



LE LIEN

JUIN 1983 n°15

BULLETIN DES AMIS DU GRANDVAUX

Siège social : Mairie de GRANDE RIVIERE

C.C.P. DIJON 286I-59 F

EXPOSITION 1983

A LA CHAUMUSSE dans le local annexe de l'ancien restaurant l'Éscale , prêté aimablement par Monsieur BESSON.

Ouverte : samedi , dimanche et lundi , de 14 à 19 Heures

THEME : LA FAUNE et LA FLORE GRANDVALLIERES .

Comme chaque année , nous faisons appel à toutes les compétences, de quelques manières qu'elles puissent s'exercer, pour la mise en place de l'exposition.

Et nous invitons tous nos amis , et tous les amis de la nature à nous rendre visite , pendant les vacances ,

A LA CHAUMUSSE .

++++++

NOS ACTIVITES :

Vitrines Expo.

Deux très beaux panneaux furent placés Fin JANVIER, l'un à ST LAURENT , Place de la Gare , l'autre à l'ABBAYE . Ces panneaux expliquent par cartes , notre pays.

Nous en profitons pour remercier vivement Mr Gilbert BESSON qui nous a offert celui de L'ABBAYE.

Nous espérons que cette initiative pourra être poursuivie et que d'autres communes seront équipées de ces panneaux , notamment à PRENOVEL , devant le CENTRE D'ACCUEIL , avec l'artisanat du pays.

Bal Costumé.

Pour la 2ième année , la société organise une matinée d'enfants costumés .Elle a eu lieu , cette année à PRENOVEL , le Dimanche 20 MARS, avec le concours de la Musique de ST LAURENT . 80 enfants se présentèrent , tous , très applaudis.

Sortie Pédestre

Celle-ci programmée pour le 1er Mai , à destination de CHAUX DU DOMBIEF , et le CHATEAU DE L'AIGLE , a été annulée car, au matin du 1er mai , la région était sous un mémorable déluge. Vu l'intérêt de cette sortie , nous la remettons à l'ordre du 1er Mai 1984 . Et désormais , pour ces sorties pédestres , nous nous procurerons un local adapté au lieu de la sortie ; ce qui permettra la réunion des participants , envers et contre les caprices du temps.

Depuis la parution du dernier "Lien" de décembre, les Amis du Grandvaux prirent une nouvelle initiative. Les personnes âgées nous ont fait part de leur regret de ne pouvoir assister à nos réunions fixées en soirée.

Or, ce sont ces personnes qui connaissent le mieux le passé. Comment arranger tout le monde?

Les responsables de la société prirent donc la décision d'aller tous les quinze jours au foyer logement de Saint-Laurent de 14 H 30 à 16 H 45. Bien sûr, tous les membres ayant la faculté de venir.

La 1ère réunion eut lieu le 21 janvier. Cinq lui succédèrent jusqu'à Pâques.

Les thèmes débattus furent variés.

1. Etude de la chanson du roulier, paroles de Madame DECŒUR et musique de Rémy BREY.
2. Ecole des frères de 1852 à 1904. Pour ce débat, les trois derniers témoins ayant fréquenté l'école avaient pu être réunis. Quelle joie pour ces 3 "doyens" d'évoquer leur jeunesse!
3. La démographie du Grandvaux, ainsi que l'incendie de ST-Laurent en 1867.
4. Le don de la famille Félix THEVENIN de Chalon-sur-Saône, mais originaire de ST-Pierre, ainsi que Mme Alice DECŒUR, également originaire de ST-Pierre
5. La famille De LESAY de Fort du Plasne , à nos jours.
6. Les recettes anciennes de nos grand-mères.

Que de choses apprises dans ces réunions.

Dès octobre, elles reprendront au même rythme. Ces réunions ont permis à plusieurs personnes des clubs voisins de venir se joindre à nous. C'est ainsi que Fort du Plasne, ST-Pierre et ST-Laurent sont venus régulièrement. Les Piards, La Chaumusse et Chaux du Dombief nous ont rendu visite.

Espérons que pendant l'hiver 84, d'autres clubs se joindront à nous.

Soirée diapos sur le ski.

Monsieur Michel BOUVET de Tournus nous a proposé de venir passer une série de diapos sur le ski en 1900.

Cette soirée eut lieu le 18 février.

Le ski-club de l'Abbaye ~~aux~~ participé avec une descente de skis aux flambeaux. Les personnes présentes furent très intéressées. Nous en avons déduit que cela est à renouveler en 1984.

Un Grand MERCI à Mr Michel BOUVET .

NOS MAISONS GRANDVALLIERES .

Est-ce une mode ? Voici en tous cas des témoignages d'un nouvel intérêt des jeunes pour les choses du passé.

Monsieur l'Abbé GARNERET annonce sa visite dans le GRANDVAUX en vue de la publication d'un 2ième volume sur les maisons franc-comtoises .Nous connaissons et apprécions fort le 1er volume : "LA MAISON DU MONTAGNON " et nous nous réjouissons du projet de faire connaissance avec Monsieur l'Abbé GARNERET ,personnalité qui sait si bien comprendre et exprimer la richesse et l'originalité de notre passé.

L'école de PRENOVEL -BELBENOIT publie une jolie brochure : "MAISONS : TEMOINS D'UN PASSE ", résumé des travaux et enquêtes des jeunes élèves du cours élémentaire.Compliments pour cette réalisation.

Monsieur Jean BUATHIER, de LONS LE SAUNIER , étudiant en ethnologie auprès des facultés de STRASBOURG , vient de rédiger une thèse sur les maisons grandvallières : "ENQUETE SUR L'HABITAT TRADITIONNEL DANS LE GRANDVAUX ". Monsieur Jean BUATHIER est connu de plusieurs familles grandvallières chez qui , il a recueilli renseignements , photos et croquis.

A une de nos réunions de l'hiver , aux GUILLONS , il est venu aimablement projeter une belle collection de diapositives sur les maisons de la montagne jurassienne , intitulée "CONSTRUIRE AVEC LE CLIMAT."

Monsieur Jean BUATHIER aura l'occasion de nous faire part de son étude , et nous saurons en profiter pour une meilleure connaissance de notre pays,et apprécier des initiatives qui convergent avec nos buts : connaissance et promotion de notre petite région.

DOLE ET AUXONNE .

Encore la pluie pour la sortie annuelle du 15 Mai qui devait nous conduire à DOLE et AUXONNE , 40 participants avec cordialité et bonne humeur.

Visite du vieux DOLE . Au musée , bien rénové , intérêt pour l'exposition du livre et de l'imprimerie. Visite de la maison natale de PASTEUR.

Repas à l'Auberge du MONT-ROLAND.

Visite d'AUXONNE , Musée BONAPARTE-La vieille ville, ses batiments militaires.

La MAISON NATALE DE PASTEUR, où nous avons été très aimablement accueillis, a ravivé des souvenirs du grand savant , si vénéré dans les écoles de notre jeunesse.Le père de PASTEUR était tanneur;la tannerie , en bordure du canal ,dans le sous-sol de la maison ,a été rénovée et nous fait voir ce qu'était l'artisanat du cuir , il y a un siècle.

Mais ,plus encore que les détails sur les travaux et la carrière scientifique de PASTEUR, ce qui nous frappe ,c'est le témoignage de l'élévation de pensée,la noblesse de caractère de PASTEUR, et des parents de PASTEUR.Est-ce un comportement,des principes,une civilisation , une morale perdues ?

Nos lecteurs seront intéressés par la lettre de demande en mariage de PASTEUR, reproduite ci-contre: l'élégance,la précision le sérieux du style... Et " le style , c'est l'homme."...

LA DEMANDE EN MARIAGE de PASTEUR.

le 10 Février 1849

A Nomsieur LAURENT , Recteur de l'Académie de STRASBOURG.

Monsieur,

Une demande d'une haute gravité pour moi et pour votre famille vous sera faite sous peu de jours; et je crois de mon devoir de vous adresser les renseignements suivants qui pourront servir à décider votre acceptation ou votre refus.

Mon père est tanneur à Arbois, petite ville du Jura. J'ai trois soeurs. La plus jeune , à l'âge de trois ans , a eu une fièvre cérébrale qui a arrêté chez elle tout développement d'intelligence. C'est une enfant pour l'intelligence, une grande personne pour le corps. Nous devons la placer prochainement dans un couvent où elle passera, sans doute , le reste de ses jours. Mes deux autres soeurs remplacent auprès de mon père , pour les soins du ménage et du commerce , ma mère , que nous avons eu le malheur de perdre au mois de mai dernier.

Ma famille est dans une position aisée, mais sans fortune. Je n'évalue pas à plus de cinquante mille francs ce que nous possédons; et , quant à moi, je suis décidé depuis longtemps à laisser intégralement à mes soeurs tout ce qui me reviendra en partage. Je n'ai aucune fortune. Tous ce que je possède, c'est une bonne santé , un bon coeur et ma position dans l'Université.

Je suis sorti il y a deux ans de l'École Normale, agrégé pour les sciences physiques. Je suis docteur depuis dix-huit mois et j'ai présenté à l'Académie des sciences quelques travaux qui ont été très accueillis, le dernier surtout. Un rapport très favorable , que j'ai l'honneur de vous remettre en même temps que cette lettre , a été fait sur ce travail.

Voilà, Monsieur , toute ma position présente. Quant à l'avenir , tout ce que je puis en dire , c'est que , sauf changement complet de mes goûts , je me consacrerai à des recherches chimiques. J'ai l'ambition de revenir à PARIS lorsque, par mes travaux scientifiques , je me serai acquis quelque réputation. Monsieur BIOT m'a parlé plusieurs fois de songer sérieusement à l'Institut. Dans dix ou quinze ans , peut-être , je pourrai y songer si je continue à travailler assidûment. De ce rêve , autant en emporte le vent : ce n'est pas lui du tout qui me fait aimer la science pour la Science.

Mon père viendra lui-même à Strabourg faire cette demande en mariage. Personne ici ne connaît ma démarche et je suis assuré, Monsieur , que si vous me refusez, sans rien perdre de votre estime , ce refus ne sera connu de personne.

Recevez , Monsieur, l'assurance de mon profond respect et de mon dévouement.

Louis PASTEUR.

J'ai eu vingt-six ans le 27 Décembre dernier.

SOIREE DEBAT du 5 MARS 1983

Nous étions 70 personnes environs à nous intéresser aux deux sujets du programme :

1^o/ La Famille DE LEZAY - 2^o/LA CUISINE GRANDVALLIERE.

Le premier sujet bénéficia des recherches de Madame Denise PIARD. Vu l'intérêt qu'il suscita, il faudra que la conférence soit augmentée encore et mieux mise à la disposition des Grandvalliers et de leurs amis. Nous en reparlerons.

Le deuxième sujet a donné lieu à un très vivant échange de vues, et nous a valu une communication de Madame POIBLANC. Madame Emile POIBLANC, née Berthe GENOUDET naquit en Janvier 1894 à ST LAURENT, hameau de SALAVE. Sa maison natale existe encore, la première, à droite, à SALAVE en quittant ST LAURENT. Elle a vécu sa jeunesse dans l'organisation domestique d'un passé qui nous paraît déjà bien loin. Elle se souvient de la cuisine de ce temps; de la conservation des aliments, des foires de ST LAURENT de cette époque. Ses souvenirs, elle nous les dit dans un style authentiquement grandvallier, au début du siècle. Les larges extraits que nous publions vous en donne toute la saveur.

En fin de soirée, il y eu échange de recettes; nous en publions quelques unes sur le présent numéro du LIEN.

COMMUNICATION DE MADAME POIBLANC.

AU JARDIN: "Voici ce qui poussait dans nos jardins :

De la salade qu'on semait, qu'on éclaircissait au début, qui têtait. Ensuite la salade d'automne que l'on faisait blanchir en la liant, et lorsqu'on voyait le froid arriver, vers la fin octobre, on l'arrachait avec la racine et on la mettait à la cave dans des ustensiles remplis de terre ou de sable; on en mettait aussi, la racine en l'air, bien serrée, sur un sol propre. On en avait ainsi jusqu'à Noël et tous les jours, on en faisait; on ne l'économisait pas. Comme elle était bonne.. Nous mettions aussi, dans un petit jardin tout proche, ciboule et persil. Lorsqu'il n'y avait pas de neige, à la fin de l'hiver, il y avait de la mâche, ou pomette, dans certains champs d'orge ou d'avoine, bien exposés; et puis des pissenlits, qui duraient longtemps, car nous connaissions les endroits.

Beaucoup de poireaux, qu'on repiquait au mois de juin; on en semait aussi. C'était les premières petites graines que l'on semait, puisqu'elles ne gelaient pas; ainsi, nous en avions toute l'année. Carottes, pois, oignons échalottes, ails, choux printaniers, choux-raves, et aussi quelques pieds de pommes de terre hatives; nous aimions en avoir une bonne récolte dans les champs car nous en utilisions beaucoup.

CONSERVATION : Les légumes étaient conservés à la cave, qui était comme une grande chambre creusée dans la terre et voûtée. Il y avait un larmier; fenêtre haute et étroite qu'on ouvait pour l'aération. On pénétrait à la cave par une trappe et par un escalier. La cave gardait le vin toujours frais. Avant les chemins de fer, le vin était acheté en tonneau dans le JURA. Si un vigneron venait boire à la maison, il ne reconnaissait pas son vin, car, dans nos caves bien faites, il se bonifiait toujours.

On faisait aussi, pour conserver de gros légumes, de grands trous dans la terre, tapissés de branches de génévrier pour chasser les souris; quelques planches et on amoncelait la terre dessus; on sortait les légumes au mois de mars, à mesure des besoins, car sortis du trou, ils se gâtaient vite. Les choux ne se conservaient pas dans la cave: on les mettait dans la remise, attachés deux par deux, par la racine, sur une perche; on en avait d'autres, serrés les uns contre les autres dans une remise sèche et on les couvrait de sacs. Un voisin avait un endroit privilégié où les choux restaient frais jusqu'au printemps: on portait chez lui ce qu'il nous fallait pour la fin de la saison. C'était une sorte d'entre-aide, car ayant besoin les uns des autres, on s'aimait, on s'aidait, tous très honnêtes, nous étions avec les voisins comme frères et sœurs....

LES CHOUX : occupaient une grande place dans l'alimentation. C'était un chou vert, la tête pas énorme mais très serrés et de très bonne conservation. Comme la graine de chou ne se vendait pas en sachet, il fallait, soit produire sa graine, soit acheter les replants à ceux qui en avaient. Pour faire sa graine, on soignait de la remise, en mars, un chou de la meilleure conservation possible; on mettait la tige en terre au bord du petit jardin bien exposé, devant la porte, et, dès le printemps on avait de belles grappes de fleurs jaunes qui devenaient de la graine pour la saison prochaine. On les semait à la St-Joseph, en pépinière; à la St Claude, ils étaient prêts à repiquer. De même pour les choux-raves. Des habitants de LESCHERES ou de LA RIXOUSE, où le climat est plus doux, avaient la spécialité de la graine de cette sorte de chou que nous aimions. Des femmes passaient en vendre, la graine mesurée à la cuillère. Les mêmes pouvaient aussi, vers la St Claude, procurer des replants, car il arrivait que pour cause d'intempérie ou autre, la graine ou les replants fasse défaut.

LA FOIRE : La foire de ST LAURENT du 10 Avril était importante: c'était la foire des graines: tous les grains pour les semences: orge:avoine:et pomme de terre de semence, les petites graines pour les jardins. En juin à la foire, on achetait les replants de poireaux. En Octobre, avait lieu la grande foire pour le bétail. Les paysans venaient de très loin à pied, amener leurs bêtes; beaucoup d'échanges; les maquignons emmenaient beaucoup de bétail par le train, les boeufs entravés par une corde qui attachait la tête au genou droit. De longs trains partaient le soir, remplis de bétail.

Les soirs de foire, sur les routes, c'étaient de longues files de voitures à brancards, chargées de toutes sortes de provisions, de paysans, menant une bête, soit qu'ils n'avaient pas vendue, ou qu'ils l'avaient échangée. Les foires étaient une occasion de se voir: on mangeait à St LAURENT et les cafés débordaient de monde. Nous les gamins de ce temps-là, nous nous amusions à voir tant d'hommes gais.. Leur comportement n'était pas méchant: c'était occasionnel; tous en avaient fait des économies pour ce jour-là et tous se sentaient riches.

LA COUTURE; On vendait à toutes les foires, beaucoup de tissus au mètre. A cette époque, tous les vêtements se confectionnaient à la maison. En hiver, des couturières allaient en journée dans les maisons pour coudre. Les jeunes filles, dès qu'elles avaient quitté l'école, préparaient leur trousseau qui était très important: c'était du solide: moi-même, 70 ans après, j'ai encore chemises, draps, linge de maison. Nous brodions beaucoup, faisons de la dentelle ou tricotons. A la veillée, il fallait toujours faire quelque chose: nos parents disaient qu'il ne fallait pas perdre son temps... chez nous, je n'ai jamais pu jouer aux cartes ou autre jeu...

Quand la guerre de 14 est venue, j'avais 20 ans: pendant cinq ans, j'ai fait le travail d'un homme, toujours avec mon papa; et ensuite, à la maison, le travail pénible m'attendait encore...

LA CUISINE : Voici comme on se nourrissait dans mon jeune âge, dans le GRAND-VAUX: Dans notre famille, c'était frugal mais naturel. Nous avions la chance d'avoir une maman qui servait comme aide cuisinière à l'Hotel du Commerce de ST LAURENT. Dans les hôtels et restaurants, c'était partout la patronne qui faisait la cuisine; Elle avait besoin de quelqu'un pour l'aider et deviner ce qu'il fallait lui passer, au bon moment. Maman savait vraiment nous faire bien manger économiquement: on n'était pas outillé comme aujourd'hui: un fourneau de fonte à quatre marmites; comme le four ne chauffait que sur deux faces, maman gardait toujours de la braise enlevée quand elle avait chauffé le four à pain et conservée dans une marmite avec couvercle; elle allumait la braise dans le dessous du four; il fallait tourner les plats dans le four. Maman nous faisait beaucoup de plats au four...

LA SOUPE : De la soupe à tous les repas, faite de pommes de terre, carottes, poireaux, choux-raves; Lorsque c'était soupe aux choux, maman en mettait beaucoup, c'était nos bons choux du pays; ils cuisaient sans trop se défaire: quelques carottes, un poireau, du laurier, du poivre et un morceau de porc salé ou de lard gras et maigre, ou une saucisse faite à la maison. Maman levait tout cela dans deux plats; avec la soupe, c'était notre repas de midi, et nous avions droit aussi à un petit dessert: souvent chacun, trois noix. On faisait aussi la soupe aux légumes secs, lentilles, haricots, pois cassés sans cosse, des verts ou des jaunes, mais plutôt verts, toujours avec des pommes de terre. Il fallait se mettre à faire la soupe dès 9 heures le matin. On mettait les légumes secs dans l'eau bien avant d'ajouter les pommes de terre. Lorsque c'était de petits haricots blancs, maman les levait avant qu'ils ne soient défaits, pour les manger à part, avec une sauce blanche. Dans toutes nos soupes, maman ajoutait du lait, sauf dans le bouillon de viande du dimanche.

Il n'y avait pas de marchand de légumes à St Laurent: quelquefois venait de Morez un marchand ambulant avec une longue charrette plate à deux roues attelée d'un mulet ou d'un petit cheval. C'est là que j'ai vu les premiers fruits exotiques, dates, figues, oranges, mandarines. Il venait tous les 15 jours. Papa était heureux quand il apportait à la maison un kilo de fruits suivant la saison, dans un sac gris comme du carton.

LE POISSON, Pour le poisson, quelquefois passait "La Farfouille" comme on l'appelait, c'était une bien brave femme dont nous nous amusions. Elle vendait des harengs, du merlan, en hiver, et nous pouvions aussi acheter des boîtes de sardines, mais c'était cher... Pendant le carême, maman achetait de la morue qu'elle faisait dessaler la veille dans beaucoup d'eau et qu'elle cuisait avec des pommes de terre; ce n'était pas mon plat préféré.

LE DIMANCHE, toujours le pot au feu qu'on achetait à la boucherie; la viande fraîche était bonne, et les légumes qui avaient cuit avec la viande étaient bons aussi. Le dimanche, le dessert était du pain au lait, comme nous l'appelions: maman avait un ustensile en fer où elle faisait brunir du sucre, juste ce qu'il fallait; par ailleurs, elle mélangeait du lait froid avec des œufs et du sucre; elle mettait le tout dans le moule à caramel et cuisait au bain marie. Que cela était bon! Pour cuire au four, maman avait un énorme plat de terre on avait alors des gratins de pâtes: il n'y avait pas tant de formes qu'aujourd'hui: c'était macaronis ou coquillettes, et des vermicelles pour épaissir la soupe; aussi des gratins de choux. Elle coupait le choux très fin comme la choucroute, le cuisait à l'eau salée, l'égouttait bien et faisait une sorte de sauce blanche rien qu'avec du lait et de la farine; après avoir ajouté des œufs battus, on mélangeait le tout et on enfournait avec des petits morceaux de beurre et de Gruyère. Vous ne pouvez pas savoir comme c'était bon; maman nous disait "c'est aussi bon pour vous que du choux-fleur".

La daube quelquefois le dimanche quand c'était fête, ou si nous recevions quelqu'un. C'était un bon morceau de bœuf, plutôt carré et sans os. Avec son couteau, maman faisait des petites ouvertures pour y glisser du lard frais roulé dans des épices et une gousse d'ail. La daube cuisait doucement dans la daubière. Plus tard, on ajoutait deux oignons ou échalottes, des carottes, une feuille de laurier, du persil en bouquet avec à peine d'eau. Il fallait que cela mijote longtemps; des fois, on ajoutait un peu d'eau sur le couvercle de la daubière ou bien on pouvait mettre la daubière dans le four. Il fallait que la viande soit bien cuite sans se défaire.

On mangeait aussi les poulets de la couvée qu'on faisait toujours cuire au four; il fallait avoir l'habitude, car les fours n'étaient pas très précis: régler le feu était toute une science.

Le CIVET : Maman faisait des civets de lapin très réussis. C'était un lapin de la ferme, tué de la veille. Elle gardait le sang qu'elle nous faisait remuer longtemps avec à peine de vinaigre. Dans sa poêle elle mettait d'abord de petits morceaux de lard; dès rôtis, elle mettait les morceaux de lapin découpés; tourner et retourner jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Dans une marmite, elle mettait de l'eau, un verre et demi de vin rouge; quand cela cuisait, elle mettait les morceaux de lapins avec beaucoup d'assaisonnements, mais pas trop: laurier, canelle clous de girofle, poivre, sel, bouquet de persil, oignons, ails carottes. Avec la graisse des lardons restée dans la poêle, elle faisait brunir de la farine, pas trop, et puis mélangeait le tout. Cela cuisait tout doucement; une fois la viande cuite mais pas défaite, elle prenait le sang qu'elle passait, retirait son lapin du feu, et versait le sang en brassant; puis un tour de cuisson ou deux et c'était prêt. Plus le lapin était réchauffé, meilleur il était. Maman nous servait, car nous aurions tout mangé d'un coup ...

L'OSEILLE : Nous faisons aussi " des gaudions " comme on disait, pour le soir, surtout à l'oseille. S'il arrivait que des étrangers mangent avec nous, ils se régalaient et demandaient la recette. Nous avons beaucoup d'oseille; nous en prenions soin au jardin; c'était une race d'oseille qui ne montait pas. Epluchée, bien lavée, nous la faisons cuire dans l'eau, puis égouter complètement, et hacher très finement; nous en avons en réserve pour huit jours. Toujours dans sa grande casserole de terre, avec sa cuillère en bois, maman mettait un peu de beurre, bien fondu, plusieurs cuillérées d'oseille préparée; elle remuait bien dans le beurre et ajoutait du lait très chaud. Elle délayait alors de la farine dans un grand bol et au premier bouillon elle mélangeait le tout, ajoutait un peu de sel. Après quelques bouillons seulement, elle retirait sa casserole du feu; parfois elle fouettait des oeufs dans un bol: pas beaucoup: un ou deux, et les mélangeait avant de servir. On pouvait aussi garnir d'oeufs cuits dur, mais il en fallait beaucoup, car nous étions nombreux. Maman avait le doigt ! comme c'était bon .. Avec la soupe, c'était notre souper, avec un peu de jambon pour le papa.

Pour conserver l'oseille, qu'elle reste fraîche : hachée, elle était bien tassée dans de petits pots en terre ; maman fondait une couche de beurre dessus, ou couvrait d'huile, et, à la cave... Maman aimait mieux mettre du beurre dessus, mais ce n'était pas toujours possible.

LA PETERNA : Pour le mardi-gras, maman nous faisait une peterne. Elle demandait au boucher de lui réserver un morceau de veau pris dans la poitrine ; elle faisait une poche dans la viande avec son couteau ; maman avait fait cuire à l'eau des choux. Une fois cuits, et épurés, elle les hâchait et dans une casserole les mélangeait avec des œufs battus, du fromage de gruyère et de bons assaisonnements. Cette farce était mise dans la poche du morceau de veau; elle recousait pour que rien ne sorte et mettait cuire au four dans son grand plat de terre. Une fois la viande bien rôtie et bien cuite, maman découpait par tranche la viande un peu refroidie et l'on disait entre nous "on va se lécher les doigts " Etant petits, on entourait maman de si près qu'elle nous disait "mais je ne veux pas me sauver..."

LES POMMES DE TERRE : Le midi ou le soir, souvent c'était des pommes de terre. Maman mettait dans sa casserole de fonte une tranche de lard qu'elle faisait bien rotir et qu'elle retirait, puis les pommes de terre en morceaux irréguliers; bien dorer, tourner et retourner. On remettait le lard dessus: c'était la viande du repas. Je n'aimais pas beaucoup cela, comme tout ce qui était gras, et plusieurs de la famille étaient comme cela. Et je me faisais appeler " la princesse " ce qui m'embêtait ...

L'automne et l'hiver, maman cuisait des pommes de terre à l'eau. Elle avait une vieille marmite qui allait bien, toujours en fonte. Elle faisait cuire les pommes de terre avec leur peau, bien lavée, avec de l'eau juste ce qu'il fallait et du sel. C'est l'odorat qui guidait: dès qu'on sentait qu'il n'y avait plus d'eau au fond: une légère odeur de pommes de terre meilleures les unes que les autres, des grasses et de celles qui éclataient. Les meilleures étaient celles du fond. On mangeait du "serra" avec: c'était une sorte de fromage secondaire que l'on faisait au chalet en cuisant le petit lait. On le conservait à la cave en le soignant. Certaines personnes en étaient friandes. Je n'ai jamais aimé cela: je ne pouvais pas le digérer.

LE PAIN: Dans mon jeune âge, tout le monde, à peu près, faisait son pain à la maison. Entre voisins, on se changeait le levain, la veille au soir, on apportait la maie, ou pétrin, la farine qu'il fallait pour une fournée. Dans un coin de la maie, on pétrissait de la farine avec de l'eau tiède, juste la valeur d'une miche, et le levain apporté de chez le voisin. La personne qui devait pétrir se levait de bonne heure, chauffait de l'eau, pétrissait en mêlant du sel, de la farine et de l'eau avec le levain qui avait été pétri la veille: cela durait à peu près d'une demi heure à trois quarts d'heure. Elle faisait une remarque sur la maie jusqu'où devait lever la pâte, couvrait avec un drap blanc et une mante, et on laissait lever la pâte au chaud, pendant deux ou trois heures, suivant la température. Pendant ce temps, on allumait le four, avec du bois bien sec, il en fallait un gros fagot. Pour juger si le four était assez chaud, on lançait dedans une poignée de farine. Alors on prenait une raclette large, avec un grand manche, pour enlever ce qui restait de braise dans le four. Maman le recueillait dans des marmittes qu'elle fermait aussitôt et rangeait dans une niche sous le four, puis prenait un gros chiffon mouillé, au bout d'un grand manche, pour balayer parfaitement le four. Pendant ce temps, la pâte levée était mise dans des vanottes que l'on poudrait avec de la farine de Turquie pour que la pâte n'y accroche pas. Pour enfouner, on se mettait à deux: nous avions une grande pelle en bois, que l'on saupoudrait aussi. L'un apportait la vanotte, la retournait sur la pelle et l'autre déposait adroitement la pâte dans le four en arrangeant bien car il fallait que les dix ou douze miches y trouvent place. On fermait bien le four; on surveillait par un petit trou dans la porte du four; on laissait cuire peut-être une heure, et on sortait les miches qu'on brossait avec une brosse dure et on les rangeait dans le pétrin, à l'abri de la lumière et des rongeurs.

Je n'ai jamais vu perdre un morceau de pain ...

LA COINTEUSE: Avec ce qui pouvait rester attaché à la maie lorsqu'on avait rempli les vanottes: avec les "raclures", maman faisait "la Cointeuse". On ajoutait un oeuf, du beurre, du sucre. C'était un pain traditionnellement réservé au berger? Dans certaines familles, on en faisait un régal, un friandise. Dans d'autres maisons où on était plus regardant ou moins bien disposé envers le petit berger, on oubliait le sucre et le beurre ... Le berger était content quand même.

Pour la fête, on s'arrangeait pour avoir une fournée de pain frais. Après avoir sorti le pain du four, on prolongeait le chauffage pour cuire une pleine fournée de carquelins, de tartes aux pruneaux ou au papet. On mettait ensuite encore des sèches; mises dans un endroit sec, elles pouvaient se conserver longtemps; on les consommait lorsqu'on offrait du vin ou du café à un visiteur.

LES BOLONS : Pour aller à l'école, le matin, nous avions la soupeaux bôlons. Les bôlons étaient faits à base de farine d'orge du pays. Après avoir sorti le pain du four, on mettait cuire la pâte des bôlons qui avait été pétrie avec le levain pris sur le levain du pain. On en faisait de petites boules, ou michottes. On enfournait et on laissait au four pendant deux ou trois jours. Il fallait qu'ils cuisent très doucement pour ne pas brûler et soient complètement secs. On les mettait dans de grands sacs suspendus; comme ça, ils se conservaient indéfiniment. Dans sa casserole de terre, maman en mettait tremper la veille, et, le matin faisait cuire sur le bord du fourneau avec un peu d'ail et du sel. Lorsqu'on se levait pour partir à l'école avec un énorme pochon et des assiettes calotte, on prenait une bonne ration de bolon arrosé de lait tiède.

LES GAUDES : Le jeudi et le dimanche, maman qui avait plus de temps, car nous n'étions pas pressés par l'école, nous faisait des gaudes. Toujours la grande casserole de terre; de l'eau bouillie avec un peu de sel: on verse, en pluie, en remuant avec une grande cuillère de bois, un bon bol de farine de gaudes. C'est de la farine jaune beige obtenue avec des grains de maïs, de Turquie, comme on disait. Le maïs a été passé au four avant d'être moulu. La bouillie, sur le feu, mijote doucement, en faisant des cloques. Il faut remuer souvent; quand elle a la consistance convenable, sur la table la casserole... Avec le grand pochon en bois, dans nos assiettes creuses... on accompagne les gaudes de lait bien froid, soit versé dessus, soit pris à part, dans un bol, sur le dessus de la cuillère. Il arrivait, en hiver, qu'on fasse les gaudes le soir, en guise de souper. Et ainsi, dans la maison, on arrivait à consommer un sac de 50 kilos de gaudes, acheté à la foire d'automne à ST LAURENT, et amené par les producteurs ou les meuniers de la COMBE D'AIN que l'on appelait, par dérision "les gaudiers". On trouvait cela bon: on ne levait pas le nez dessus; et on remettait du lait. et papa de dire à maman: "tes gosses, ils mangent tout le lait d'une vache". et maman répondait: "C'est la seule chose où l'on ne paie pas d'impôt." Il faut que je vous dise: quand nous étions petits, papa disait à maman: "tes gosses", et une fois grands, c'était "mes gosses".

LE FROMAGE : Nous portions le lait au chalet; C'était déjà une coopérative laitière, comme dans tous les pays comtois. Le lait se portait deux fois par jour; le lait était pesé et le poids inscrit sur un registre restant à la fromagerie et sur un carnet nous appartenant. Les statuts étaient encadrés au dessus du pèse-lait. Il fallait tant de lait pour faire un fromage de gruyère: nous disions "gruyère" notre tour de fromage". De grand matin, un de la maison allait au chalet aider au fromager; il emmenait des fagots bien secs pour chauffer le lait et une seille en bois pour ramener la crème qui était levée à la poche sur les rondeaux où avait été entreposé le lait de la traite de la veille au soir. J'ai vu des vieux de ce temps, et des vieilles, rapporter la crème à la maison avec la seille portée sur la tête, à l'aide d'une torche: sorte de brioche ronde remplie de laine ou de crin. Si vous aviez vu comme ils se tenaient droits et fiers de porter leur charge sur la tête sans tenir avec les mains. Le fromager vidait les rondots de la traite du soir dans la grande chaudière de cuivre; la traite du matin arrivait: chacun vidait son lait, pesé, dans la chaudière; le fromager y mettait la présure qu'il conservait sur un rayon, dans des pots de grès, brassait un coup et allait déjeuner. L'aide de la maison qui avait "son tour de fromage" faisait le feu. Il y avait un thermomètre sur le lait qui indiquait le moment où il fallait enlever la chaudière, avec une potence, pour arrêter de chauffer. Le fromager, avec son brassoir

en fil de fer brassait longtemps , jusqu'à ce que le cailler soit bien défait. Aidé d'une tige flexible enfilée dans l'ourlet d'une grande toile exprès, il ramassait les grains de cailler dans cette toile, dont les deux autres coins étaient liés autour de son cou, et déposait le tout, ruisselant de partout, dans un moule en bois posé sur une table ménagée en forme d'égouttoir, d'où s'écoulait le petit lait. Il fallait être deux pour lever le fromage dans la toile et le mettre dans le moule où on arrangeait bien la toile pour qu'elle dépasse d'une certaine façon, et il y avait un tour au dessus , avec un gros couvercle qui serrait bien le fromage. Le soir le fromager tournait le fromage en le saisissant par la toile, et l'enlevait le lendemain vers la cave , pour en recommencer un autre avec un aide d'une autre famille. L'aide devait aussi nettoyer le chalet: il allait chercher l'eau à un puits , bien à 200 mètres, avec deux seilles en bois que l'on rapportait sur l'épaule avec un balancier. C'était souvent moi de corvée et cela ne m'amusait guère. Enfin , on balayait , que tout soit bien propre. Beaucoup portaient un bidon pour puiser du petit-lait chaud dans la chaudière et le ramener à la maison: nous en buvions chacun un bol. Au chalet, le petit lait était écrémé , réchauffé : on y levait le sera , qui était comme du fromage qui nageait dessus. Avec une poche , le fromager le ramassait , le mettait dans des moules spéciaux : c'était une sorte de fromage secondaire. On lavait tous les ustensiles dans la "recuite " chaude , et on remplissait de "recuite" des vieux tonneaux que l'on avait exprès , et on les amenait à la maison , avec une charrette, pour nourrir les cochons.

LE BEURRE : Quand on avait la crème à la maison , il fallait battre le beurre, dans la barrate en bois , puis le laver , et le battre , c'est à dire l'essorer , bien proprement; En été, le problème était d'avoir de l'eau fraîche. Nous mangions peu de beurre frais en tartine, en "rotie"; maman le faisait fondre pour la conservation et se servait beaucoup de beurre fondu pour faire la cuisine. Il en fallait une bonne provision , dans de grands pots de grès. Le beurre en fondant faisait un dépôt doré qui avait un goût de noisette que nous mangions en tartines sur notre pain , et c'était bon .

LES FLAMUCHES : Lorsque les vaches faisaient le veau , on n'utilisait pas la 1ère traite , mais , avec la 2ième , la 3ième ou la 4ième traite , qu'on appelait " le Béton " , on faisait des flamuches. On mettait le "Béton " dans un récipient , puis de la farine et un peu de sel : on laissait reposer , puis on graissait une poêle , on y versait un pochon de pâte que l'on cuisait comme une crêpe. Cela se digérait facilement.

LE MORBIER - Les Vaches ne vèlaient pas avant janvier , car la fromagerie ne fonctionnait pas depuis la fin de novembre jusqu'au mois de mars. Dans cette période , nous portions le lait à ST LAURENT où se fabriquaient , en hiver , des petits fromages de morbier que l'on réservait pour soi , quelquefois jusqu'à 10. Le fromager s'en occupait et dès le mois de mai, nous en prenions à la maison pour en manger pendant les gros travaux.

Ah à que ce temps était le beau temps ? Jamais on ne se vendait les uns les autres, jamais maman n'aurait rapporté au papa, car nous aurions eu une leçon ... Jamais battus , ou du moins , je ne m'en rappelle pas. Parfois on luttait ensemble pour savoir le plus fort et je n'étais pas en retard

LES BONNES RECETTES GRANDVALLIERES.

Parmi les recettes rappelées lors de la soirée di 5 Mars,voici celles qui ont été sélectionnées:

LA PETERNA : Recette de Mme GURNEL :

Choisir un morceau de poitrine de veau du côté épais;faire faire une poche par le boucher de telle sorte que le fond des côtes reste intact. Pour la farce: prendre un chou, frisé de préférence , le blanchir et le laisser bien égouter; ceci peut se faire la veille. Hâchez le chou assez fin , ajouter de la chair à saucisse , des oeufs un à un Il faut que la farce se tienne bien , sans être trop épaisse;sel, poivre , muscade , oignons hâchés fin , on peut mettre aussi un peu de fromage rapé. Garnir la poitrine avec cette farce , pas trop serrée , car la farce gonfle à la cuisson.S'il reste de la farce,on peut la mettre dans le plat autour de la viande quand la viande à pris couleur.Bien recoudre,avec un gros fil ,pour que ka farce ne sorte pas. Saler le rôti,enfourner à four moyen;mouiller d'un peu d'eau et de vin blanc. IH 1/2 à 2 H de cuisson ,selon grosseur ; arroser de temps en temps.Refroïdir un peu avant de découper ,en tranche.

LAPIN AU SANG : recette de Mme RIGOLET.

Quand vous tuez le lapin, prendre un bol dans lequel vous aurez mis un peu de vin rouge, et récupérez le sang, bien battre assitôt,sinon le sang caille.Couper le lapin en morceaux ; le mettre revenir avec un peu de matière grasse;quand il est bien doré , ajouter 3 cuillérées de farine (cela dépend de la grosseur du lapin) et laisser dorer la farine.Ajouter ensuite en remuant bien 3/4 litre de bon vin rouge; assaisonner avec oignons , échalotes , ail , thym , laurier, sel et poivre ; laisser mijoter 5 minutes, puis ajouter un peu d'eau pour que, après cuisson , il y ait juste la sauce nécessaire.Cuire une heure à une heure 1/2, selon l'âge du lapin. 5minutes avant de servir, retirer la casserole du feu, et ajouter le sang , en tournant, quand l'ébullition a cessé . Remettre sur le feu 5 minutes et servez.

OEUFS POCHEES GRENOUILLETS : Recette de Mme CHARTON - (recette du HT JURA, région marécageuse des PIARDS:

Prendre 6 oeufs pour 10 grenouilles , 100 gr de beurre frais,sel, et poivre.Battre les oeufs dans une terrine,comme pour une omelette. Mettre le beurre dans une grande poêle ; lorsqu'il est bien chaud , mettre rôtir les grenouilles ,pendant 1 ou 2 minutes en prenant soin qu'elles ne se défassent pas; ensuite verser les oeufs battus sur les grenouilles cuites et tourner doucement.Quand la masse est prise, servir sur un plat chaud.

LE FLON : Recette de Mme GURNEL.

Casser 2 oeufs dans un saladier , fouetter comme une omelette ;Dans une casserole mettre 6 cuillères à soupe de lait,sel,poivre et 60 gr de beurre , faire chauffer ; lorsque le beurre est fondu , hors du feu ,ajouter les oeufs , 150 gr de fromage râpé et 150 gr de farine. Bien travailler le tout, ajouter un paquet de levure et travailler encore la pâte .Beurrer un noule à cake et verser la pâte.Au four 1/2 à 3/4 D'heure.

GATEAU PAPET ou KEMEAU : recette de Mme RIGOLET.

Faire une pâte brisée.Garniture : mélanger 3 cuillères de farine, 4 cuillérées de farine , 4 cuillérées de sucre fin ,un peu de sel fin , 1/4 de litre de lait.Porter à ébullition ;dès que la pâte se détache de la casserole ,retirer du feu, ajouter un morceau de

beurre frais et 4 oeufs, un à un , bien battre .Etendre la pâte brisée au rouleau , mettre la sauce dessus, et cuire à four assez chaud 20 à 25 minutes.Thermostat 7 à 8. on peut saupoudrer de sucre glace en sortant du four.

CARQUELIN : Ancien nom de la brioche . Recette de Mme LACROIX .

250 gr de farine : 20 gr de levure de boulanger .(autrefois on employait le levain de la journée de pain) 1 oeuf ; 5 morceaux de sucre; une bonne pincée de sel ; une tasse à thé de lait; 75 gr de beurre. Faire fondre le sucre dans le lait ,ajouter le sel , la levure délayée dans une cuillère d'eau tiède ; le beurre ramolli , l'oeuf battu ; mélanger avec la farine.Battre à la main pendant 1/4 D'h/ pour lui faire absorber de l'air.Mettre en couronne dans un moule beurré,laisser reposer deux heures;cuire à four chaud une vingtaine de minutes .Zutrefois,on parfumait volontiers à la fleur d'oranger.

AUTRE BRIOCHE : Recette Suzanne

4 oeufs , 25 gr de levure de boulanger, 150 gr de beurre , une bonne pincée de sel, un peu d'eau , 75 gr de sucre en poudre. Délayez la levure dans un peu d'eau pour faire un levain avec un peu de farine;laisser lever.Ajouter les oeufs , le beurre fondu en crème, la farine , le sel, le sucre.Bien pétrir 20 minutes ; laisser lever . Mettre en couronne dans un moule beurré.Laisser lever; dorer à l'oeuf ; cuire à four moyen.

GATEAU AUX PRUNEAUX :Recette Suzanne

Fond de tarte en pâte brisée .Autrefois , on employait toujours pour les fonds de tartes , la pâte à brioche de la première manière.Faire bien tremper les pruneaux dans l'eau , qu'ils soient bien ramollis; les dénoyauter , les écraser grossièrement à la main et les étendre sur la pâte. Garnir avec des croisillons de pâte découpée à la roulette.Faire cuire à four chaud.

LES SECHES : Recette Suzanne.

300 Gr de farine, 80 gr de beurre , crème fraîche :10 cl - huile 10 cl - 60 gr de sucre cristallisé ; 4 oeufs.

Disposer la farine en fontaine , mettre au centre , le sel , le sucre , les oeufs , la crème , l'huile.Travailler rapidement ; la pâte doit être assez ferme; l'étendre le plus fin possible sur un papier huilé ; ajouter quelques petites noix de beurre ,saupoudrer de sucre cristallisé .Cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Autre sèche:

3 oeufs , 150 gr de beurre , 3 cuillères à soupe de crème , 3 cuillères à soupe de sucre , 300 gr de farine.

Faire une pâte assez ferme ; la laisser reposer une heure; étendre très mince sur une tôle ; dessiner des tranches avec la roulette ; mettre des noisettes de beurre ; enfourner à four doux.

LES RIZOLES : Recette de Mme GURNEL.

Pour 1 kg de farine , 6 oeufs , 8 cuillérées à soupe de sucre, 1 pincée de sel , 1 cuillère d'huile, 1 cuillère d'eau de fleur d'oranger , 1 cuillère de marc ou de rhum, 200 gr de beurre , 1 paquet de levure.

Bien mélanger le tout, après avoir fait fondre le beurre, bien pétrir bien taper avec le rouleau en retournant la pâte chaque fois.Laisser lever 2 heures ou bien préparer la veille au soir.Etendre la pâte, de petites boules à la fois pour étendre très mince. Avec une roulette , couper des bandes qu'on peut inciser au milieu , ou nouer ,ou entrelacer.Faire chauffer l'huile de friture et y plonger les risoles. la cuisson est rapide.Retirer et laisser égoutter sur un papier ab-

LA CHANSON DU ROULIER

Composée pour les " AMIS DU GRANDVAUX "

Musique de Rémi BREY sur un poème de Alice DECOEUR

Il est sur la rou-lier Plain de
 cœur et de ser-ran-ça le ten va la grand Val-
 les les long des rou-tes de Fran-ce Grand la
 À la
 li-sot les ar-pères Ai-les deat les bel-les
 vers comb les et crêts en fai-sant da-quer son
 aci-tes et la sta-lean du grand Val prend son
 fou-et c'est ce re-fair du rou-lier re-prise
 de-cor li-tes mal
 sur les gran-Val liers

PRÉNOVEL
 suite de Noël 1982

Changer le refrain
 plus vite

1^{er}) Il est parti , le roulier
Plein de coeur et d'espérance...
Il s'en va le Grandvallier,
Au long des routes de France,
Quand la bise et ses arpèges
Préludent les belles neiges
Et le plateau du Grandval
Prend son décor hivernal

REFRAIN : A TRAVERS COMBES ET CRETS
EN FAISANT CLAQUER SON FOUET
C'EST LE REFRAIN DU ROULIER
REPRIS PAR LES GRANDVALLIERS.

2^e) Il Est parti , le roulier
Drapé dans sa limousine...
Loin de la ville voisine.
A reims , à Bâle et Mulhouse
On voit son feutre et sa blouse
Rechargeant ses cargaisons
Il court aux grands horizons.

REFRAIN

3^e) Car il chante , le roulier
Dans les vallons et la plaine,
C'est le joyeux Grandvallier,
Et la route est son domaine.
La halte en bruyants passages
Aux auberges des villages.
Puis " A la grâce de Dieu "
Sous l'averse ou le ciel bleu

REFRAIN

4^e) Alors revient Grandvallier
Quand verdit le pâturage
Il est rentré, le roulier
Les yeux tout remplis d'images;
Dans ses boissons et ses pierres,
A l'orée des sapinières,
Le vagabond du Grandval
S'enivre du vent natal.

REFRAIN

5^e) Il est parti , le roulier,
Plein de coeur et d'espérance,
Il s'en va , le Grandvallier,
Au long des routes de France
Il revient, le Grandvallier,
Quand verdit le pâturage.
Il est rentré , le roulier
Les yeux tout remplis d'images.

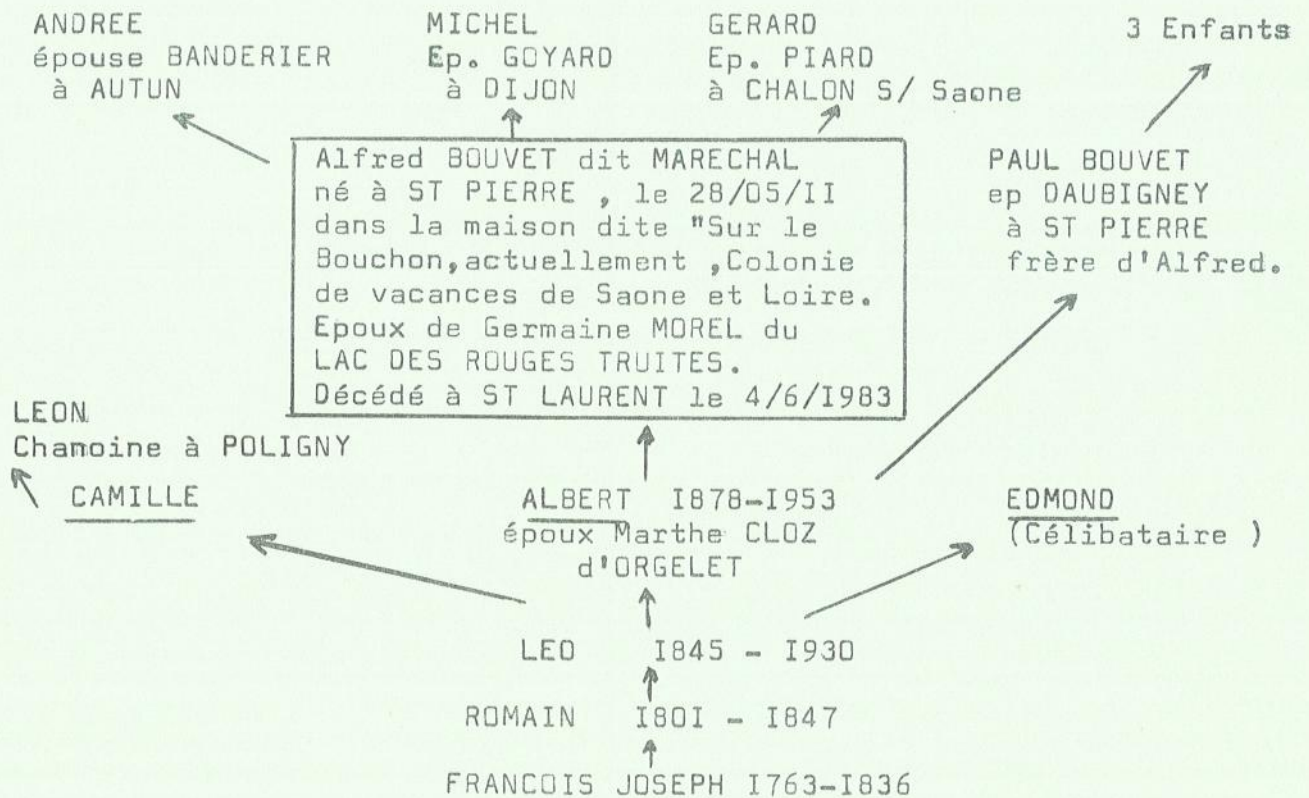
N E C R O L O G I E

La mort frappe à chaque saison parmi nos AMIS DU GRANDVAUX.
L'un après l'autre, nos amis nous quittent : nous offrons nos larmes,
nos condoléances et nos fleurs.

Au service de la mémoire et de l'amitié, le bulletin " LE LIEN " rappellera, au décès de nos amis, non pas leur carrière, et leurs activités: choses bien connues, mais plutôt les ancêtres, la famille, la maison, le pays qui les ont engendrés.

Nos articles seront plutôt d'inspiration généalogique et situeront le défunt dans son environnement grandvallier.

Que personne n'en soit vexé, et que les familles le reçoivent comme un hommage au défunt. Nos amis auront à cœur de nous aider dans la recherche des renseignements intéressants.



ROMAIN BOUVET dit MARECHAL était le cinquième enfant de FRANCOIS JOSEPH qui en eu 10.

PIERRE HENRI 1715- 1766

ALBERT, et avant lui, LEO, son père, ont parcouru le GRANDVAUX en tous sens, car ils ajoutaient à leur métier d'agriculteur l'activité d'Agent de la Compagnie d'Assurances " LE JURA " et à ce titre, il était bien connu au moment où la politique des assurances commençait à s'imposer.

Plusieurs se souviennent encore ...

