



# LE LIEN

BULLETIN SEMESTRIEL DES  
AMIS DU GRANDVAUX

N° 58 - JANVIER 2005

Siège social :

Mairie de Grande Rivière

39150 SAINT-LAURENT EN GRANDVAUX



# 2005

## l'année des 30 ans...



Imprimeur : APEP 13, Rue du Coin d'Amont  
39150 SAINT LAURENT

GERANT :

Mr Jean-Pierre THOUVEREZ au Lac-des-Rouges-Truites

C.C.P. DIJON 2861-59 F

ISSN - 1166 - 7338

DÉPÔT LÉGAL  
1er Semestre 2005

## Sommaire

Editorial du roulier .....	J.P.Touverez	p 3
Conférence de Robert Le Pennec .....	F. Lacroix	p 4
Devinette : mais quel est donc ce lac ?		p4
Nos projets pour 2005		p 5
Il y a 30 ans, naissait l'association		p6
Nos retrouvailles .....	M. Colin	p 7
Vie messière .....	F. Lacroix	p 8, 9
Jean Ferrez nous a quitté .....	M. Jullion	p 10, 11
Les registres de baptême de l'Abbaye .....	Jean Ferrez	p 12, 13, 14
Louise Martinez, presque centenaire .....	A.Thevenin	p15
Informations		p15
Moissons à Denézières. ....	F. Lacroix	p 16, 17
Les battages .....	M. Colin	p 18, 19, 20
Forum des associations .....	M. Colin	p 21
Entre nous – les amis .....	M. Colin	p22, 23, 24
Métiers oubliés : le boisselier .....	F. Lacroix	p 25
Les hôtes de nos forêts : le sanglier .....	M. Colin	p 26, 27
Les bôlons .....	F. Morel, C. Poinot	p 28, 29
Recette Grandvallièrre manuscrit trouvé dans les archives de l'association		p 29
Photos Couverture .....	J.P. Thouverez et Archives	
Photos Vie Messière, Battage et Moissons .....	J.P Thouverez, M. Houriez	

Nous remercions vivement Liliane et Roger GRANDMAÎTRE qui nous accompagnent toute l'année avec leur appareil photo et leur caméra.

Nous vous rappelons que la bibliothèque, située au 1<sup>er</sup> étage de la mairie de Saint Laurent, est ouverte **tous les samedis matins de 10 heures à 11heures 30.**

Ce lieu de rendez-vous pourrait également devenir un point de rencontre pour les adhérents philatélistes. Alors si vous collectionnez les timbres et souhaitez en échanger avec d'autres amateurs, renseignez-vous auprès de notre secrétaire au n° 03 84 60 81 00. De même, quand vous nous écrivez, pensez à nos amis philatélistes. Merci !

*Le conseil d'administration des Amis du Grandvaux vous adresse ses meilleurs vœux et vous souhaite une bonne lecture.*

Les textes insérés dans cette publication sont sous la responsabilité de leurs auteurs et n'engagent en aucune façon l'association.

## Editorial

*Patrimoine - - - quand tu nous tiens ! . . .*

*Patrimoine - - - quand tu reviens ! . . .*

Récemment, dans toutes les maisons du Grandvaux ainsi que dans ce numéro du Lien, une feuille bleue fait appel à votre sensibilité et à votre mémoire concernant le patrimoine du Grandvaux et des Grandvalliers.

Certes, la réponse est loin d'être évidente (elle n'est pas réservée aux seuls Grandvalliers se nourrissant de «bôlons»et possédant cinq générations d'ascendants au cimetière . . . .)

En effet, la notion de patrimoine recouvre une telle diversité, que les réponses ne peuvent être que très différentes. En dehors du patrimoine familial il y a tout «ce qui constitue le bien, l'héritage commun» (dictionnaire Hachette).

Pour ne citer que quelques exemples, ce pourrait être : des paysages, des objets, des idées, des senteurs, des récits, des photos, des outils . . . C'est ainsi que des objets suscitaient déjà l'interrogation du poète en ces termes :

«objets inanimés, avez vous donc une âme qui s'attache à notre âme et la force d'aimer ? . . . »

Chacun de nous porte plus ou moins secrètement un véritable attachement à ce qu'il a connu ou vécu . . . Les souvenirs d'enfance reviennent . . . une petite nostalgie s'installe avec l'envie de revivre quelques instants de bonheur, mais aussi le désir d'en savoir plus sur le passé et le mode de vie de nos prédécesseurs . . . Etait ce vraiment le Bon Temps ? . . .

L'inquiétante épopée des rouliers du Grandvaux, n'a t'elle pas été vécue par un ancêtre de notre famille ? Et comment ne pas être admiratifs de nombreuses constructions, réalisations, inventions ainsi que de certains ouvrages qui nous sont laissés en héritage ?

L'histoire et la mémoire des anciens nous confirment à quel point les Grandvalliers savaient s'adapter à leur terroir et faire face à la rudesse du climat. La disposition et la conception de l'habitat étaient particulièrement bien pensées et les matériaux locaux utilisés avec beaucoup d'ingéniosité. L'organisation agricole était très structurée et rayonnait autour d'une cinquantaine de coopératives fromagères. Les nombreux métiers de l'artisanat faisaient face à la demande, pendant que les paysans horlogers fabriquaient les mécanismes des célèbres horloges comtoises . . .

Incontestablement, les anciens avaient de la connaissance, du savoir-faire et énormément de bon sens. Ils savaient s'organiser (ce qui n'est malheureusement pas le cas de nos jours) pour tirer parti de toutes les richesses forestières, agricoles, hydrauliques . . . et cela en parfaite harmonie avec cette belle nature qu'ils nous ont confiée en héritage.

Depuis bientôt 30 ans, les bénévoles des Amis du Grandvaux sont toujours présents lorsqu'il s'agit de sauvegarder et mettre en valeur ce patrimoine local. Mais le temps presse, en effet tout ce qui concerne la transmission orale (légendes, contes et patois) nous a quasiment échappé . . .

Amis lecteurs, vous n'êtes sans doute pas indifférents à ce Patrimoine Grandvallier. Votre sensibilité, vos idées et surtout vos réponses nous intéressent . . .

On murmure déjà qu'un roulier de service a préparé une grande malle pour vos petites feuilles bleues et que, pour une fois, en guise de marchandises, il est prêt à véhiculer toutes vos idées, vos suggestions...vos propositions, et à les acheminer jusqu'à une grande expo...cet été...quelque part dans le Grandvaux.

A bientôt.

*Le Roulier*



## *Sous nos pieds...et depuis bien longtemps !*

C'est devant une quarantaine de personnes, que Monsieur Robert LEPENNEC a présenté un diaporama en deux parties.

La première, un peu inattendue, mais très appréciée par l'assistance, était destinée à nous faire découvrir la spéléologie. Qui sont les spéléologues et qu'est-ce qui les pousse parfois à prendre des risques ?

Le spéléo est d'abord attiré vers ses expériences souterraines par des motivations scientifiques (géologie, topographie, hydrobiologie, hydrogéologie...), et ensuite par un goût prononcé pour l'aventure. Il a souvent une drôle d'allure, pour des raisons techniques, et ressort souvent crotté, mais quelle émotion à la fin, quand il fait une découverte comme celles que l'on a pu admirer sur les diapos ce soir là.

Un exposé un petit peu ironique, agrémenté par des images féeriques.

La seconde partie était plus spécialement consacrée au karst et au Grandvaux ; un endroit particulièrement cher à Monsieur LEPENNEC.

Il connaît par cœur une dizaine de gouffres différents sur le territoire Grandvallier. Il a exploré la chute de la scierie du Moulin de l'Abbaye sur 200 mètres, étudié notre puits le plus profond, celui de la Tanne : 75 mètres, ne tarit pas de commentaires sur les diapos d'un lapiaz spectaculaire aux Chauvins... (On a tous envie d'aller le voir après sa description !) Mais surtout, c'est ici qu'il a réalisé un rêve incroyable. En effet, après maintes démarches pour convaincre des financeurs, il est parvenu à prouver que les eaux de la Tanne rejoignaient celles de la rivière Bienne, alors que tout portait à croire qu'elles prenaient la direction opposée pour se jeter dans la Lemme. Il a fallu trente kilos de fluorescéine et presque un mois d'attente pour la voir réapparaître. L'eau avait parcouru sous nos pieds, l'équivalent de **trente kilomètres à vol d'oiseau**. C'était la **plus grande percée hydrogéologique du Jura** (sur laquelle des spéléologues travaillaient depuis presque cent ans). Cette découverte, reconnue officiellement, a permis d'établir une carte exacte du réseau hydrographique souterrain qui est très utile à de nombreux organismes.

Ce diaporama, qui a dû nécessiter des heures de recherche et de travail, s'est terminé tout en poésie, sur une image d'un spéléo rêveur. Merci de nous avoir dévoilé ainsi votre passion Monsieur LEPENNEC.

### *Devinette*

Quel est donc ce lac du Grandvaux ?



## *Nos Projets 2005*

### *Soirées conférence*

Histoire d'ondes : le stress, l'équilibre... et la santé par Serge BUSI

**le 4 mars à 20 heures**

salle du 1<sup>er</sup> étage de la mairie de Saint Laurent

Boire et manger autrefois dans notre région, par Paul DELSALLE

**le 7 avril à 20 heures**

salle du 1<sup>er</sup> étage de la mairie de Saint Laurent

### *Assemblée générale*

**samedi 30 avril à 20 heures**

salle du 1<sup>er</sup> étage de la mairie de Saint Laurent

### *Sortie pédestre*

**dimanche 1<sup>er</sup> mai**

le programme vous sera communiqué avec la convocation à l'assemblée générale

### *Trentenaire de l'association*

**du 14 juillet au 15 août**

Patrimoines singuliers, la suite

Exposition sur la mémoire et le patrimoine du Grandvaux et des Grandvalliers

lieu inconnu à ce jour

(si vous en connaissez un, susceptible de convenir, merci de nous le faire savoir)

### *Retrouvailles*

Une animation sera mise en place dans l'été pour fêter le trentenaire de l'association,

elle offrira l'occasion de retrouver tous les « anciens » adhérents et fondateurs

vos idées à ce sujet nous intéressent

des précisions vous seront données lors de l'assemblée générale

### *Rappel*

Chers adhérents lecteurs du Lien, vous pouvez devenir l'un de nos précieux collaborateurs.

Vos histoires, vos recettes, tous les petits événements anciens de votre village nous intéressent.

A travers vos témoignages, le Lien sera le reflet du pays, n'hésitez pas ...écrivez nous ...

## Naissance d'une association . . . . . il y a 30 ans !

Assemblée générale du 21.11.1975

### Membres fondateurs :

Saint Laurent	Mr CHARNU Louis	Mr PROST Pierre
	Mme MOREL Suzanne	
Fort du Plasne	Melle MAGNIN Françoise	
Grande Rivière	Mr CHARTON Homère	Mr MICHEL GROSJEAN Raymond
	Mr CART Henri	Mr GAILLARD Noël
Chaux des Prés	Mr VUITTON Henri	Mr MIRAD Georges
Prénoval, Les Piards	Mme PIARD Denise	Mr JANOD Louis

Soit un conseil de douze membres

### Bureau :

Président :	Mr CHARNU Louis	
Vices présidents :	Mme PIARD Denise	Mr MICHEL GROSJEAN Raymond
Secrétaires :	Melle MAGNIN Françoise	Mr VUITTON Henri

Déclaration en sous préfecture	26.11.1975	
Parution au journal officiel	27.11.1975	N° 298 page 13302
N° d'inscription en préfecture	863	

### Nom de l'association :

Les Amis du Grandvaux

### But de l'association :

Rechercher et utiliser les moyens pour sauvegarder et faire connaître le patrimoine historique culturel et touristique de la région du Grandvaux

*C'était il y a 30 ans déjà . . .*

*C'était il y a 30 ans aussi . . .*

La construction du foyer logements  
«Louise Mignot»

Son inauguration, l'année suivante  
par Edgard Faure



*Et quoi d'autre encore . . . vous souvenez-vous ?*

## Retrouvailles ...

On ne peut dépendre de la météo bien sûr, donc date fixée depuis longtemps.

Notre président avait pris quelques vacances repos, ce jour là compris, et on devinait sur le visage de certaines de ses ouailles un soupçon de regrets. Par contre, il nous restait l'Aimée.

Notre vice présidente remerciait l'assemblée en quelques mots (ce qui est rare chez elle...) et lançait le programme.

Liliane et Roger Grandmaitre étaient encore sollicités pour l'animation filmée, car la cassette de Monsieur Franzini sur les fêtes du sapin n'aurait pu être visionnée correctement sans le matériel et la compétence de Roger que nous remercions encore pour sa disponibilité.

Donc, films sur les dernières fêtes du sapin avec deux commentateurs hors pair :

André Barberat rafraîchissait les mémoires par la reconnaissance des visages Grandvalliers (le temps fait son œuvre et quarante ans de plus...)

On a pu revoir ainsi Homère Charton, Régis Poiblanç, Gilbert Bouvet, et même Jean Melin tout jeune (il était tout mignon a fait remarquer Ginette).

Ginette, notre deuxième commentatrice, ne manquait pas d'humour, précisant même que la reine, une année, «n'était pas de chez nous». Elle avait été élue par des rugbyman de Dole (une «ratrait» en quelque sorte).

Vint ensuite un montage des extraits de films réalisés par Monsieur Grandmaitre :

- .. traite avec Aimée et Noël Gaillard
- .. fabrication d'un fromage au chalet : Bernard et Monsieur Donier
- .. fabrication de seilles à l'ancienne : Monsieur Paul Bouvier
- .. les balais, Albert Guyétant
- .. plantation de pommes de terre, labour avec cheval ou Fabienne à la kiva
- .. débardage du bois : Céline, Daniel Mermet et les juments
- .. moissons à Denézières et Jean Pierre qui frappe la faux
- .. battage à l'ancienne
- .. cerclage de roues par Monsieur Fillon

Un programme assez varié et très documentaire sur le savoir faire des acteurs !

Après la projection, la table servie accueillait tous nos anciens (adhérents bien sûr) ravis de se «retrouvailler». Adhérents des communes proches, des «pays» en vacances que l'on ne rencontre que quelques fois dans l'année et même des gens d'ailleurs ravis d'être adoptés...( pas toujours facile, c'est la réputation du plateau).

La convivialité de cette petite réunion, c'est le petit bonheur de se remémorer le passé pour certains...connaître quelques nouveau adhérents de la «famille» pour d'autres, ou tout simplement l'occasion de discuter et boire un verre ensemble.

Extrait d'un poème de Mr Charles Metayer (Lien 17)  
qui est certainement venu aux retrouvailles.

J'ai quitté le gentil village  
Où j'avais fait de bons Amis  
Je leur ai dit : chers Grandvalliers  
C'est entendu, même promis  
Je ferai comme les rouliers  
Quand verdira le pâturage  
Je reviendrai dans les parages ...





## Patrimoine hippomobile : ça roule toujours !

Jadis, si beaucoup de Grandvalliers possédaient au moins un cheval pour les travaux des champs et de la forêt, peu d'entre eux avaient la chance d'avoir une belle voiture à atteler.

Ainsi, à une époque où certaines cérémonies religieuses n'avaient le droit d'avoir lieu qu'à l'Abbaye, on peut imaginer que seuls les notables du Grandvaux se rendaient à l'église avec leur attelage. Aujourd'hui, ces belles voitures ne sortent plus, même pas le dimanche et encore moins pour aller à la messe.

Quelques unes d'entre elles dorment encore dans des granges, sauvées de la destruction pour diverses raisons, sentimentales ou autres. Les passionnés d'attelage connaissent leur existence et ils ont envie de les faire sortir de l'oubli. C'est pourquoi cet été, nous avons figuré en costumes, avec les Cavaliers du Grandvaux dans un cortège de ces vieilles calèches, sur les traces de la «vie messière».

Tout était prêt le jour du rendez-vous, sauf le temps ! Les chevaux pimpants piaffaient d'impatience devant toutes ces belles voitures alignées sur la place de Fort-du-Plasne. Quatre roues, deux roues, avec ou sans capote en cuir, calèche du médecin, du curé...leurs propriétaires les avaient toutes bien astiquées pour la circonstance. Il y en avait plus d'une douzaine.

Ginette, elle, tremblait de peur que ses costumes d'époque ne prennent l'eau. Un mois de travail pour notre costumière, à dépoussiérer, reprendre, essayer et ajuster ses habits du dimanche pour cette journée. Pas question de les mouiller ! Aussi beaux soient-ils, ils restent fragiles.

Les ombrelles furent changées contre des parapluies, mais finalement le ciel sembla se dégager et hue ! Le riche convoi put prendre le chemin de l'Abbaye. Pas besoin de commentaire, jugez plutôt par les photos.

Ce fut une promenade très agréable pour tous les participants. La halte au foyer logement, malgré le retard pris au départ, parut appréciée également par les résidents et le public patients qui étaient venus nous attendre. (Une animation comme celle là pour nos anciens mériterait d'être renouvelée, parce qu'elle a réveillé en eux des souvenirs à partager avec leur entourage et qui pour nous, peuvent être d'intéressants témoignages)

A notre arrivée à l'Abbaye, Noël en habit de prêtre plus vrai que nature, nous accueillit dans son église pour y simuler un baptême (il fallait bien justifier le voyage de ce poupon de Fort-du-Plasne à l'Abbaye).

Et après toutes ces émotions, Amis et Cavaliers du Grandvaux s'attablèrent autour d'un repas champêtre préparé par de sympathiques cordons-bleus.

Nous tenons ici encore à remercier les Cavaliers du Grandvaux et leurs amis, propriétaires de chevaux ou de voitures pour toute l'organisation de cette manifestation très réussie.

Merci aussi, à la municipalité de Fort-du-Plasne et au foyer Louise Mignot pour leur chaleureux accueil.

Merci enfin, à William GOYARD pour son improvisation à l'harmonium dans l'église de son village où nous nous étions mis à l'abri, et pour sa chanson en patois sur les filles à marier (ou non !).







## Un ami fidèle nous a quitté

Jean Ferrez est né le 5 novembre 1917 à Saint-Germain-en Laye, où son grand-père Ferrez, après avoir vendu ses fromages à Ménilmontant, s'était établi (la petite fromagerie existait encore il y a à peine deux ans). Sa famille maternelle était originaire de Sommières, vieille ville gallo-romaine à la limite du Gard et de l'Hérault.

De formation scientifique, Jean Ferrez avait toujours souhaité être professeur. Mais la guerre et le mariage en ont décidé autrement, et c'est un peu par hasard qu'il est entré, en 1943, au ministère de l'Éducation Nationale, comme simple rédacteur. Il y effectuera les 40 années de sa carrière administrative. Il fut rapidement nommé chef de bureau, puis chef de service. Il s'occupa de l'ensemble des enseignements scolaires, puis de l'enseignement technique. A partir de 1970 et jusqu'à sa retraite en 1982, il fut Inspecteur Général de l'Administration. Durant toutes ces décennies, il n'a ménagé ni son temps ni ses forces pour, notamment, assurer l'égalité des chances devant l'école à tous les enfants.

Sa retraite fut très active. Musicien, il continua de s'occuper de l'orchestre dans lequel il jouait de l'alto. Il retournait fréquemment au ministère, et se sentait toujours concerné par les problèmes de l'éducation. Et puis et surtout, il y avait le Jura, la maison de Saint-Pierre construite en 1741 par ses ancêtres, où il séjournait régulièrement, sa passion communicative pour l'histoire, la généalogie, le Grandvaux. Il était arrivé à Saint-Pierre à la mi-juillet et l'avait quitté -momentanément croyait-il- pour présider le conseil d'administration d'une «république d'enfants» dans l'Isère ; c'est au sein de cette œuvre qu'il est brutalement décédé, le 6 août, œuvre dont il s'occupait depuis le début des années 50, avec tout l'enthousiasme, la générosité et le désintéressement dont il faisait preuve en toute circonstance.

Il nous avait dit le 1 août, après avoir terminé un gros travail pour le service d'histoire de l'Éducation Nationale : «maintenant, je vais consacrer ce qu'il me reste à vivre au Grandvaux et à la généalogie». Il est parti avec plein de projets dans la tête.

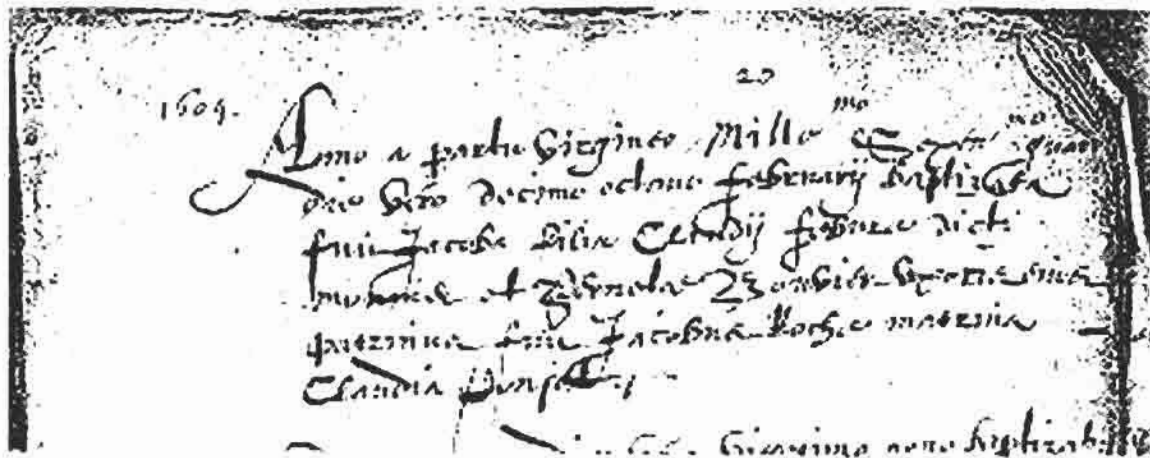
*Monique Jullion*



Jean Ferrez a écrit pas moins de vingt articles pour notre bulletin et a participé à de nombreuses activités de notre association. Nous rendons hommage à son dévouement.

Jean FERREZ, après avoir dépouillé les registres de baptêmes de l'Abbaye pour les années 1604, 1605, et 1606, avait préparé fin juillet 2004 une ébauche d'article pour le Lien, convaincu qu'il était, de l'intérêt que ces registres représentent pour toutes les familles Grandvallières. Son décès, le 6 Août 2004, l'a empêché de l'approfondir et de le mettre en forme. Néanmoins, si les quelques lignes qu'il avait rédigées pouvaient vous donner l'envie d'aller à la mairie de Grand-Rivière sur la trace de vos ancêtres, les heures qu'il a passées à déchiffrer n'auront pas été vaines. Il avait développé à partir de ce travail plusieurs petites études et statistiques, notamment le rapprochement entre les noms de familles d'il y a 400 ans et les noms figurant à l'annuaire téléphonique 2004 : les baptisés de 1604, 1605 ... sont les ancêtres de la plupart d'entre vous. Mais seul le brouillon de l'article peut être reproduit ci-après, sans risquer de trahir ses pensées.

A noter que les registres sont rédigés en latin, mais tous sur le même modèle : date du baptême, noms de l'enfant, des père et mère, des parrain et marraine. Ils n'offrent donc pas trop de difficultés.



Année.....mille six cent quatre  
 .....dix huit février fut baptisé  
 Jacqueline fille de Claude FEBVRE  
 ....et de Pernetta BOUVIER son épouse  
 Le parrain fut Jacques ROCHE, la marraine  
 Claudia PONCET

*Monique Jullion*

## Les registres de Baptêmes de l'Abbaye-en-Grandvaux en

1600

Nous avons, de tout temps, eu des ancêtres. Ils sont d'autant plus nombreux que l'on remonte dans le passé. Nous avons des ancêtres du temps de Jésus-Christ et de Vercingétorix, comme à l'époque d'Abraham ou de Ramsès II.

Mathématiquement, en considérant qu'en moyenne les femmes donnent naissance à leurs enfants entre 20 et 30 ans, on peut considérer que chaque siècle voit passer trois générations successives. Par exemple, dans ma famille, il s'est écoulé 13 générations, depuis 1600 jusqu'à la naissance de mon premier arrière-petit-fils, c'est-à-dire 13 générations divisées par 4 siècles, soit 3,2.

Depuis Jésus-Christ, nous avons donc environ, de père en fils, 20 siècles multipliés par 3,2, soit 64 générations, dont nous descendons, ancêtres de toutes origines, Romains, Gaulois, Séquanes, etc...

Tout ceci pour vous dire que les Grandvalliers qui vivaient en 1600 sont les ancêtres de tous ceux qui portent aujourd'hui leurs noms, plus ou moins déformés (en 1600, les parents qui, pour la plupart, ne savent pas écrire, ne peuvent pas vérifier que le prêtre n'a pas écorché l'orthographe de leur nom, qu'en principe il connaît, puisqu'ils sont tenus de fréquenter l'église de l'Abbaye). Les Bouvet, Ferrez, etc, sont nos ancêtres communs. C'est un patrimoine commun qu'il m'a semblé intéressant de rappeler, en cette année que les Amis du Grandvaux ont voulu celle du patrimoine.

C'est dans cette perspective que j'ai dépouillé les naissances consignées dans les registres paroissiaux de l'Abbaye les plus anciens.

En résumé, tous les Bénier, Benoit, Bouvet, Bouvier, Croyet, Febvre, Ferrez, Fontanez, Guyétant, Gyrod, Janier, Jenoudet, Maillet, Piard, Tartavel, Vuillet, etc (j'en passe et des meilleurs, vous m'en excuserez), dont les ancêtres sont, depuis 400 ans, Grandvalliers, sont tous plus ou moins parents, car leurs père et mère ont eu plusieurs ancêtres communs. Nous avons théoriquement, depuis 1600, 8200 ancêtres, mais en raison de ces ancêtres communs à nos ascendants, ce chiffre doit être considéré comme légèrement inférieur.

**On est donc en droit de considérer que les registres paroissiaux de l'Abbaye-en-Grandvaux, jusqu'à 1740 environ -date de création des chapelles succursales de Saint Laurent et Saint Pierre- constituent un patrimoine auquel nous devons être particulièrement attachés.**

Ebauche d'article, rédigée par Jean FERREZ fin juillet 2004



## REGISTRE DE BAPTEMES DE L'ABBAYE- EN- GRANDVAUX

## Année 1604 (34 naissances pour l'ensemble du Grandvaux (sauf le Lac des Rouges Truites)

Les colonnes vous indiquent d'abord la date de naissance, puis les noms des père, mère, parrain et marraine.

14.01	Tourte	Thorel	Bride	Burlet
24.01	Patel	Guillon	Patel	Guy
26.01	Burlet	Nicoulet	Grenet	Nicoulet
03.02	Bride	Saule	Saule	Charton
08.02	Brenet		Bailly	
10.02	Bertet	Brasier	Brasier	Guy
14.02	Febvre	Guyetant	Genet	Bouvier
18.02	Febvre	Bouvier	Roche	Poncet
29.02	Gyrod	Jacquier	Ferrez (prêtre)	Bride
05.03	Guy Pichon	Vuillet	Grand	Guy Pichon
"	Croyet	Bouvet	Vuillet	Delezay
"	Vuillet	Saule	Saule	Vuillet
09.03	Bride	Paris	Paris	Beljaquet
12.03	Guillon	Genoudet	Martin	Saule
15.03	Ferrez †	Febvre	Febvre	Beljaquet
18.03	Maillet	Guy	Maillet (abbé)	Burlet
"	Cucuz Vigneron	Barod	Piard	Piard ép. Maillet
15.04	Paris	Burlet	Bride	Jacquier
20.04	Janet	Beljaquet	Beljaquet (prêtre)	Christin
19.05	Febvre	Janier	Piard	Martin
20.06	Gyrod	Piard	Gyrod Jacquillon	Gyrod
04.07	Piard	Fontanez	Febvre	ép. Piard
22.07	Bride	Maillet	Ferrez (prêtre)	Bride ép. Ferrez
25.08	Guillon	Vuillet	Barraux	Saule
17.09	Poncet	Saule	Saule	Janier
04.10	Jacquier	Charton	Dronier	Saule
09.10	Janet	Christin	Christin	Tartavel
10.10	Gyrod	Micoulet	Vuillet Guyon	Saule
"	Saule		Saule	Poulain
14.10	Bouvier	Micoulet	Guyon Vuillet	Bouvier
22.10	Tartavel	Bouvier	Thevenin	Tartavel
{ 07.11	Gyrod	Bouvet	{ Pia	{ Piard
{ Jumeaux			{ Prost	{ Bouvet ép. Croyet
02.12	Vuillet	Janier	Guy Pichon	
20.12	Dumourier	Jenoudet	Mathieu Gyrod	Gyrod

## Année 1605 (40 naissances)

10.01	Febvre		Chanez	
"	Guillo	Martelet	Labbé	Guy Pichon
"	Barod Janier	Martelet		
24.01	Burlet Monnier		Croyet	Guillon
05.02		Bride	Bride	
08.02		Guillon	Saule	Febvre
"	Guillon	Bouvet	Bouvet	
14.02	Saule	Pagnier	Jaquier	
21.02	Gyrod		Piard	Brenet
24.02	Maillet	Gyrod	Gyrod	Gyrod ép. Ferrez
"	Jaquemin	Groz		Burlet
10.03	Bouvier Landoz	Poncet	Landoz	Saule
10.04	Ferrez ?	Tartavel	Tartavel	ép. Jean Bouvet
26.04	....perrin	Gyrod ?	Groz	Canoz
01.05	Maillet Janier		Maillet Mussillon	Jobez
"	?	?	?	?
12.05		Thorel ?		Saule
"	Janier		Groz	ép. Demourier
28.05	Saule	Guy	Saule	Guillon
03.06	Burlet	Brasier	Christin	Burlet
13.06	Goyard			Guy... ép Goyard
"	Demourier	Jenoudet	Jenoudet	
"	Vuillet		Vuillet	
23.06	Gyrod	Benier	Boncon	Bénier
"	Bouvet	Martelet	Martelet	Gyrod
24.06		Guyetant	Guyetant	Febvre

05.07	Vuillet Bouchetta	Maillet	Maillet	Maillet ép. Maillet
"	Bride	Maillet	Maillet Janier	Bride ép. Tartavel
17.07	Canod		Febvre	Guy Pichon
19.07	Martelet		Bouvet	
26.07	Bouvet	Barod	Barod	Bouvet
14.08	Vuillet	Guy Pichon	Vuillet	Guillon
"	Burlet	Brasier	Vuillet	Bride ép. Collon
17.08	Janier	Saule	Maillet	Charton
04.09	Ferrez	Bride	Gyrod Conrad	Ferrez
13.09	Brenet	Groz		Brasier
"	Gyrod Jacquillon	Janier	Bouvet	Paris
Novembre	Poncet	Morel	Morel	Morel
"	Bouvier		Poinsard	Morel
22.11	Paris		Breney	Gyrod

## Année 1606 (45 naissances)

17.01	Bouvier		Christin	Marion
18.01	Patel	Guillet	Poncet	Guillet
22.01	Vuillet	Saule	Saule	Gyrod
"	Bailly	Guy Pichon	Paris (prêtre)	...veuve Saule
"	Bourgeois ?	Bouvet	Conrat	Bourgeois
17.02	Barod	Janier	Poncet	Vuillet
"	Mignon... ?	Thorel	Thorel	? ép. Brenet
01.03	Boisson	Charton	Jeunet	Jeunet
"	Febvre	Fontanez	Fontanez	Febvre ép. Brenet
07.03		Barod		Barod ép. Brenet
08.03	Maillet	Jenoudet	Maillet	veuve Mourot
22.03	Gyrod	Febvre	Guy	Ferrez ép. Maillet
24.03	Paris	Delezay	Nicoulet	?
26.03	Gyrod	Febvre	Piard	Janier ép. Febvre
27.03	Burlet	Guy	Croyet	Burlet
01.04	Jobez	Martin	Jenoudet dit Groz	veuve Maillet
06.04	Charton	Nicoulet	Marion	Guy Pichon
"	Maillet dit Guy	Maillet	Christin	
26.04	Vuillet	Guillon	Benier	Barraux ép. Vuillet
05.05	Guillon	Jenoudet	Bourgeas ?	veuve Bride
06.05	Ferrez	Ferrez	Gyrod	Bride ép. Ferrez
15.05	Brenet	Janier	Jagnier	Jagnier
17.05	Bride	Goyard	Goyard	
"	Charton	Jagnier	Bouvier	Gyrod ép. Paris
"	Gyrod dit Pilloz	Janier	Guy dit ?	
07.06	Bouvier	Bouvier	Bouvier	veuve Bouvier
12.06	Burlet Monnot	Burlet	Burlet	Burlet
14.06	Paris	Burlet	Gyrod	Paris
19.06	Barod Janier	Martin	Jenoudet	
"	Guy Pichon	Mourel	Guy Pichon	Piard ép. Febvre
01.07	Tartavel	Maillet	Ferrez	Tartavel ép. Maillet
13.07	Bride	Croyet	Croyet Croety	Bride
16.08	Jenoudet		Vuillet Guillon	Piard ép. Febvre
18.08	Vuillet Janez		Martin	Maillet Guy
01.09	Gyrod Conrad	Ferrez	Bourgeois	Bride
02.09	Maillet dit Vuillet		Bride	Guillon
15.09	Piard	Morel	Paris (prêtre)	Barod
16.09	Guillon	Jenoudet	Donnat ?	Saule
"	Morel	Marion	Vuillet	
01.10	Guillon	Bride	Poncet	Guillon
04.10	Ferrez	Guy Pichon	Jagnier	Guillon
26.10	Roisson	Guy Pichon	Benoy ?	Lourche ?
14.11	Croyet		Groz	file Bouvier
15.11	Barod	Bouvier	Bouvier	file Barod
"	Bénier	Bénier	Bénier	Bénier
23.11		Febvre	Bénier	Fontanez

Nota : en 1606, on change de rédacteur de l'acte de baptême. La date change de place, la formule castri pratiernit apparaît pour le parrain.

## *On s'apprêtait à fêter ses 100 ans*

Il ne manquait que quelques mois à Louise GENOUDET, née MARTINEZ pour être centenaire.

Née le 29 décembre 1904 à Tassenières, elle était la fille d'un garde forestier, qui fut nommé dans le Haut-Jura, mais dut changer de métier à la suite de problèmes de santé. C'est comme ça qu'il acheta une toute petite ferme aux Guillons, dont il compléta les modestes ressources en vendant les sabots qu'il fabriquait. Louise conserva la ferme et continua à l'exploiter avec sa fille Reine. Tout était fait manuellement. Les deux femmes fauchaient à la faux. Louise fut sans doute une des rares femmes du Grandvaux à savoir battre sa faux.

Pendant la guerre, elles filaient la laine de leurs moutons. C'est en filant de la laine qu'elles avaient pu remplacer le bœuf de la ferme qui avait péri. L'année dernière, Louise m'avait encore donné des leçons pour filer au rouet, «mais c'est le pied qui ne veut plus suivre !» disait-elle.

Louise a beaucoup secondé sa fille et son gendre Albert DELACROIX pour élever ses petits enfants. Elle a vécu toute sa vie aux Guillons, mais avait quand même vu la mer.... En effet, à plus de 80 ans elle avait été à Port-de-Bouc (vers Marseille) garder ses arrières petits enfants, car (jusqu'à sa chute à l'entrée de l'été), elle avait conservé toutes ses facultés physiques et mentales.

*Amée Thevenin*

## *Informations*

### Voici la liste des derniers ouvrages acquis pour la bibliothèque :

La flore de la montagne Jurassienne	Paysans Comtois, la vie au village au XVIII <sup>e</sup> siècle
Les champignons de la montagne Jurassienne	Le Jura et les Jurassiens à travers les siècles
Les oiseaux de la montagne Jurassienne	Cartes postales du Jura, tomes VII et XI
Falaises et reculées	Dictionnaire biographique du département du Jura
Lacs Jurassiens	Jura
Géographie buissonnière, paysages de Franche-Comté	Le Comté
Voyages en Bresse du Jura	Lynx
Paysages, massif du Jura	Les cascades du Hérisson
Sur les traces de l'esprit sauvage	Les feux de Syam
La trace au Louis, facteur à skis	La fin des péquenots

### **Bibliothèque des enfants :**

Les chemins de l'eau  
Jeu sur la montagne Jurassienne

A noter que la bibliothèque s'est également enrichie d'un don important de livres de la famille GRANDMAITRE, ainsi que de Madame VILLENEUVE.(liste complète dans notre prochain numéro)

**Autres dons à l'association :** - un grand livre de comptes (Monsieur CHARLET).

- des ustensiles de laiterie (William GOYARD).

- des plaques de téléphone public émaillées et un annuaire d'avant la première guerre mondiale (les filles de Germain MICHALET, Leschères).

- deux autres cahiers de chants et poésies de Léonie VUILLET

(Monsieur LOUZEAU)

**Idée :** Une petite fille nous a adressé une lettre racontant sa visite du chalet de Coin d'Aval avec ses grands-parents (Mr et Mme MONNET). Cela nous a donné envie de mettre à la disposition du public **un livre d'or**, où nous pourrions faire figurer ce courrier.



## Tournage à Denézières : le temps des moissons

Cela se passait dans un grand champ à l'orée d'un bois. C'était juste entre deux orages, à la mi-juillet, et l'orge blonde était mûre à point.

Le premier jour, les hommes ont fauché. Quelques novices s'étaient glissés dans l'équipe des faucheurs et les femmes ont eu bien du mal à démêler leurs javelles. Par contre, on a pu remarquer que Raymond, Albert, Jean et Marcel n'avaient pas perdu la main. Bravo Messieurs !

Dans un coin du champ, Noël battait tranquillement des faux et Aimée lui tenait compagnie en tricotant des chaussettes. Pendant ce temps, Ginette finissait d'enrouler une ceinture de flanelle autour des reins d'un faucheur retardataire, ou réajustait une jupe un peu large avec les épingles de sûreté qu'elle cache toujours sous ses jupons. Les fous rires commençaient ! Roger filmait ces scènes.

Il y manquera peut-être l'odeur de paille fraîchement coupée, chauffée par le soleil de midi, mêlée à celle de la sueur des hommes voulant garder la cadence et celle de la goutte de rouge essuyée sur un revers de la manche. Mais il restera les sourires, parce que la bonne humeur ne manquait pas. D'ailleurs, c'est étonnant comme le fait d'enfiler un costume vous transforme...à tout point de vue. On met un costume et on est dans une autre peau. On ne pense plus qu'à ce que l'on fait. On change de rythme. On vit une autre vie.

Tout le monde était gai. Chacun éprouvait du plaisir au travail.

Evidemment, on cassa la croûte sur l'herbe tous ensemble, dans le pré voisin.

Evidemment, aussi, certains ne purent résister à la sieste à l'ombre, dans un petit chemin : un pur bonheur !

Le deuxième jour, il y avait plus de monde. Maria avait même amené des enfants, que dis-je, des bébés, pour leur faire prendre l'air (de Denézières). Les hommes avaient changé leurs faux contre des aiguilles pour lier les gerbes et des fourches et on avait apporté toutes sortes de liens différents pour les besoins du film : en fil de fer, en ficelle, Albert en avait fabriqué en noisetier et Noël était allé coupé des joncs au bord du lac de l'Abbaye.

Démonstrations, apprentissages, tout le monde était à l'ouvrage. Résultat : la valeur de trois bonnes charrettes, de quoi battre au moins une journée aux Mussillons.

Pour l'anecdote, les gerbes les plus légères étaient celles liées avec les joncs (ils ne sont plus aussi longs qu'une fois ! d'après Noël) à la grande satisfaction de ceux qui devaient les lever sur les voitures et de celle qui les rangeait en haut. Ca leur a rappelé leurs vingt ans, mais aussi qu'ils sont un peu loin !!! Fatigués nos paysans ? Sûrement. Mais qu'est-ce que ça peut faire, quand on s'est bien amusé. Je suis même sûre qu'ils sont prêts à recommencer. D'ailleurs, «faut qu'on r'commence : on a oublié d'planter le bouquet sur la dernière voiture». C'est Ginette qui l'a dit !

Alors, rendez-vous à Denézières en 2005, l'orge y vient bien et les gens sont super sympas.







Moissons · Denézières 2° jour  
Il y a du monde à l'ouvrage



Battage 2004. . une faux ça se bat aussi !



Battage à l'ourse aux Mussillons



Un faucheur à Denézières



Battage aux Mussillons . . . avec la batteuse



Noël et un apprenti d'un jour.....au trieur  
aux Mussillons



## La fête d'été : le battage

Battage à l'ancienne ? ... ça commence quelques temps avant ...

Chacun son travail. . . chacun son rôle. . . chacun son truc. . . et finalement tout va bien (ou presque) le grand jour. Les présidents ont su responsabiliser leurs gens : les chapiteaux, les décorations, la machine elle-même, tout est là à sa place . . . les Dames sont belles avec leurs habits d'antan, les Messieurs sont chapeautés de paille, la paille sent bon sous le soleil. Il y a même du pain blanc comme à l'ancienne (et il est fameux, bravo aux mitrons René et Christian !)

Que demander de mieux pour une journée qui s'annonce si belle et bien remplie ? N'en doutons pas.

Voilà, le décor est posé et la fête commence.

Le blé arrive sur un «barria» tiré par une pouliche comtoise (ça va de soi). Céline mène le train, trois hommes soutiennent le chargement avec leurs fourches quand le chemin rend la voiture instable (l'empatement du char n'est pas très conséquent, certainement à cause des chemins étroits dans les champs). La voiture se range près de la batteuse où elle attendra les prochains chargements.

Pendant ce temps Ginette lave du linge comme autrefois : le baquet en bois, la planche bosselée, la lessiveuse qui chauffe son eau sur un fourneau d'époque dont la fumée sent bon le feu de bois, et elle frotte, elle rince, elle fait bouillir, elle rince encore, et le fil de l'étendage s'incurve sous le poids du linge qui sèche au vent : on s'y croirait ! Elle rie, heureuse, c'est son «dada».

Pas loin, la «cantine» mêle ses senteurs à celles de la lessive, ça c'est la campagne retrouvée ! (c'est peut-être aussi un peu de nostalgie de nos vacances d'enfance)

Tout est cuit sur place par Marcel, Rosario et Francis et il y a de quoi faire. Ils donnent même des braises à Ginette quand son feu faiblit. Est-ce que le tas de bois va suffire ?

Les serveuses s'affairent déjà en s'emmêlant un peu dans leurs froufrous. C'est normal, elles n'ont pas encore l'habitude, ça ira mieux ce soir.

Céline et Lucie (les plus gracieuses conquêtes du cheval..) repartent chercher le pain avec la charrette du boulanger : encore un attelage authentique !

Pendant l'intermède musical «sur un air d'accordéon» avec notre crooner Bernard, Monsieur Bouvier s'installe lui, pour faire ses seilles. Les anciens se souviennent de ces cuiviers en bois avec un trou aux deux anses mais très peu ont vu les fabriquer. C'est tout un art de trancher le bois à l'épaisseur et dans la veine adéquate, d'ajuster chaque morceau pour en tirer une forme ronde, et la cerise, c'est de nouer la branche de sapin qui va servir de lien. Il fait cela avec une telle dextérité ! et sur un «banc d'âne» en plus ! (son chevalet de travail, son âne de bataille)

Monsieur Etievant, le genou solide pour détendre l'écorce d'une baguette de noisetier, tire la lanière qui lui servira à tresser son panier. Le geste précis, il l'entrelace dessus, dessous, autour des éléments de l'ossature qu'il a préalablement assemblés (comme une couturière qui fait une reprise.)

Les Amis du Grandvaux vendent leurs recettes de cuisine avec une Marie- Jo débordée. . .

Notre Président renferme son anxiété sous son chapeau de roulier : «va-t-on y arriver ? ...»

Mais où est donc Daniel Mermet dans tout ce remue-ménage ?... L'œil du Maître ....il est partout. De temps en temps même, il fait l'ourse (c'est l'image) : l'ourse, c'est l'ancêtre de la batteuse. C'est une machine qui exige un travail presque totalement manuel, dangereux, qu'il ne laisse à personne.

Tour de calèches en pleine jovialité avec Anne et deux Daniel chapeautés.

Venons-en à la batteuse !..... C'est quand même la pièce essentielle, l'attraction principale.

Elle se porte bien mais elle fait un peu d'arthrite, alors Hervé joue souvent de la burette aux jointures. Le tracteur !... d'époque. Il s'essouffle un peu (ou s'étouffe dans sa fumée) c'est normal, il a l'âge. 3 barrias à décortiquer et il faut 7 à 8 hommes pour en venir à bout. Depuis le char il faut passer les gerbes à un servant qui les délie, un autre éparille pour un suivant qui engrène. En dessous il y a ceux qui évacuent la paille et ceux qui s'occupent des sacs de grain (80 kg) pas une mince affaire. La machine a fait son travail automatiquement : séparation de la paille, de la pousse, le grain est ventilé et grossièrement trié (en quelque sorte la séparation du bon grain et de l'ivraie)

Tout à côté, la machine à trier «au Noël». Celle-ci, elle a des cheveux blancs. C'est un trieur qui reprend les sacs qui sortent de la batteuse, sépare les grains de consommation de ceux qui servent à la semence et de ceux qui finiront à l'alimentation des volailles (tout ceci dans pas moins de 14 compartiments distincts).

Monsieur Banderier lui, a plusieurs cordes à son arc : avec du «sisal» (matériau à ficelle), il tord plusieurs brins sur eux mêmes «des torons» et les enroule à l'aide d'un «rouet» pour faire une corde à foin. Il lui faut aussi «un toupin» et «un carré». (Je vous expliquerai tout ça . . . une autre fois !).

Ensuite, avec une petite forge ancienne équipée d'une soufflerie manuelle à turbine, (c'est ancien, mais où sont les forges à soufflet d'antan ! ...), il travaille au feu avec le maréchal ferrand. Parti d'une barre de fer plat, Monsieur François vous sort un fer à cheval ... Tout un attirail pour ce faire : des tisonniers, des tenailles, une écouvette, une enclume, un marteau à frapper, des tranches... Une fois le fer mis en forme (forme que chacun connaît), il tire les «pinsons» au marteau (c'est le retour à l'équerre à chaque extrémité du fer), fait l'étampure (la gorge qui reçoit les clous), perce les trous à la forme des clous avec une étampe (les clous sont carrés), et le retour devant le sabot ? Dur dur, il faut encore faire résonner l'enclume (dire que dans le temps c'était le bruit de l'enclume qui réveillait le village au grand matin . . .)

Jean Pierre, notre Président, fait moins de tintamarre avec son marteau : assis à même le sol, il frappe la faux. C'est un travail de patience. Il faut écrouir le métal de façon à affiner la partie coupante qui sera par la suite passée à la pierre (à faux bien entendu) pour donner du fil.

Quand on a fait le tour de toutes ces énergies dépensées, même si on n'a fait que regarder, on pense quand même aux gens de la buvette, on leur fait une visite d'amis, eux aussi ont fait du bon boulot . . .

Plus tard, soupe à l'oignon à pleins bols (les éplucheurs n'ont pas ménagé leurs larmes.....)

Journée bien remplie, il faut maintenant passer à d'autres activités . . .

Vaisselle à la main le soir...c'est moins marrant avec la fatigue...on lave...on essuie...on casse aussi (un peu)...on revit la journée...mais c'est quand même un moment où l'on souffle.

Et le lendemain ?.....c'est comme au cirque : on démonte les chapiteaux, on trie, on range, on nettoie, rien ne doit paraître.

La réussite de la journée de fête est commentée autour d'un bon casse-croûte (toujours à l'ancienne) La table est dressée dans la cour, au grand air, sur tréteaux avec bancs de bois...le pain blanc et le bout de lard....tout est bon, et le coup de rouge ? ...convivial...

Le résultat financier ?...ce n'était pas le but, on s'en fiche un peu. L'essentiel, c'était de se retrouver comme autrefois, seule la fête comptait et le plaisir d'être ensemble.

Cette fête des battages, appréciée et très réussie, sonne un peu la fin de l'été, le glas des beaux jours.

Avec regrets, il faut suivre la marche du temps.....et comme disait un certain poète :

Il semble que nos yeux qu'éblouissait l'été

Ont à peine eu le temps de voir les feuilles vertes

Pour qui vit comme moi les fenêtres ouvertes

L'automne est triste avec sa brise et son brouillard

Et l'été qui s'enfuit est un ami qui part

Mais ce n'est pas l'avis de tout le monde, la neige a ses charmes et ses fans. Souhaitons bonne glisse à certains, bon courage pour le déneigement à d'autres. En route pour la charrue...à neige, cette fois.







Cordage aux Mussillons



Moissons à Denézières 2° jour  
on retourne pour faire sécher



Moissons à Denézières 1° jour on fauche



Lessive aux Mussillons avec Ginette



Travail à la forge aux Mussillons



Battage aux Mussillons  
Céline saute de la voiture



## Forum des associations

Quatorze associations étaient présentes :

- des plus pétaradantes aux plus discrètes ...de la plus colorée (le 18) à la plus pastel
  - des plus physiques aux plus reposantes . . .il y avait même des gens qui chantaient..
- le tout avec un Denis toujours en verve.

Le but de cette rencontre n'était pas une Pub, mais en quelque sorte la réunion d'un esprit associatif, mélange d'idées et de goûts.

Nous présentions nos activités dans un décor de photos souvenirs : vie messière, moissons, battages etc... photos toujours appréciées, prises par notre Président.

La vidéo en permanence, projetait films et montages sur la coulée , la fabrication du comté, le labourage, la plantation des pommes de terre , l'abattage et le débardage du bois . . .tous ces gestes d'autrefois que nos visiteurs avaient plaisir à découvrir où à revoir. Nos artisans, (des artistes), en habits d'époque, s'en donnaient à cœur joie pour confectionner des paniers, rempailler des chaises, coudre à la machine (avec une «Pfaff» s.v.p., une mécanique bien conservée qui pourrait, pourquoi pas, nous refaire des habits d'autrefois. . .)

La bibliothèque de l'association était représentée : Liens, livres de recettes etc . . .  
On pouvait consulter quelques albums photos relatifs au centenaire de l'arrivée du chemin de fer notamment. Une affiche relatait les activités de l'association.

Après midi convivial clôturé par un concert de la chorale et le pot de l'amitié.  
En plus, ce rendez-vous sympathique nous a gratifié de quelques inscriptions, à refaire . . .



Aux Amis du Grandvaux, on sait encore coudre avec une vieille Pfaff, faire la lessive à la main,... mais on aimerait aussi savoir se servir des outils d'aujourd'hui. En effet, l'association vient de se doter d'un matériel informatique neuf, qui en l'occurrence sert à vous faire ce bulletin. Le résultat n'est peut-être encore pas satisfaisant, mais nous ne sommes que deux débutants pour l'instant. Des bénévoles, plus expérimentés que nous, seraient les bienvenus. Avis aux amateurs !

Réponse à la devinette de la page 4 :  
Il s'agit de la combe de Fouradon, photo trouvée dans les archives, prise en 1990.

## Entre nous - les amis

Cette rubrique a pour but de créer un lien entre les adhérents :

Ceux qui ont la chance de regarder couler les sources du Grandvaux, et ceux, ... plus lointains, qui les envient, ... ou tout simplement les gens du pays. (voir Lien n° 56)

Une boîte à lettres : Michel Colin. Amis du Grandvaux. 6 rue Balbalo. 39150 Saint Laurent

Madame Colette G.B. Béziers demande :

L'enneigement est-il toujours aussi conséquent sur le plateau ?

Nous avons trouvé quelques réponses, mais il n'est pas facile d'ouvrir la mémoire des gens, nous remercions vivement les quelques personnes qui ont bien voulu nous aider.

### «Mais où sont les neiges d'Antan ?»

(François Villon dans la ballade du temps jadis)

- *Neige d'un automne bien triste.*

En 1939, l'automne de la Mobilisation, l'hiver avait été très précoce. Il avait neigé tous les jours de la fin d'octobre : neige soufflée, congères, froid intense. Le jour de la Toussaint, faute d'hommes, faute d'ordres ou faute d'attelages, les routes n'avaient pas été déneigées : il n'y eut aucun office de Toussaint à Prénovel. Le curé Chanu, chargé de desservir, en l'absence de l'abbé Romanet, mobilisé, n'avait pu monter d'Etival.

Triste Toussaint et souci de nos hommes en Alsace, ou ailleurs, endurant les mêmes intempéries dans les précarités de la «Drôle de Guerre».

- *Neige ensoleillée :*

En 1953, le 21 février, jour de la naissance de Bruno, un soleil doré d'hiver fait resplendir les banquettes de neige au bord de la route : des banquettes hautes de plus de 2 m, du jamais vu ! Et on n'en devait plus voir désormais car la technique du déneigement imagina des engins «écrêteurs» qui repoussaient plus large les récentes chutes de neige. Neige ensoleillée, quoi de plus exaltant que la descente de la Dole, skis aux pieds.

### Parlons des engins :

Vital (Monsieur PIARD) peut en parler puisque, très jeune, il participa aux corvées de déneigement, une tradition qui avait son ancienneté bien avant lui. Au petit matin, le cantonnier communal (Daclin) passait dans les fermes pour «avertir» c'est à dire «Préparez vous, vous mêmes avec votre attelage, paire de bœufs ou cheval» Il fallait préparer l'attelage, que les bêtes aient mangé, bu, «enjouter» ou enrêner correctement, que l'homme ait mis ses bottes, tricot, passe-montagne, mitaines. Les voilà au rendez-vous. Le triangle est là, les chaînes s'agitent pour disposer la caravane, les chevaux devant. Ils feront la frayée au beau milieu de la route alors indistincte à cause des «menées», puis les 2,3 ou 4 paires de bœufs. Les conducteurs, avec leurs fouets et leurs aiguillons, souvent une pelle, car il y a des cas où il faut désenclaver l'engin qui, d'aventure peut s'écarter de la route.



L'engin, c'est la charrue ; pourquoi le mot charrue ? Par ressemblance avec le soc de la charrue qui fend la terre pour les labours. La charrue c'est 2 forts plateaux de sapin, 7 mètres de long, 80 cm à la verticale, plus des «réhausse» à l'arrière. Une bonne ferrure à l'avant qui maintient écartés les plateaux et supporte de forts crochets qui devront résister à l'énorme traction animale. Il y a, entre les plateaux, un système de double barres qui permettent d'ajuster et de maintenir l'écartement suivant les difficultés ; si l'écartement est limité au premier passage, on l'augmente au retour pour élargir et parfaire le travail. Il faut mentionner aussi les fers à l'intérieur des plateaux. Ils peuvent frotter le sol, caillouteux parfois. Ils s'usent, il faut les réparer, les remplacer. La charrue est l'œuvre des artisans du village, charpentier, forgeron, charron qui s'emploient à construire et éventuellement à suggérer une amélioration.

Ces séances de déneigement ont été photographiées ; les photos ne disent pas les difficultés, les souffrances endurées. Elles ne disent pas non plus la convivialité d'un travail communautaire, où on pouvait évaluer les qualités des bêtes attelées, où on pouvait converser et rire. Au passage de la charrue, annoncée par les cris aux attelages, les gens soulevaient le rideau de la cuisine avec joie et disaient «nous voilà déneigés !» Un vieux sur le pas de la porte encourageait et parfois «entrez donc prendre un café !»

C'était là, les neiges d'Antan . . . .

Après la guerre (ou après 1946) les choses ont changé peu à peu : les tracteurs ont fait leur apparition, des vieux engins issus de la guerre de 14-18, engins américains, Nash ou Latil. On a vu combiner moteurs et attelages ! Puis, les tracteurs se sont modernisés : la «charrue» devient «étrave» à l'avant, comme à l'avant d'un navire. Les forgerons renoncent ! Faussurier à Morez, De Georgi à St Claude, imaginent étraves, écrêteuses, pelleuses, souffleuses, turbines etc.... Les Ponts et Chaussées d'abord, l'Équipement ensuite, prennent les choses en main, à la satisfaction des déplacements automobiles pour les écoliers, ouvriers, commerçants et sportifs.

Les récriminations ne sont pas pour autant exclues mais on reconnaît que les routes du Haut Jura sont rapidement et ponctuellement déneigées.

D'autres se plaignent que, trop souvent, au saut du lit, il faut, avec pelle ou turbine, déneiger le seuil de la maison ou du garage où la neige s'est inopportunément amoncelée.

Plus grave, les récriminations des financiers du département : un Conseiller de la plaine peut-il imaginer toutes les sommes qu'il faut soustraire au budget départemental pour payer les agents, les prestataires de service, l'achat et l'entretien des engins pour traiter une neige qui s'en ira bien toute seule ! (De tous temps, le paiement des corvées de neige se faisait attendre . . .)

*Denise Piard*

### Y a-t-il moins de neige ces années récentes qu'autrefois ? . . .

Les années se suivent et ne se ressemblent pas. Voici quelques chiffres donnés par des anciens qui font des relevés chaque jour

Les hauteurs données sont des hauteurs cumulées (enregistrées sur Prénovel)

1993 : 151 cm	1994 : 114 cm	1995 : 350cm	1996 : 306 cm	1997 : 97 cm
1998 : 340 cm	1999 : 638 cm	2000 : 134 cm	2001 : 191 cm	2002 : 54 cm
2003 : 297 cm				

Remarques :

- la première neige apparaît en novembre (1 seule fois en octobre le 23.10.03 : 3 cm)
- la dernière chute a lieu en général en avril (4 fois en mai : 1995 --- 13.05.95 : 26 cm. 1997 --- 08.05.97 : 3 cm . . . 2002 --- 03.05.02 : 1 cm . . . 2004 --- 09.05.04 : 5 cm)

Malgré un radoucissement indéniable de la planète, les effets ne sont pas en progression constante ; il y a «des allers et retours»

Méfions nous de nos souvenirs d'enfance : la neige était plus haute ? Nous étions plus petits.

Source *Georges Durand*

**D'autres précisions :**

En 1942, du 31.01 au 7.02 chutes importantes.

Les bœufs et les chevaux ne pouvaient plus déblayer les routes essentielles .La route des Mussillons fut ouverte à la pelle. On élargit insensiblement et vers début mars (après 48 h de grands froids – 30 à –36 une nuit) le «radoux» fit le reste.

En 1952, le 31 janvier (jour du décès de Joséphine Burlet)

La route presque à terrain à midi était bloquée vers 14 h 30 par une chute mémorable. Le chasse neige de la commune était «calé» aux Mussillons à 3 km.

En 1970, lundi de Pentecôte 18 mai :

80 à 90 cm de neige entre Château des Prés et le tournant de Lézat.

Quelques températures basses au bord du lac de l'Abbaye:

1949 : 4 mars vers 8 h -36 au presbytère

1956 : du début à fin février, 4 semaines de froid -28.

1971 : -30

1985 : janvier - 42

Source : «Grandvaux d'hier et d'aujourd'hui»

*Noël Gaillard*

**Déneigement : Les Piards**

Jusqu'en 1947, le déneigement des Ponts et Chaussées s'effectuait avec 2 paires de bœufs et 4 chevaux. Ces attelages tiraient une «charrue» .Cet engin pouvait être élargi ou rétréci en fonction de la largeur de la route. Quelquefois il fallait d'abord que les hommes fassent un passage à la pelle surtout dans les encaissements avant que les bêtes ne s'y engagent. L'employé des Ponts et Chaussées ne donnait l'ordre de déneiger que lorsqu'il était tombé entre 10 à 20 cm de neige.

Après 1947, ce mode de déneigement fut abandonné. On vit alors apparaître la 1<sup>ère</sup> étrave, fournie par les Ets De Georgi de St Claude. Cette étrave avait été montée sur un véhicule provenant des surplus de l'armée américaine après la 2<sup>e</sup> guerre mondiale. Elle n'était pas transformable et, pour la relever il fallait actionner une manivelle. Un homme seul n'y parvenait pas.

Tant que le déneigement était assuré par les bœufs et les chevaux, on ouvrait en direction de Leschères jusqu'à La Landoz , la route menant à Prénovel, le haut de la Crochère et une fois sur deux à la croisée de Chatel de Joux .

Lorsque les véhicules ont commencé le travail, il fallait aller plus loin : jusqu'aux Faivres (croisement Chaux des Prés) et Chatel de Joux par Prénovel.

L'entreprise Piard a effectué ce travail de 1947 ou 48 à 1988 avec une étrave non transformable à l'avant et une «charrue» à l'arrière. Ensuite l'entreprise Goyard a assuré le déneigement pendant plusieurs années.

Actuellement, c'est l'Equipement aidé de E.J.P.

*Frère et Maxime Vincent*





Afin de ne pas laisser sombrer dans l'oubli cette extraordinaire richesse qu'est notre patrimoine artisanal, le Lien se propose de vous présenter régulièrement un ancien métier. Aujourd'hui :

## Le Boisselier

Quand la neige les empêchait de travailler dehors, les paysans d'antan trouvaient d'autres occupations à l'intérieur. Ils s'adonnaient entre autre à de nombreux travaux liés au bois et notamment à la boissellerie : fabrication d'ustensiles laitiers, cuveaux pour la lessive, et autres récipients utilitaires.

En Grandvaux, il nous reste encore un de ces anciens «paysans boisseliers», qui continue à occuper ses hivers à fabriquer des bouilles, des seilles et des grélets, aujourd'hui davantage pour de la décoration, mais toujours dans les règles de l'art.

Il est octogénaire, habite au Lac des Rouges Truites et s'appelle Paul BOUVIER.

Il a beaucoup de plaisir à recevoir les gens et leur faire découvrir son passe temps.

Avant l'hiver, il faut choisir son bois.

Pour fabriquer des seilles, il faut de l'épicéa, mais pas n'importe lequel... Paul soulève l'écorce sur dix centimètres et si les veines partent à droite, il n'en veut pas. Il fait scier des billes en tronçons d'une quarantaine de centimètres de long chez son voisin. Il débite ces plots, en planchettes d'un centimètre et demi d'épaisseur et toujours dans le sens de la veine, à l'aide d'un fer à fendre un peu courbe et d'un maillet en bois. Il faudra ensuite qu'elles sèchent deux à trois mois pour pouvoir être utilisées.

Son atelier d'aujourd'hui est dans une pièce située à l'arrière de la maison. Pour s'y rendre, il passe par l'ancienne écurie, où quelques lapins ont remplacé les vaches de la ferme. Dans l'atelier, ça sent bon le bois, mais tout y est tellement bien rangé qu'on aimerait presque y voir traîner quelques copeaux pour s'assurer qu'il y travaille. Et pourtant, si... il y passe des heures, seul et pour son plus grand plaisir. Mais, c'est que Paul est un homme très ordonné. Chaque fois qu'il a fini de se servir d'un outil, il le remet à sa place. Chaque fois qu'il fait une poignée de copeaux, il les verse dans un sac. Il n'y en a pas deux comme lui pour cela.

Il ne connaît pas toujours le nom de ses outils, hérités de son père et certains fabriqués sur mesure, mais qu'importe puisqu'il sait s'en servir.

Penché sur son banc d'âne, les pieds sur le valet pour tenir sa pièce de bois, Paul taille les douves avec une plane (ou couteau à deux mains). Il a plusieurs modèles de plane, dont un caractéristique du boisselier avec une poignée horizontale et l'autre dirigée vers le bas à angle droit. Mises côte à côte, les douves doivent former le cercle qui fera le tour de la seille et s'appuyer les unes aux autres par des flancs parfaitement jointifs, puisque l'étanchéité du récipient en dépend. Ces biaux sont rabotés avec un genre de varlope.

C'est encore sur son banc d'âne qu'il fait les cercles (liens en bois qui tiennent les douves). Pour cela, il est allé choisir des branches d'épicéa fraîches assez longues. Quand il les débarrasse de leurs aiguilles, il se protège la poitrine avec une planche de bois. Il entaille les deux extrémités de telle façon qu'une fois formé, le cercle restera bloqué définitivement sans clou, ni colle. C'est sûrement cette étape qui demande le plus long apprentissage. Après, l'assemblage ressemble un peu à un jeu de construction à l'intérieur du cercle. Paul fait ça calmement, mais avec une dextérité folle.

Il voit bien qu'on est impressionné. Il a l'air de jubiler derrière son petit œil ricur.

Il parle peu, donne juste les explications qu'il faut, mais rêve de transmettre ce savoir faire qui n'a pas d'âge.

Il enfile le second cercle en le chassant au maillet. Puis, après le cerclage, il racle l'intérieur du seau avec une plane cintrée ou une curette jusqu'à ce qu'il n'y ait plus un seul défaut.

Reste encore à mettre le fond. Un outil spécial fait la rainure qui le recevra. Les dimensions du fond sont faites au compas en employant le système de la rosace, qui n'a plus aucun secret pour notre boisselier. Le fond est taillé en biais et rentré par force.

Finalement, si la seille a une ou deux anses, les trous sont faits avec une mèche cuillère.

Un film sur Paul BOUVIER est en préparation chez Roger et Liliane GRANDMAITRE. Il gardera les images de tous ses gestes qui mêlent à la fois la technique et l'art de travailler le bois.

Les hôtes de nos forêts . . . . .

## Le sanglier

Quelques définitions : un tissu porte ce nom (une laine peignée ou mohair à texture serrée), un poisson de mer également, un poinçon de garantie sur l'argent (tête de sanglier mis en service en France en mai 1838), un métier (consiste à prélever des lanières d'écorce sur les épiceas pour les boîtes à fromage) et enfin un hôte de nos forêts. . . .

L'aspect bourru et massif de l'animal, sa crinière noire dorsale, sa silhouette lourde parce que le cou n'est pas apparent, lui valent une mauvaise renommée. N'ayez pas peur, il impressionne, mais il n'est pas très dangereux pour le promeneur. Dans son milieu naturel, s'il n'est pas blessé, il n'est pas agressif envers l'homme. Comme n'importe quel autre gibier, il l'évite, mais attention à une laie avec ses petits, elle peut charger pour les défendre.

Sans le voir vous pouvez deviner sa présence par quelques indices :

-il n'est pas rare de voir de véritables sentiers, appelés «coulées» dans les endroits où les sangliers prolifèrent

-les «souilles» : des trous d'eau et de boue dans lesquels il vient se rouler pour se débarrasser de ses parasites

-les «houzures» : dès la sortie des souilles, il se frotte contre les arbres et laisse des traces de boue mêlées de poils

-les «laissées», ce sont ses excréments

-sa trace avec un pied assez caractéristique, plus grand que le chevreuil, plus ouvert que celui du cerf. Les deux doigts, les «pincés», sont suivis par des «gardes» ou doigts postérieurs marqués dans le sol. (il arrive souvent que les pincés soient inégales au même pied. L'un des ongles plus long se recourbe sur l'autre, on dit que le pied est «pigache».

A sa naissance, le «marcassin» a un pelage marron clair rayé longitudinalement crème jusqu'à 6 mois : «la livrée», ensuite un pelage brun roux, on l'appelle «bête rousse». Après 1 an il devient gris noir, on l'appelle «bête noire». Les jeunes restent groupés avec leur mère «la laie» (même occasionnellement avec d'autres portées), ce sont des «bêtes de compagnie». De 2 à 3 ans les jeunes mâles sont des «ragots» les femelles des «laies ragotes». A 3 ans, il devient «tiers ans» et ses défenses sont déjà redoutables. Ensuite «quartanier» (ou quart an, ou quartan), il vit de plus en plus séparé des compagnies.

A 5 ans grand sanglier ou solitaire, il atteint sa force maximum. A la mue de mai, le pelage dense constituant la bourre (qui double le pelage d'hiver) est marqué par des soies de remplacement claires et courtes.

Sa queue droite terminée par une touffe de poils s'appelle «la vrille». Sa vue très moyenne est compensée par un odorat et une ouïe très subtils. Il est recouvert de poils raides «les soies» qui abritent beaucoup de parasites poux et tiques. C'est pour s'en débarrasser qu'il se souille et laisse des houzures contre les arbres. Il sort la nuit, se déplace souvent et peut parcourir de grandes distances. Il demeure volontiers fidèle à un territoire s'il trouve tranquillité et, nourriture. Il se repose le jour dans sa «bauge», sommairement creusée dans le sol.

Les sédentaires marquent leur territoire par des sécrétions des glandes annales, d'autres situées entre les onglons, les mâles dans la gaine de la verge.

Il nage très bien et n'a pas peur de traverser étangs et cours d'eau. Il n'est pas bon sauteur en hauteur, (pas besoin, il défonce tout devant lui), mais meilleur en longueur.

Sa température est de 39.3°. Son poids est variable suivant les conditions de milieu et de nourriture. (il est souvent évalué vidé ; il faut alors enlever environ 25% du poids vif) Dans certaines régions, les chasseurs le compte en livres (ça fait plus impression !) Un marcassin pèse 25 à 30 kg. Un solitaire peut atteindre 150 kg et plus, mais les femelles arrivent rarement à 100 kg. Vers 3 ans il pèse déjà 60 à 80 kg. Il faut dire qu'il s'en donne la peine.

Sa nourriture est omnivore : 85 % végétale, 15 % carnée. Il mange de tout : des glands, des racines, des fruits, des limaces, des vers de terre, des larves d'insectes, des charognes de lièvres, de chevreuils etc. (parfois même ses marcassins). Pour dénicher sa nourriture, il gratte, il creuse, il fouille la terre à l'aide de son groin, son «boutoir». Il fouit, laissant derrière lui des «boutis» (terre remuée avec son boutoir), des «vermilis» (sillons prolongés), quand il défonce les garennes, s'il trouve des petits rongeurs, il a «muloté», «fougé» à la recherche des racines jeunes des fougères et autres produits du sous sol. La terre qu'il avale un peu dans ses agapes l'aide à digérer.

Malgré les dégâts qu'il provoque en creusant, il aère la terre et enfouit des graines



qui germeront. Il est aussi un gros mangeur de reptiles ; le venin de la vipère ne le rend pas bien malade. A l'automne, il fait une cure de châtaignes, de faines et de glands. La graisse sous cutanée «le sain» lui constitue une réserve énergétique. Cela lui donne de l'embonpoint, on dit alors qu'il est en pleine porchaison.

Ses canines inférieures : «les défenses» s'aiguisent en permanence contre les deux grosses supérieures : «les grès». Les laies ont des canines plus petites «les crocs».

Sa longévité est de 15 à 20 ans. Mais la pression de la chasse limite son espérance de vie à une moyenne de 3 où 4 ans. On peut évaluer approximativement son âge par la taille de ses défenses : à 3 ans, la partie usée est de 3,5 cm, à 4 ans de 5cm, à 5 ans de 6 cm. Au delà, les défenses se recourbent au dessus des grès vers l'arrière, on dit que l'animal est «miré» ou «ruiné». Plus scientifiquement, on peut déterminer l'âge exact (chez d'autres mammifères également) par la pesée du cristallin. Effectivement, la croissance du cristallin se maintient au cours de la vie indépendamment d'autres facteurs de croissance.

Vers décembre, les mâles chassent les jeunes au moment du rut et se battent pour la possession des femelles. Le plus fort s'accouple avec plusieurs d'entre elles. La maturité sexuelle des mâles attend 3 ans. Les testicules : «les suites» sont très volumineuses.

Le sanglier (mot au sens large) peut éventuellement s'accoupler avec des porcs.

Les laies sont saillies dès l'âge de 15 mois. La gestation dure 115 jours. Une portée supplémentaire peut apparaître en août. Les naissances ont lieu dans un véritable nid en forme de cuvette garni de feuilles mortes et d'herbe confectionné par la mère «le chaudron». La portée augmente avec l'âge des femelles de 2 à 10, en moyenne 4 à 5. (Mortalité : 50% des naissances. Ce taux peut paraître élevé, mais l'ensemble est tellement prolifique qu'il est pratiquement négligeable.) Dès les premiers jours, les petits jouent et vers 3 semaines, ils commencent à fouir le sol. Le sevrage des marcassins a lieu vers 3 ou 4 mois.

Prédateurs : loup, lynx, ours, renard . . .  
Autres ennemis : circulation routière, feux de forêt, gel prolongé qui les empêche de se nourrir et neige quand elle est trop épaisse.

La viande du sanglier est assez dure mais peu calorique et à faible teneur en cholestérol. Pour comparaison en calories par 100 gr : sanglier 110, bœuf (aloyau) 266, porc (côte) 330, cerf 120.

Il est chassé en battue ou à courre. Le tir des marcassins est interdit.

Les dégâts causés aux cultures par le sanglier sont payés aux agriculteurs par des caisses de compensation des fédérations de chasseurs.



(source d'informations : livres de chasse)



L'orge est un aliment classé dans les céréales, aliment riche en glucides, énergétique, glucide mobilisable peu rapidement dans l'organisme, ce qui apporte un intérêt nutritionnel notable pour les efforts de longue durée.

**Utilisation :** Bôlons trempés dans l'eau : intérêt énergétique, mais peu de valeur nutritive si pas d'autre apport en protéine.

Bôlons trempés dans potage : idem

Bôlons trempés dans du lait : intérêt énergétique, et intérêt protéique. Permet d'assurer un apport calorique et une bonne efficacité pour la synthèse des protéines de l'organisme.

**1) Petit déjeuner traditionnel idéal**

Un bol de café + 2 sucres  
Pain : une demi baguette  
Beurre : 20 g  
Confiture : 2 c à soupe  
Un yaourt  
Soit 700 kcal

**2) Petit déjeuner aux bôlons :**

Un bol de bôlons trempés  
dans de l'eau  
(comme au temps des rouliers):  
80 g de bôlon  
Soit 300 kcal

**3) Petit déjeuner aux bôlons :**

Un bol de bôlons trempés  
dans 250 ml de lait entier  
80 g de bôlon  
Soit 480 kcal

**Remarque :** 80 g de bôlon représente les 125 g de pain sec de notre exemple (le pain contient environ 35% d'eau, le bôlon est totalement déshydraté)

Pour les plus chanceux, de la crème et du fromage pourraient être rajoutés, ce qui ferait un petit déjeuner 2) et 3) à respectivement 410 kcal et environ 600kcal. Le 3) avec la crème et le fromage se rapproche du petit déjeuner traditionnel d'aujourd'hui en valeur énergétique.

Après avoir interrogé quelques personnes âgées de l'hôpital de Morez, une m'a dit «ce n'est vraiment pas bien fameux...»

Pour ma part, j'ai trouvé des cassons à Champagnole, je les ai préparés dans du lait et ma famille et moi n'avons pas trouvé cela immangeable loin de là. De là à en manger matin, midi et soir...il ne faut pas exagérer ! Ceux qui le faisaient n'avaient pas le choix !

## *Civet de corbeau aux pommes mâles (pommes sauvages)*

**Voici une autre recette de cuisine...à propos des hôtes de nos forêts :**

(Recette mise en mémoire par un membre des «Amis du Grandvaux».

Elle lui avait été donnée par Monsieur A .Epailly des Mussillons pendant la période des restrictions, période où il fallait tirer partie de tout et ne rien perdre.)

Après avoir capturé quelques corbeaux (jeunes ou vieux, peu importe) vous les étouffez, comme des pigeons, sans les saigner. Vous les plumez (si possible sans les tremper dans l'eau bouillante). Le petit duvet sera «frêlé» ; puis vous les videz et enlevez la tête et les pattes que vous mettez avec les plumes et la ventraille dans un seau. Nous verrons plus loin pourquoi.

Ensuite, vous les désossez ; vous passez les os au four quelques minutes et les écrasez finement pour mélanger à la potée des volailles. Elles adorent.

Vous pesez la viande restante. Vous allez cueillir un poids égal de pommes sauvages, de préférence celles qui sont très acides. Ne pas les éplucher et ne pas enlever les pépins, mais les couper en petites lanières.

Faites cuire les corbeaux à feu vif 2 à 3 heures dans de l'eau sans sel avec 100 grs de saindoux par kilo de viande ; à défaut de saindoux mettre du suif avec une gousse d'ail par 100 grs.

Faites cuire à part les pommes mâles, 2 heures également à feu modéré.

Conservez le jus des pommes mâles, qui en raison de son acidité nettoiera parfaitement la casserole où ont cuit les corbeaux. Ensuite, mélangez les pommes mâles avec la viande des corbeaux et laissez refroidir. N'ajoutez surtout aucun assaisonnement.

Quand c'est froid, versez le tout dans le bidon où vous avez récupéré les plumes et la ventraille. Mélangez consciencieusement et portez le tout...sur le tas de fumier des lapins, parce que c'est absolument immangeable mais, mélangé aux crottes de lapins, ça vous donne paraît-il, un terreau de première qualité pour votre jardin.

Ainsi, pendant l'hiver suivant, vous ferez des pots au feu de choux et de carottes préalablement assaisonnés au civet de corbeaux et à la sauce de pommes sauvages.

**Et ça, c'est un plat Grandvallier 100%.**



## Les cassons ou bôlons

On vitupère contre les enfants d'aujourd'hui, insolents et «mal embouchés». Mais ceux qui sont nés entre les deux guerres n'étaient pas toujours des petits saints. Pour témoignage, je cite cette expression employée maintes fois à cette époque : «les entendez vous ? Ces gamins sont grossiers comme des pains d'orge !». Ce pain d'orge, dont on faisait la soupe aux cassons. Je ne l'aimais guère et je renaclais pour l'avalier.

-- allons mange !

-- j'aime pas ça !...

-- si tu ne manges pas ta soupe tu resteras toute petite ...

-- mais je suis déjà grande !

-- oui mais ! grande sauterelle ! planche à pain avec des mollets de coq ! Allez mange les cassons.

On en faisait parfois le soir lorsqu'il n'y avait plus de soupe. Entendez par là, la soupe épaisse, savoureuse, où cuisaient les légumes de la Chouillière. Si la marmite était vide de ce bon potage, alors on cassait les cassons dans une casserole. (Est-ce là l'origine de leur nom ?)

Dans un temps plus ancien, on mangeait dans toutes les familles, la soupe aux cassons au petit déjeuner du matin.

Et voici comment on les confectionnait à la maison : on mélangeait dans le pétrin trois unités de farine d'orge, pour une unité de farine de blé. Puis on ajoutait un levain, de l'eau et du sel. Ce levain, les voisins en avaient gardé de leur précédente journée, au frais à la cave. Ils nous en donnaient un plein bol et nous leur en fournissions à notre tour, lorsqu'ils faisaient leurs cassons. On pétrissait jusqu'à ce que la pâte se détache bien des mains. (1) On laissait lever deux heures dans le pétrin. Ensuite, façonnée en petites boules que l'on nommait «cocons», elle était mise dans des petites «vanottes» où on les laissait encore lever une heure pendant que le four à pain chauffait. Lorsqu'il était à point, on enfournait les cocons. La cuisson durait  $\frac{3}{4}$  d'heure au bout desquels on retirait les michottes. On les fendait légèrement en croix pour que cette pâte un peu lourde cuise bien à l'intérieur et on les remettait dans le four jusqu'au lendemain matin. Pour les conserver, on enfermait les cassons dans un sac de toile blanche qu'on suspendait dans un endroit sec, près de la cheminée, afin d'éviter les moisissures possibles.

Brisez quelques morceaux de cassons dans une casserole avec de l'eau froide, du sel et un peu d'ail finement coupé. Quand les cassons sont cuits, c'est à dire quand ils sont bien défaits, ajoutez un verre de lait. Versez dans la soupière et ajoutez un morceau de beurre frais au moment de servir. (article sur les cassons trouvé dans le livre du «Vieux Champagnole» écrit par une Champagnolaise)

(1) Personnellement, je mélange approximativement 4 unités de farine d'orge pour 1 unité de farine de blé, j'ajoute 450 à 500 gr de levain par litre d'eau et environ 7 à 8 gr de levure de boulanger. Je replie la pâte une bonne demi-heure après le pétrissage, puis je laisse à nouveau repartir une bonne demi-heure pour ensuite détailler en pains ronds d'environ 350 gr disposés sur des plaques pour laisser lever une bonne heure.

*Félic Morel*

Nous avons interrogé Catherine POINOT, diététicienne à l'hôpital de MOREZ, et voici ce qu'elle nous dit :

L'orge fait partie du groupe des céréales, ses valeurs nutritionnelles restent proches de celles du blé, avec quelques petites nuances. Les calories apportées par l'orge sont de 318 kcal pour 100 g d'orge contre 380 kcal pour 100 g de froment.

Pour qualifier un aliment d'aliment de bonne qualité nutritionnelle, il faut s'inquiéter de sa bonne valeur biologique. La valeur biologique d'un aliment est la présence dans ses protéines, des huit acides aminés indispensables. Ces derniers doivent être fournis à l'organisme en même temps et dans des proportions convenables pour que celui-ci puisse construire les protéines corporelles (éléments bâtisseurs de l'organisme).

L'orge est déficitaire en deux de ces acides aminés (lysine et méthionine), il faut donc pouvoir associer cette céréale à un autre aliment, qui lui n'en sera pas déficitaire. Pour cela, il suffit de consommer des aliments complémentaires :

Le lait par exemple est suffisamment riche en lysine et méthionine, et l'orge trempée dans le lait serait un plat qui permettrait un apport idéal en protéines.



# *Votre patrimoine nous intéresse*

Patrimoines singuliers...la suite

## **Rappelez – vous !**

Cet été, les Amis du Grandvaux lançaient un appel à la population Grandvallière pour participer à une exposition .

Les réponses devaient être renvoyées à l'association avant le 1<sup>o</sup> octobre 2004, mais à ce jour, 4 fiches de participation, seulement, ont été déposées .

## **Les Amis du Grandvaux auront 30 ans l'année prochaine pour fêter cet anniversaire l'exposition 2005 sera la vôtre !**

*En 2003, la Conservation départementale d'archéologie du jura a eu l'initiative d'une exposition étonnante présentée au Musée d'Archéologie à Lons-le-Saunier.*

*Répondant à la question " qu'est ce qui évoque pour vous le patrimoine ou la mémoire? " 199 Jurassiens y ont montré leurs " patrimoines singuliers ".*

*Cette démarche a enthousiasmé les Amis du Grandvaux, qui se proposent à leur tour de créer, dans le cadre du trentenaire de leur association, leur propre exposition avec le soutien de la Conservation départementale d'archéologie.*

*L'idée directrice est de faire participer, que chacun puisse apporter, montrer et dire ce qui pour lui représente le patrimoine du Grandvaux.*

*C'est pourquoi, ils lancent un appel à tous les volontaires :*

*" construisez avec nous cette exposition et devenez-en l'acteur en proposant vos idées sur le thème du patrimoine Grandvallier. "*

*Cette exposition sera constituée d'une collection composée de la ou des réponse(s) que chacun souhaitera apporter à la question suivante :*

***" qu'est ce qui évoque pour vous le patrimoine ou la mémoire du Grandvaux et des Grandvalliers? "***

*Tout peut illustrer l'idée que chacun se fait du patrimoine ou de la mémoire du Grandvaux et des Grandvalliers. Chacun (enfant, adulte, association, classe, amis, etc...) est appelé à dire, écrire ou montrer avec ce qu'il veut son " image " du patrimoine.*

*Les propositions seront renvoyées aux Amis du Grandvaux avant le 21 janvier 2005.*

*Les objets, photos, documents, outils, extraits de films, enregistrements sonores, odeurs, collections personnelles... seront collectés après cette date à la bibliothèque des Amis du Grandvaux sous forme de prêt temporaire. Ils seront donc rendus à leurs propriétaires après l'exposition. Ils constitueront une collection inédite qui deviendra grâce au travail des muséographes votre exposition pendant l'été 2005.*

***Les Amis du Grandvaux vous donnent la parole!***

## **Fiche de participation à l'exposition**

*A retourner avant le 21 janvier 2005 avec la description de ce que vous avez choisi pour illustrer votre ou vos idée(s) du patrimoine et de la mémoire du Grandvaux et des Grandvalliers*

à : les Amis du Grandvaux  
Michel Colin  
6, rue Balbalo  
39150 St Laurent-en-Grandvaux

*Ma ou mes proposition(s) :*

*Auteur, créateur ou fabricant :*

*Description de ma ou mes proposition(s) : (éventuellement avec un croquis ou une photo)*

*Matière :*

*Dimensions :*

*Quelles sont les raisons de ma ou mes proposition(s) :*

*J'ai fait plusieurs propositions : je les classe dans l'ordre suivant :*

*Pour les raisons suivantes :*

**Merci de ne pas oublier d'indiquer :**

*Vos nom et prénoms*

*Votre adresse*

*Votre numéro de téléphone*

***Vous pouvez utiliser une autre feuille pour nous en dire davantage si vous le souhaitez***