demandaient. D'autre part, il était musicien : il jouait du cornet à pistons dans un orchestre qui animait les fêtes patronales des environs et même jusqu'à Cipières, où il partait faire la fête pendant 3 ou 4 jours ; il jouait aussi du basson et du tuba dans la fanfare de l'« Harmonie



Les propriétés se sont morcelées en 1953, à la mort du grand-père : elles ont été divisées entre les 4 enfants, de même que la maison familiale ; en conséquence, une partie du rez-de-chaussée et l'étage supérieur ont été vendus et des terrains sont partis, heureusement, à des amis. Notre père a pu conserver la parcelle de son frère et continuer, de la sorte à mener sa vie d'agriculteur jusqu'en 1976, date de sa disparition. Mais les conditions de l'économie rurale ont beaucoup changé : de 1920 à 1960 environ, elles étaient fondées sur une polyculture avec prédominance des plantes à parfum. Tant que les agriculteurs ont pu tableer sur deux récoltes par an, celle de la rose en mai, celle du jasmin de juillet à octobre, leurs revenus ont été suffisants et leur vie assez agréable, malgré la pénibilité de leurs travaux ; ceux-ci leur laissaient parfois le temps, les jours de pluie ou de grande froidure, de s'accorder quelques loisirs. Ce n'était pas le cas pour leur femme : il nous souvient que notre mère ne s'arrêtait jamais, participant aux travaux agricoles, aussi bien pour attacher les jasmins que pour cueillir la fleur, préparer les légumes pour aller les vendre, cueillir les olives pour assurer la production d'huile nécessaire pour un an, s'occuper des poules et des lapins, jusqu'à une quarantaine, sans parler des tâches ménagères qui l'occupaient en permanence... et de l'éducation de ses enfants.

Nous-mêmes, d'ailleurs, apportions notre aide : si nous ne taillions pas les jasmins, spécialité réservée à une femme, employée à cette tâche, du moins nous « busquillions », nous enlevions les brindilles qui restaient au sol et risquaient de provoquer le pourrissement de la plante. De plus, nous bêchions les rosiers, nous buttions les jasmins à l'automne, nous les découvrons en avril, et, bien sûr, nous participions à la cueillette.

A ce propos, la cueillette du jasmin exigeait une main d'œuvre nombreuse : nous avons eu plusieurs dizaines de personnes. Toutes provenaient du centre historique de Grasse et la manière de les rassembler était originale : notre père, très tôt le matin, soufflait dans une conque marine percée, le « grailé », en direction de la ville ; sur le pont de la Roque, une femme entendait le son et, suivant un code, savait combien de cueilleuses étaient nécessaires.

Beaucoup de Grassoises connaissaient ainsi la famille Rami et, lorsque ma mère faisait des courses dans les rues de Grasse, et qu' elle saluait une personne, elle nous donnait invariablement cette explication : « elle venait à la fleur chez nous ». Ces rencontres ne se produisaient que dans le bas de la ville, car ma mère ne dépassait jamais la rue Droite pour faire ses achats ; elle ne serait pas allée à la Place aux aires et encore moins au Jeu de ballon ! Pour nous aussi, quand nous étions enfants, promener sur le Jeu de ballon avait un caractère exceptionnel.



Nous vivions essentiellement dans notre quartier qui, à l'inverse de Plascassier, n'a jamais eu de vie de village ; comme ses voisins, Saint Jean, Saint Joseph, La Madeleine, ce sont des quartiers avec un habitat dispersé, ayant comme seuls points de rassemblement, la chapelle et le « cercle », lieu de réunion, réservé aux hommes qui viennent y jouer aux cartes ou aux boules, par beau temps. Il y a même eu un « cercle franco-italien » à Saint Mathieu, témoin de l'importance de la colonie italienne dans le quartier. Malgré l'absence d'une vraie vie villageoise, il y a toujours eu une fête patronale, comme dans les autres quartiers, où tout le monde se retrouvait, venant de tous les environs.

Pour la vie quotidienne, Saint Mathieu disposait de quatre petites épiceries, réparties de La Madeleine jusqu'à la chapelle, capables de fournir les produits de première nécessité, jusqu'à ce que la supérette du Moulin de Brun organise la livraison à domicile et provoque la disparition des petits commerces. La même livraison à domicile existait pour l'achat de vêtements, de drap et de linge, mais aussi pour le poisson qui arrivait une fois par semaine dans une corbeille, transportée sur un vélo, muni d'une petite balance romaine ! La viande de bœuf et de mouton était aussi livrée par le boucher des Quatre Chemins. On nous livrait aussi le charbon, sous forme de boulets, qui alimentait la cuisinière, à la fois destinée à la cuisson des aliments et seule source de chauffage dans la maison. Nous gardons le souvenir du froid de nos chambres quand nous nous levions les matins d'hiver.

Mais il y a d'autres souvenirs plus agréables, à la belle saison, en particulier le jour où l'on faisait la conserve de tomates, le coulis. On dressait le foyer avec quelques grosses pierres sur lesquelles on disposait des barres de fer ; au dessus, deux gros chaudrons, remplis

de bouteilles pleines de coulis, soigneusement bouchées et isolées les unes des autres ; quant au combustible, il était constitué de pieds de choux , les « calous » qui avaient été mis à sécher depuis le mois de janvier. La stérilisation durait des heures et l'on ne découvrait les chaudrons que le lendemain, en prenant d'infinies précautions pour dégager les bouteilles de coulis.

Les choses ont radicalement changé dans la décennie soixante, avec la disparition de la polyculture traditionnelle : arrachage progressif des rosiers et des jasmins, abandon des cultures maraîchères. Ont commencé les premiers détachements de parcelles pour la construction de villas ; la terre cultivée s'est transformée en terre à bâtir, au début pour assurer la retraite de vieux paysans qui ne disposaient plus de revenus. Le processus s'est accéléré au point qu'aujourd'hui, dans le quartier, plus personne ne vit de la terre.

Cela permet de comprendre aussi pourquoi nos parents n'ont pas tenu à ce que nous leur succédions : ils nous ont encouragés à trouver une autre voie et cette voie est passée par l'école..

L'école de Saint Mathieu, dont l'origine remonte à notre arrière- grand père, dont notre père a été le premier écolier immatriculé en 1914, a marqué notre destinée : nous y avons été tous les trois élèves, nos maîtres et maîtresses nous ont incités à continuer nos études, nous y sommes revenus comme instituteurs et institutrices tous les trois, Jean-Claude de 1963 à 1968, Guy de 1968 à 1986, Annie de 1972 à 2003, soit pendant 31 ans !

Ne peut-on dire que l'école de Saint Mathieu est un peu l'école de la famille Rami ?

*Ce témoignage a été enregistré chez Guy Rami, avec la participation de Jean-Claude et d'Annie Rami, le 23 mars 2006 et a été validé le 5 avril 2006.*