

**Georges Amoudruz, un collectionneur hors normes** (né à Genève en 1900 et y décédé en 1975)

Il collecta surtout des objets en Valais, et tout particulièrement à Vercorin à partir du début des années 1930. Il amassa une formidable collection de plus de 6000 pièces qui constituent aujourd'hui le « Fonds Amoudruz » du Musée ethnographique de Genève. Paraissait un article dans le Journal de Genève en 1978 (réf. précise perdue) sur l'ouvrage de Bernard Crettaz « Voyages avec Maoudruz ». Texte que voici :

## Il faut être sorcier pour faire parler les objets

Le livre de Bernard Crettaz fait parler les objets rassemblés autrefois dans nos contrées par un grand Genevois, Georges Amoudruz

OFFRE  
SPÉCIALE

# « VOYAGES AVEC AMOUDRUZ »

De vieux hangars genevois abritent depuis des décennies quelque dix mille pièces, témoins de la vie paysanne quotidienne du monde alpin, réunies avec passion par un Genevois, feu Georges Amoudruz. Quelques-unes de ces pièces ont été sorties des réserves et sont présentées, tel un récit, telle une histoire, dans les locaux de la villa Calandrini à Conches.

Nous avons demandé à Bernard Crettaz, conservateur au Musée d'ethnographie de Genève, de faire parler certains objets. Il l'a fait en toute liberté, dans une série d'articles qui ont paru dans le « Journal de Genève » et la « Gazette de Lausanne » du 7 juillet au 30 août 1977.

Les objets de la vie rurale, dans leur signification première, répondaient à un besoin et à une fonction définie. Ils prolongeaient le geste humain. Ils transformaient la nature ou ils organisaient un système symbolique complexe par quoi le sacré se traduisait en permanence dans la vie quotidienne qu'il ritualisait.

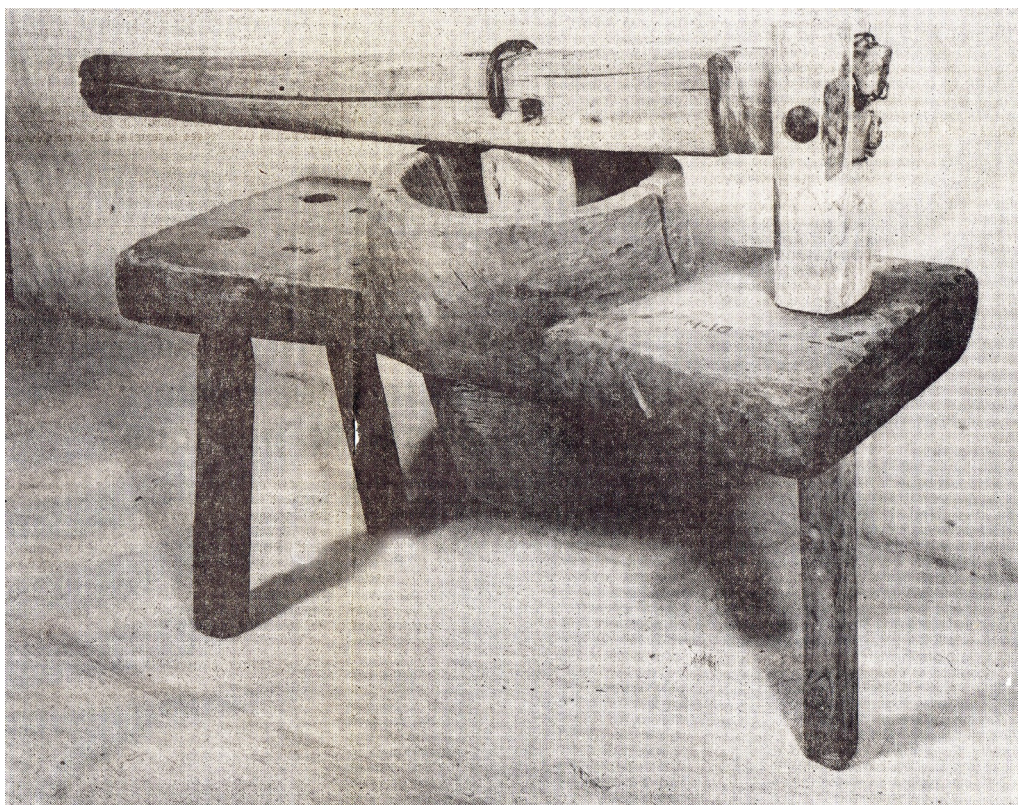
Puis ces objets (outils, instruments meubles, images, etc.) ont été abandonnés, pour une large part, par les paysans eux-mêmes. La société rurale a découvert dès 1900 les premiers produits de la société industrielle. Mais c'est essentiellement après la Seconde Guerre mondiale que s'est opérée la véritable mutation: le monde alpin a commencé à jouer la carte de la modernité et la « civilisation traditionnelle du bois » est entrée dans son déclin.



**Georges Amoudruz**

Dès lors, les « vieux objets » – on les appelait autrefois à la montagne « vieilleries » – connurent une étrange destinée. Pour une part, ils furent mis à la décharge; d'autres furent abandonnés dans des caves ou des greniers. Certains furent repérés, achetés ou commercialisés par les antiquaires. De ce fait, ils entrèrent dans une relation économique qui les chargea de significations nouvelles n'ayant aucun lien avec leur fonction d'origine. D'autres enfin, furent collectés de façon méthodique: ainsi naquit, parmi d'autres, la collection Amoudruz.

**Bernard Crettaz**



Un pilon pour pommes de terre, afin d'écraser celle-ci aux fins d'en faire du pain.



Un engin similaire sera à acquérir par le Patrimoine en 2022.



### PILON A POMMES DE TERRE

Le pain... la denrée la plus nécessaire à l'homme !

A l'époque où l'agriculture ne connaissait encore ni les semences sélectionnées ni l'engrais qui revitalise les sols épuisés, à l'époque où la terre devait être ouverte et retournée à la force musculaire, sans le secours des machines, à une époque aussi où les denrées coloniales étaient pratiquement inconnues, les années de maigres récoltes prenaient l'allure de catastrophes nationales. La

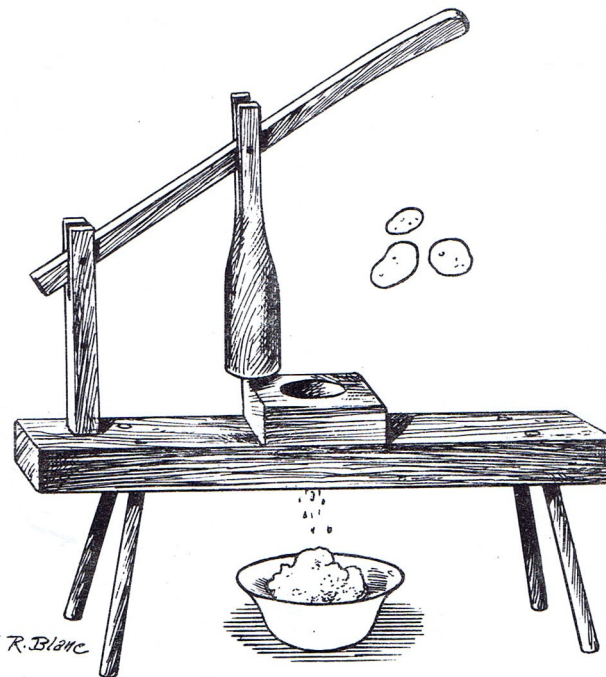
famine alors s'infiltrait dans les villages et décimait les populations. Ces noirs millésimes ont hélas jalonné tout le haut Moyen-Age.

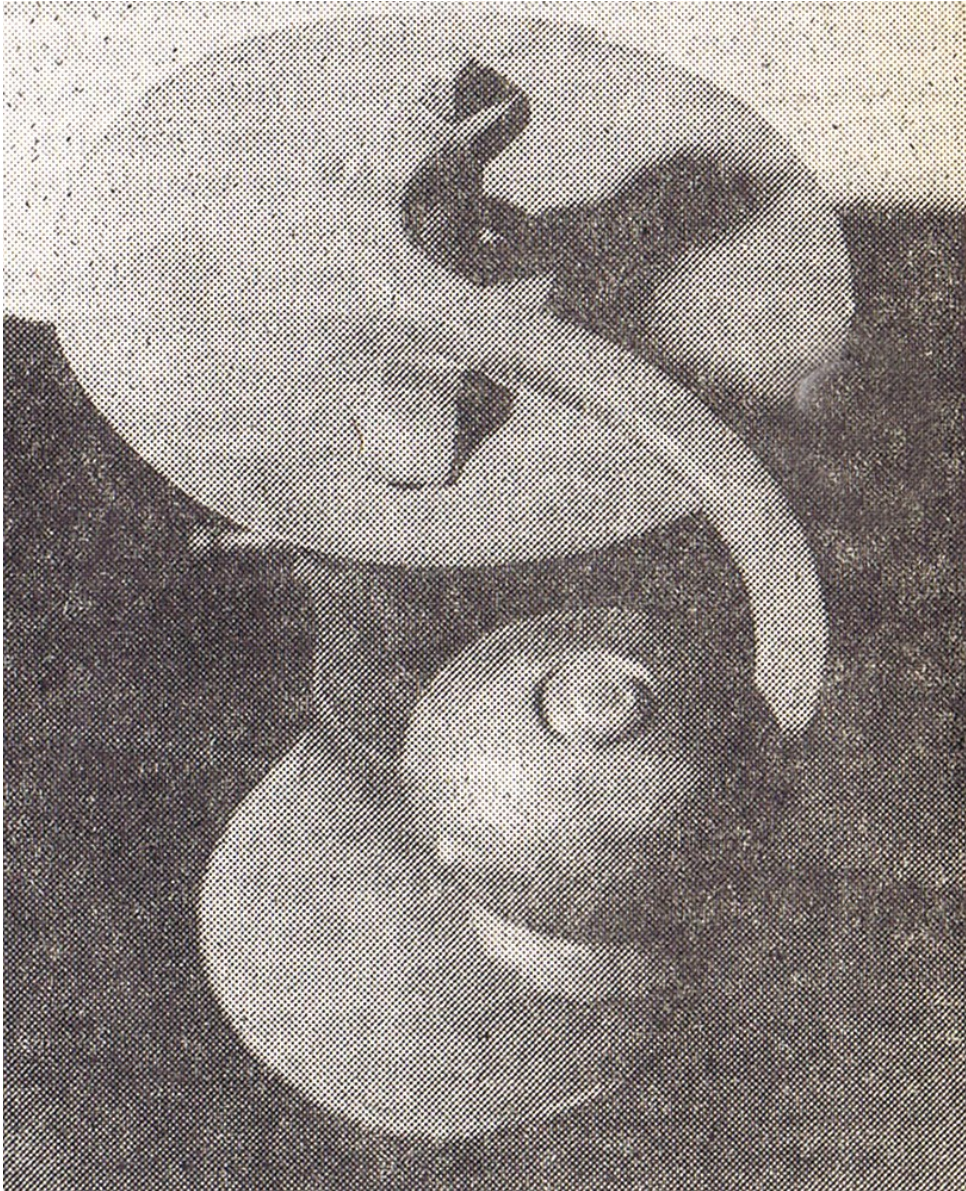
La pomme de terre, introduite chez nous vers 1750 sous le nom de "truffe" ou "truffle" - et cultivée dans les "Truffières" -, la pomme de terre mit enfin un terme à l'angoisse de n'avoir pas suffisamment à manger.

Elle fut le pain des pauvres, au propre comme au figuré. Les "röstis" matinales ont remplacé longtemps le pain du petit déjeuner dans nos campagnes ! Et dans les zones marginales des Alpes et des Préalpes où le grain était rare, la pomme de terre devait suppléer au manque de farine et entrer pour une part importante dans la confection du pain.

Au Pays-d'Enhaut - d'où provient notre pilon - on fabriquait encore au début de ce siècle le "gâte-let", sorte de pain de pommes de terre sans levain qui avait la propriété de se conserver plusieurs mois. On le fabriquait dès lors en larges fournées, ce qui justifie la forme et les dimensions généreuses de notre pilon !

J.-F. R.





Moulin à café ou à grain à l'ancienne.