

**TARTEGNIN** Les femmes de vigneronns œuvrent dans l'ombre

# Du cep à la bouteille, côté femme

Par  
**Danielle Collomb**

Les 9 et 10 octobre, Tartegnin a ouvert ses caves. Tradition oblige, les celliers ont résonné gaiement car les vigneronns ont le cœur joyeux. Mais pour faire ce vin dont c'était la fête, il en a fallu des heures de travail et des machines! La cueilleuse mécanique à la cote, campée sur ses hautes roues elle enjambe les lignes, son peigne égrappe les grains, l'engin aspire la récolte, en quelques minutes deux rangées de ceps sont vendangées. Vite fait bien fait. D'autres vigneronns vendangent à la main, embauchent encore des vendangeurs, c'est le cas d'Yves Blanchard. Ses hommes logent, mangent et travaillent au domaine. Son épouse Valérie raconte: «Nous sommes une vingtaine à table. En prévision des vendanges, nous faisons boucherie et nous cultivons salades et légumes. J'ai semé des



**La table des vendangeurs.**



**Valérie dans son potager.**

haricots, planté des courges, des tomates et des courgettes. Nos troupes mangent des produits maison: poulets dodus de chez Jérôme Michon, ragoût, émincé, langue, vol au vent et tartes aux fruits du verger.

«Cette année je suis aidée en cuisine par ma belle sœur Josiane, nous formons une bonne équipe. Pour le petit déjeuner servi dès 7 heures dans ma cuisine, je prévois 2 kilos de pain, des confitures que j'ai fait cuire lentement cet été avec les fruits de mon verger, poires, prunes, fraises, framboises, 2 litres de café et de thé. A neuf heures, je porte leur goûter, du thé, du fromage et du pain, aux hommes dans les vignes. A midi, c'est le gros

boum, tenez: aujourd'hui, nous leur avons mitonné une gratin parmentier. Après, il faut ranger la cuisine, relaver, et préparer les 4 heures et le souper. Pour le repas du soir nous prévoyons soupe à la courge et jambon. Mes filles rentrant de l'école, je dois aussi surveiller leurs devoirs. Pour nos hommes que je loge dans notre maison familiale, je fournis le linge de maison. En fin de soirée, quand tout est rangé, j'avoue que nous ne

sommes pas mécontentes de nous étendre. Nous aurons juste eu le temps de faire un saut au pressoir pour voir si le moût sonde bien. «Les vendanges durent 10 jours, nous les femmes nous travaillons dans l'ombre. A chacun sa tâche, c'est ça un couple de vigneronns, si le vin est bon, nous serons les deux fiers de notre ouvrage. Yves partira soigner sa vigne et moi je prendrai les commandes et je recevrai les clients», conclut Valérie. ■



**Valérie et Josiane aux fourneaux.**