



LE LIEN

BULLETIN SEMESTRIEL DES
AMIS DU GRANDVAUX

N° 64 - DECEMBRE 2007

Siège social :

Mairie de Grande Rivière
39150 SAINT LAURENT EN GRANDVAUX

*[...] "L'invisible pinceau fait des touches d'argent
Sur les bandeaux de nuit, sur les volutes blondes..."*



*Et l'implacable artiste ainsi s'en va poudrant
Les fronts de tous les temps à travers tous les mondes !" [...]*

SOMMAIRE

Editorial	F. Lacroix	p 3
La maison Louise Mignot	L. Grandmaître	p 3
La bibliothèque des Amis du Grandvaux	B. Leroy	p 4
Le Noël du Farfouillon (Per C 2054 p184, 185)	A. Bailly	p 5, 6
La dernière du Grandvaux	F. Lacroix	p 7, 8
Nos projets		p 9
Portrait : Claude Bouvet-dit-maréchal		p 10, 11
La famille en patois		p 12
Neiges (Per C 2058)	A. Decoeur	p 13
Les rouliers traversent les frontières	C. Vionnet	p 14
Un film sur la vie des rouliers	F. Lacroix	p 15
Métiers oubliés : Fabrication des échelles en bois	F. Lacroix	p 16
Rue de la Boîte, années cinquante (suite)	B. Leroy	p 17 à 21
Les tuiliers des Prés	M. Colin	p 22
Un peu d'histoire sur la tuile	M. Colin	p 23
Battages 2007	M. Colin	p 24, 25
Mémoire du temps passé	R. Etiévant	p 26, 27
Rappels		p 27
Au Grandvaux (C 2059)	A. Decoeur	p 28

Nous remercions Sylvie Richard, qui a beaucoup contribué à la réalisation de ce numéro en nous apportant des textes qu'elle a trouvés aux archives et à la bibliothèque d'étude de Besançon au cours de ses recherches.

Merci également à Aimée Thevenin d'avoir conservé certains articles du Progrès, dont celui dédié au Comte de Choquet reproduit dans ce Lien.

*L'équipe de rédaction du Lien
et le conseil d'administration
vous adressent leurs meilleurs vœux*

Réponses aux questions posées dans le texte : Battages 2007, pages 24 et 25 :

Réponse 1 : durée de gestation d'une lapine : 32 jours. D'une vache : 270 jours un veau à la naissance pèse entre 30 et 50 kilos suivant la race. Après observations, 2 ruminent de droite à gauche et une de gauche à droite. Il est possible cependant qu'elles inversent le mouvement, allez vérifier et tenez nous informés.

Réponse 2 : il faut une dizaine de servants pour battre environ 100 bottes soit 1 voiture à l'heure. Dans le temps le battage se faisait au fléau, puis à l'ourse, à la trépigieuse, ceci avant les batteuses apparues au début du 20^{ème} siècle, entraînées par une machine à vapeur puis un tracteur.

Réponse 3 : on ne parle pas de ficelle dans ce cas, mais de brins tordus sur eux-mêmes (les torons) enroulés ensuite pour faire une corde à l'aide d'un rouet. Il en faut 4 pour de petites cordes, 16 à 20 pour des cordes plus conséquentes. Le matériau est du Sisal dérivé d'une plante d'Amérique du sud. Autrefois on prenait du chanvre.

Réponse 4 : la durée de gestation d'une brebis est de 150 jours. Elle Agnèle. Un mouton peut vivre jusqu'à 12 ans.

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

ÉDITORIAL

« Apre et rude Grandvaux souffleté par le vent ...
quand il a revêtu son froid linceul mouvant »,
écrivait *Alphonse Gaillard*.

Apre et rude Grandvaux quand aujourd'hui il perd
pour bien des habitants ses emplois de naguère,
aurais-je aussi envie d'écrire.

Et oui, du petit artisan boisselier au scieur, de la petite fabrique de cintres en bois à la grande usine de jouets, en passant par tous les ateliers de tableterie, caisses d'horloges, lunetterie... il ne reste plus guère aujourd'hui, que quelques grosses fermes qui peuvent encore donner du travail au pays.

Quelques aventuriers ont de l'autre côté, trouvé d'autres emplois, moyennant quelquefois un long temps sur les routes, négligeant, on s'en doute leur qualité de vie.

Rester au pays deviendrait-il un luxe ?

Ce serait oublier l'ingéniosité légendaire de nos ancêtres grandvalliers, qui à chaque page de leur histoire surent toujours s'adapter.

Le Grandvaux entre dans une période de mutation.

Réveillez-vous Grandvalliers, bien installés dans le confort,
gagné par vos nombreux aînés, au prix de tant d'efforts.

Sous ses airs les plus austères, le Grandvaux possède toutes sortes de richesses, qu'il n'appartient qu'à vous de savoir exploiter avec originalité, et comme nos rouliers vous aussi vous pourrez faire sonner bien haut le nom de Grandvallier.

F. Lacroix

LA MAISON LOUISE MIGNOT...

Les travaux de réfection de la toiture auront lieu au printemps 2008.

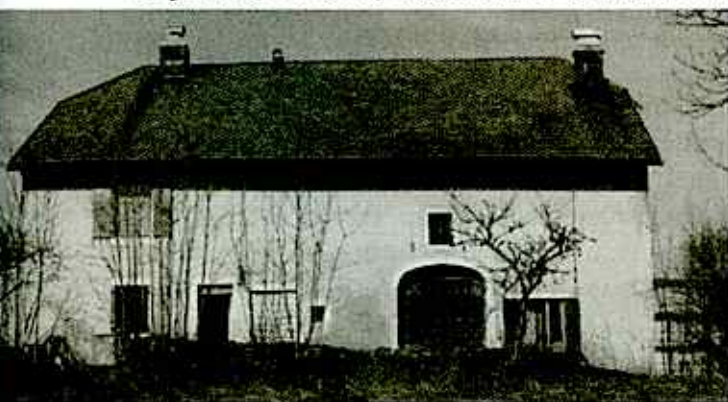
Où en sommes-nous de la souscription avec la Fondation du Patrimoine ?

Au 20 Novembre, ce sont 74 donateurs, tous des particuliers, dont 50 adhérents « Amis du Grandvaux » qui ont versé la somme de 3150 €. Les sociétés, commerces, artisans vont être sollicités individuellement.

Compte tenu des résultats du début de la souscription, la Fondation du Patrimoine a d'ores et déjà annoncé qu'elle apporterait sa contribution à cette restauration.

50 adhérents « Amis du Grandvaux » sur 312... Il semble que beaucoup aient « oublié » le bon de souscription ou l'aient égaré... Alors, vite avant de ne plus y penser... Nous comptons sur vous !

Si vous avez déjà participé, mais que vous avez autour de vous des amis attachés eux aussi au patrimoine local, vous trouverez dans le Lien d'aujourd'hui un bon de souscription.



R. Grandmaître

C'est dès maintenant que nous voulons faire vivre cette maison :

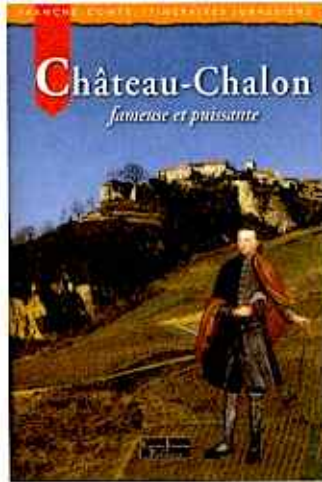
- en liaison avec les scolaires (un projet de travail sur l'habitat grandvallier débutera au printemps 2008 avec une classe de CM1-CM2 de Saint-Laurent),
- et avec les anciens (soirée souvenir de Noël Gaillard, le samedi 15 décembre, au Foyer Louise Mignot).

L. Grandmaître

BIBLIOTHÈQUE DES AMIS DU GRANDVAUX

Le Centre Jurassien du Patrimoine (CJP) a fait don à notre bibliothèque des trois derniers ouvrages qu'il a édités en 2007 dans le courant de l'été.

Cette association patrimoniale, basée à Lons-le-Saunier, rayonne sur l'ensemble du département. Elle édite des ouvrages portant sur des thèmes de plus en plus variés comme la géologie, l'histoire, la création artistique, même si ses centres d'intérêts restent principalement l'archéologie et l'ethnologie. L'association a été présentée de façon détaillée dans le Lien n° 62.



Château-Chalon, fameuse et puissante. Par un collectif, 64 pages avec de très nombreuses illustrations en couleur.

Ce huitième volume de la collection « Franche-Comté. Itinéraires jurassiens » est une invitation à découvrir un des sites les plus prestigieux du Jura et de la Franche-Comté. Rédigé par des spécialistes, universitaires, archéologues, historiens, conservateurs, très documenté, l'ouvrage comble un vide car, en dépit de sa notoriété, Château-Chalon n'avait fait l'objet d'aucune publication depuis plusieurs décennies. Celle-ci est clairement destinée au grand public mais le lecteur exigeant y trouvera aussi de précieuses informations

Josette Coras, quelques années à Baume. Par Alain Bouvier, Marie-Jeanne Lambert et Alain Tournier, 127 pages en couleur, avec un DVD.

Nous entrons ici dans la catégorie « beaux livres », ceux que l'on souhaite offrir... ou recevoir. L'ouvrage illustre et éclaire le parcours étonnant de cette femme maîtrisant à la perfection des techniques aussi variées que la gravure, la sculpture, la peinture, le dessin. Josette Coras réside dans l'abbaye de Baume-les-Messieurs depuis cinquante ans et ce livre coïncide avec l'exposition organisée cet été pour commémorer l'évènement. Le livre présente également des œuvres des nombreux artistes amis qui sont passés par Baume à un moment de leur vie et qui y ont trouvé l'inspiration. Le DVD reprend une série d'entretiens réalisés avec l'artiste par Jean-Luc Bouvret.



Jurassique... Jura, métamorphose d'un paysage. Sous la direction de Pierre Hanzpergue, université de Lyon 1 et de Vincent Bichet, université de Franche-Comté. Coédition du Centre Jurassien du Patrimoine (département du Jura, France) et de la Société Jurassienne d'Emulation (canton du Jura, Suisse), 111 pages couleur, nombreux schémas et photos aériennes, accompagné d'un DVD « Sur la piste des dinosaures jurassiens » de Jean-Luc Bouvret.

Cet ouvrage trilingue (français, allemand, anglais) fait le point sur la recherche géologique et paléontologique dans le Jura. Destiné au grand public et aux scolaires, il intéressera aussi les spécialistes. Très didactique, superbement illustré, il permet de visualiser non seulement la transformation des paysages mais aussi l'histoire des climats et l'évolution de la biodiversité au cours des 200 derniers millions d'années. Le DVD constitue une superbe introduction à la visite des sites à pistes de dinosaures de Coisia ou Loulle.

B. Leroy

LE NOËL DU FARFOUILLON

Depuis le premier décembre, il n'était pas tombé un flocon de neige sur le Grandvaux. La sécheresse était âpre, le froid tranchait les visages de ses lames acérées et le ciel s'étendait sur les forêts comme une coupole de glace bleue. A perte de vue, sur les combes et tout au long des plateaux, les gelées nocturnes givraient l'herbe d'une mousse scintillante, qui craquait sous les pieds et étincelait à la lune. Beau temps pour les braconniers !... Sur ces surfaces endiamantées, les passées de lièvres creusent des foulées noires qui trahissent tous leurs secrets. Fichu temps pour les gardes !... Ils n'attrapent pas toujours le gibier, mais les engelures et les bronchites ne les manquaient jamais. Bah !... Pourquoi choisir un sot métier ?...

Or, le Farfouillon profita des heures bénies de la Nativité pour s'en aller relever ses collets derrière La Chaumusse, à l'orée du bois. Faut-il vous présenter le Farfouillon ?... Hirsute, velu, dépoitraillé, *le fentu* en bataille et la barbe en éventail, un rayon d'infamale malice dans ses petits yeux gris et mille tours dans sa besace pour duper la maréchaussée. Honnête du reste à sa façon et conséquent dans ses principes : il est glorieux de frauder l'état, légitime d'emprunter aux riches sans leur rendre, et même sans les consulter, malséant de voler les pauvres.

« La nuit de Noël ! » s'était dit le luron. « La nuit la plus sûre ! Rien à craindre ! Ceux qui ne marmonnent pas leurs orémus à l'église vont à confesse au cabaret. En chasse !... J'aime mieux le râble que le saucisson ! »

La chasse ne fut ni longue, ni malaisée. Il ne faut pas une heure pour retrouver quelques collets, posés aux bons endroits, quand, depuis l'enfance, on connaît toutes les taupinières du communal. Et ce n'est pas une grande peine que de se baisser deux fois, pour cueillir d'abord un levraut de quatre livres, ensuite un gros capucin de plus de trois kilos et les enfouir dans une besace.

C'est à cette besogne que se livrait le Farfouillon, voluptueusement, presque pieusement, et riant à la lune de ses trente deux dents de loup, quand un bruit de branches fracassées lui fit faire un bon magnifique. « Je te tiens, bandit ! » hurla prématurément une voix féroce.

Le Farfouillon négligea de relever une aussi grossière erreur, et détala. Il avait reconnu son ennemi juré, le forestier Sylvain Monnet, dit Petit Ventre à cause des majestueuses dimensions de son abdomen, dit aussi la Trouille (sauf votre respect) parce que, n'osant toucher au révolver réglementaire, il le remplaçait dans son étui par une bouffarde proportionnée à sa taille.

Sourd aux injonctions, aux injures, aux menaces ponctuées d'effroyables blasphèmes, le Farfouillon filait, souple, élastique, félin, d'un long trot de gymnaste qu'il pouvait conserver une demi-journée. A cent mètres derrière lui, Petit Ventre rebondissait de caillou en caillou, hoquetant, sacrant et remplissant la nuit sercine d'un halètement de locomotive.

Vers l'Est, à trois kilomètres, le braconnier apercevait Saint Laurent, dont le clocher pointu, reflétant la lune, ruisselait de coulées d'or. Les cloches sonnaient éperdument, jetant leur chant comme à tire d'aile, et tous les toits flamboyaient de lumières et de joie. Mais, ni Farfouillon ni Petit Ventre n'y prenaient garde. Ils ne voyaient pas, au fond des prés humides, les brumes blanches flotter comme les rêves de l'ombre. Ils couraient et chacun voulait sa victoire !...

Sûr de n'être pas rattrapé, le Farfouillon maintenait sa distance. Mais, quand il fut au passage à niveau, il doubla tout à coup l'allure, tandis que le forestier, écumant de fatigue et de fureur impuissante, ralentissait la sienne, de peur que les battements de son cœur ne fissent éclater ses côtes.

Et c'est ainsi, qu'au milieu de l'office, tandis que le curé psalmodiait, chargé d'éclatantes broderies, et que les enfants de chœur rouges et blancs oubliaient de se tirer la langue, et que les fidèles émerveillés priaient, le Farfouillon fit son entrée dans l'église, tranquille et souriant, il bouscula quatre cents personnes qui s'indignaient à voix basse :

- Guettez le, le sacrifiant !... Qu'est-ce qu'il imagine encore ?...
- Oh !... le gouyâh !... aurait-il pas pu mettre ses habits du dimanche ?...
- Il amène sa besace de camp volant dans la maison du Seigneur !...
- Et où va-t-il, ... veut-il servir la messe ?...
- Jésus Maria !... On ne sait plus rien respecter !...

Mais la stupeur devint de l'écrasement et le curé lui-même en balbutia de saisissement dans ses oraisons, quand le braconnier vint s'agenouiller devant la crèche, où le Bambin céleste reposait et qu'on



le vit disposer ses deux lièvres par terre, les museaux tournés vers l'Enfant Jésus, puis remplir sa besace de la paille sacrée et s'en revenir, candide et ingénu, s'agenouiller devant la grille du chœur. Or, à ce moment, Petit Ventre bondissait dans la nef. Il aperçut le fugitif, se précipita, bouleversant à son tour la cérémonie, et il saisit Farfouillon à l'épaule, en grognant d'une voix rauque :

- Dehors !... Au nom de la loi !... Qu'on s'explique !...

- Tu as à me parler ? dit le montagnard. Voilà, voilà !... Je te suis... Mais, tu aurais pu me laisser finir ma prière !...

- Et, après une longue gémissement, il emboîta le pas au garde qui s'épongeait en soufflant.

- Tes lièvres !... Je saisis tes lièvres !... Livre-les immédiatement !... ordonna Petit Ventre aussitôt qu'ils eurent gagné le parvis.

- Quels lièvres ? demanda le Farfouillon, dont les yeux s'écarquillaient.

- Quels lièvres, brigand !... Ah ! mais ! Il faudrait voir à ne pas ajouter la dérision à l'insubordination !... Qu'est-ce que tu fichais tout à l'heure par les pâtures de la Chaumusse ?

- Je cherchais des fraises, répliqua le Farfouillon.

- Des fraises ?... en décembre ?...

- J'en cherchais. Je ne dis pas que j'en trouvais.

- C'est bon, hein ?... Assez !... N'essaye pas de faire le Parisien !... Ce qui est vu est vu... Et tu le paieras cher... Vide ton sac !

- Tiens... Vide le toi même...

- Le garde se rua, plongea les mains dans la besace, retira une botte de paille, fourra le nez et vit la toile flasque se refermer sur le vide.

- Qu'est-ce que c'est... que... cette paille ?... balbutia-t-il.

- Ton souper. Je te la donne.

- Ahuri, prêt à pleurer de rage, de fatigue et d'énerverment, la langue et la cervelle paralysées par la fureur et ne comprenant rien à cette fantasmagorie, Petit Ventre tourna les talons.

- Imbécile que je suis !... Tu les as laissés à l'auberge... Je vais bien les y trouver !... Et je te rattraperai sans courir !

- Tu as bien raison... La course ne te vaut rien, insinua le Farfouillon. Regarde voir un peu, si tu allais périr la nuit de Noël !... C'est trop tard pour faire le boudin !

Sur quoi, il rentra dans l'église et, avec des sourires à droite et à gauche, des tortillements de hanches et des « Pardon, M'sieurs Dames ! » du plus gracieux effet, il s'en fut à la crèche, ramassa ses lièvres, remit le plus gros dans son sac et, tenant le plus petit par les oreilles, s'en alla dévotement s'asseoir... à la sacristie.

Dans une burette luisait, inviteuse, tentatrice, la réserve de vin de messe. En soupirant de probité et de résignation, le Farfouillon saisit le récipient de cristal, le considéra, le déboucha, le huma... puis le vida, avec le claquement de langue du connaisseur. Et quand le curé reparut, le regard chargé d'éclairs et tout prêt à l'excommunier, le gaillard lui souleva brusquement devant le nez son joli levraut, dont les pattes se joignaient comme en un geste d'imploration.

- Bandit !... Misérable !... Impie !... Qu'est-ce que c'est que cette mascarade ?... Tu n'as pas honte ?... Troubler la sainte messe de Noël !... Un scandale affreux !... Et qui t'as donné la permission d'entrer ici, ivrogne ?

- Ma foi, Monsieur le curé, je ne pensais pas mal faire... murmura le braconnier. En me promenant, n'est-ce pas, j'ai trouvé deux lièvres qui venaient de périr... de froid. Alors, j'ai voulu vous donner le plus beau. Le voici, Monsieur le curé... Il est pour vous... Je vous dois bien ça !

- Pour moi ?... Pour moi ?... fit l'excellent homme, alléché et radouci. Ah ! Brigand !... Tu me prends par mon faible et tu veux me faire commettre le péché de gourmandise !... Allons, tu es un diable... mais un bon diable... Pour ton salut, j'accepte ton lièvre... bien que ta façon d'en trouver ne soit peut-être pas très catholique ! Mais quelle idée, Seigneur, quelle idée as-tu eue, de venir étaler ta marchandise dans la crèche ?

- Ah ! Monsieur le curé ! Mon cher Monsieur le curé ! s'écria le Farfouillon avec une candeur angélique, il n'y avait qu'un âne et un bœuf près de l'enfant Jésus... Ce n'était pas beaucoup de butin pour un si grand personnage. J'y ai mis mes lièvres pour grossir le cheptel... Mais, l'an prochain, Monsieur le curé, laissez-moi faire, et je vous garnirai votre crèche encore bien mieux... Je vous amènerai mes lapins, ma bique et mon cochon !...

Auguste Bailly

Conte écrit spécialement pour les lecteurs de la revue « Franche Comté et Monts Jura » en 1924

« Outre le site remarquable dans lequel elle a trouvé sa place et qui constitue déjà à lui seul un des éléments principaux du patrimoine naturel du Grandvaux, la scierie du Moulin de l'Abbaye, représente la mémoire de toute une partie de l'histoire locale. Ses vieux murs nous racontent avec quelle ingéniosité les moines ont bâti ces « Grands Moulins du Grandvaux » du départ, puis toutes les transformations qui ont suivi jusqu'à ce que la scierie devienne une des plus importantes du Grandvaux, puis « un chef-d'œuvre en péril ». »¹

Ironie du sort, c'est elle qui a survécu à toutes ses voisines modernisées.

LA DERNIÈRE DU GRANDVAUX

Qui aurait parié que ce serait la dernière scierie en activité dans le Grandvaux ?

Personne sans doute, tant elle est mal placée pour évoluer avec les rendements nécessaires d'aujourd'hui. Cependant, c'est bien elle qui continue de scier envers et contre tous les inconvénients de son implantation, que les moines défricheurs du Grandvaux avaient pourtant trouvée si judicieuse à leur époque (l'abbé de Saint Claude revendique déjà le sol du Moulin de l'Abbaye en 1185).

Au bord du lac, collée contre son rocher elle a résisté à tous les temps.

Quand on ne fait que passer, on ne peut s'empêcher de râler: « quel chantier ! Jusqu'où va-t-il continuer à empiler ses planches ? Encore un grumier au milieu du passage qui va me mettre en retard !... » Mais quand on prend le temps de regarder, on s'interroge devant la taille de ce vieux bâtiment. Combien de ménages ont vécu là depuis des siècles ? Combien la scierie a-t-elle déjà nourri de familles ? Quelle richesse il a dû y avoir pour générer un tel édifice ? Combien de gens ont travaillé à sa construction et pendant combien de temps ? Combien ils ont dû y avoir froid ?

On imagine aussi quel formidable lieu de rencontres cela devait être quand tous les métiers s'y retrouvaient vers 1920 : « le fromager qui venait choisir ses planches à fromages, le maréchal ferrant qui ferrait le bœuf ou le cheval, les San Claudiens qui montaient chercher de la sciure pour se chauffer, un restaurateur Lyonnais qui avait besoin de glace pour conserver sa marchandise en été... Quelle activité il devait y avoir entre les voituriers qui amenaient les grumes avec leurs attelages et les ouvriers de la scierie ». ²

Autour de 1950, combien de familles vivaient dans ses appartements et quelle vie il devait y avoir l'été, quand les citadins venaient pour les vacances ?

Dans quelques mois, le propriétaire va prendre sa retraite, comme ses collègues et les scieries du Grandvaux ne seront plus qu'un souvenir.

Dans quelques années quelqu'un fera peut-être un article dans ce Lien dans la rubrique « métiers oubliés » : le scieur de bois. A moins que les Grandvalliers ne se rendent compte que notre région compte déjà bien des musées, mais qu'il lui manque celui de la scierie et qu'ils ont là le site idéal pour le musée de la scierie le plus riche de Franche Comté.

Après l'activité industrielle, la dernière scierie se tournera-t-elle vers l'activité touristique ?

Elle en a tous les atouts.

¹ : extrait de Patrimoines Singuliers en Grandvaux 2005

² : extrait de Patrimoines Singuliers en Grandvaux 2005

Petit extrait de l'inventaire répertorié par le ministère de la culture :

Moulin à blé-Scierie dit : Moulin de l'Abbaye, puis Grands Moulins du Grandvaux, puis scierie Michel Grosjean.

Historique :

Attesté sur la carte de Cassini, le Moulin de l'Abbaye a peut-être été construit en 1688 (date portée, avec l'inscription « Dieu soit béni », sur un linteau de porte remployé en façade).

Il passe vers 1835 à Jean Félix Bourgeois, qui le reconstruit vers 1844.

Il est propriété en 1846 d'Aimé Martin, négociant à Morez.

Il est dit : Moulin de commerce Girod et Bourgeois en 1851 (4 paires de meules et 2 roues hydrauliques).

Une scierie y est signalée en 1857 (scierie mécanique à 3 lames de scies et 2 scies circulaires).

Un battoir à blé s'y construit en 1858 (6 paires de meules).

Acheté par François Olympe Villet en 1862, il est, par la suite, connu sous le nom de : Grands Moulins du Grandvaux (roues hydrauliques (3 ou 4) cédant la place en 1879 à une turbine verticale placée au fond du gouffre servant d'exutoire au lac et alimentée par une conduite souterraine.

Il est agrandi vers 1901 et 1907 et fournit de 1907 à 1920 de l'électricité à Saint Laurent (machine à vapeur arrêtée dans les années 30).

Lors de son rachat en 1917 par les frères Charles et Emile Michel-Grosjean, et leur beau-frère Elizée Epailly, seule la scierie fonctionne (2 châssis multiples (Bénier Rollet de Morez) sont installés en 1927 pour des grumes allant jusqu'à 1 m de diamètre. Il y a aussi 2 scies circulaires et 2 turbines : 1 de 10 CV et l'autre de 100 CV).

Elle se développe vers 1945, transférée dans un hangar au bord du lac, le bâtiment d'origine ayant été partiellement incendié et celui qui le jouxte détruit par la neige.

F. Lacroix



« C'est grâce à ma tante Albertine, qui a tenu le Restaurant du Lac, pendant les années 50-60, que je montais, tous les étés, à l'Abbaye. Mon autre tante, Simone, habitait Poligny et aux vacances d'été, elle montait aussi, avec mon oncle et ses enfants, à la scierie, dans un meublé, loué à chez Michel Grosjean. Moi, je montais de Saint Claude, avec la grand-mère et mon cousin Roger, dans une vieille Delage ou en moto sur le porte-bagages et les deux pieds dans les sacoches... Ah, le lac de l'Abbaye... l'odeur de la scierie ! Même maintenant en passant, si je ferme les yeux, je rajeunis de 50 ans !... Les tantes s'occupaient du restaurant avec les grandes cousines et la mémé gardait les petits à la scierie... Le logis était vétuste avec une grande table, des chaises, une cuisinière à bois dans la cuisine et dans la chambre pleine de lits avec des matelas garnis de feuilles de maïs, confectionnés par ma tante: on ne parlait pas d'acariens ou d'allergies ! C'étaient les jeux dans les piles de bois ou planches : « la cachette », la baignade, le vélo pour aller au hameau chez l'autre tante, la cueillette des fraises des bois, des framboises aux Cernois, l'oncle Georges pêchait des poissons... Le soir, on montait au lait, sur le Moulin, on allait aux œufs, à la Motte... et le « Bénier » passait... Quelquefois, les grands allaient aux écrevisses, la nuit et ils faisaient la fête tard, avec les voisins... »³

³ : extrait de Patrimoines Singuliers en Grandvaux 2005

NOS PROJETS

Hommage à Noël Gaillard

Au foyer Louise Mignot à Saint Laurent

Le samedi 15 décembre 2007

à 15 h 30 en compagnie des résidents

ou à 18 heures selon vos disponibilités

(Il aurait eu 90 ans le 20 décembre)



Conférence de printemps

« Le Grandvaux et le Train »

Le 20 mars 2008 à 20 h 30

Salle du 1^{er} étage de la mairie de St Laurent

Plusieurs approches, aussi vivantes que possible, permettront de traiter du Grandvaux et de la ligne de chemin de fer qui le traverse. Il faut préciser qu'il ne s'agira pas du tacot, mais de la voie normale, connue sous le terme de « ligne des hirondelles ».

La soirée s'articulera en trois temps :

Quelques rappels historiques, la ligne illustrée par la carte postale de 1900 aux années 50.

- Des anecdotes liées au trafic, aux voyageurs, à la neige.
- La ligne de nos jours à travers des photos insolites.

Intervenants : Louis Charnu, Guy Jacquier, Michel Chanet, Bernard Leroy.



Assemblée Générale

mercredi 30 avril à 20 h 30

Salle du 1^{er} étage de la mairie de St Laurent



Sortie du 1^{er} mai

Le programme de cette sortie vous sera communiqué en même temps que la convocation à l'Assemblée Générale



Courant Mai

Le chalet du Coin d'Aval ouvrira ses portes

dans le cadre de deux journées consacrées à la découverte touristique du Grandvaux.

Destinée à tous les professionnels du tourisme : offices du tourisme, propriétaires de gîtes et de meublés, campings, hôtels... cette visite s'accompagnera de celles du Musée du Cirque, de la Maison des Poupées à St Laurent, du chalet « Nature et Faune » à Chaux du Dombief, des tourbières de Pré novel et d'autres sites touristiques grandvalliers.

Action menée en partenariat avec le C.P.I.E. (Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement) du Jura, le P.N.R. (Parc Naturel Régional du Haut Jura), et L'Office du Tourisme « Haut Jura - Grandvaux »

PORTRAIT de Claude Bouvet-dit-Maréchal

« C'est le seul bien qui vienne de ma mère, elle est morte j'avais quatre mois, je ne m'en souviens pas bien... ».

Quand ça c'est passé *« en 10 »*, bien des aspects, qui aujourd'hui font l'originalité de la ferme de Choquet, n'étaient encore pas perceptibles. L'isolement, les difficultés d'accès devaient même en être des soucis quotidiens.

Depuis la fenêtre, on prend dans son ensemble le grand lac de l'Abbaye et une bonne portion du Grandvaux. *« Elle est de 1704, ils n'ont pas dû demander de permis de construire, je t'invite pour le tricentenaire... »*. Car bien sûr, Claude Bouvet-dit-Maréchal sera là... Comment pourrait-il en être autrement après 85 ans d'une existence qui, malgré les inévitables coups durs, a été constamment placée sous le signe de l'optimisme, de l'accordéon bien sûr, jaillira... la fête, *« lui, il est de 34, c'est un diatonique, tu parles on n'avait pas les moyens de se payer un chromatique... »*.

Peut-être quelques bouteilles de *« Cuvée spéciale comte de Choquet »* ressortiront-elles d'une cache miraculeuse ! C'est un copain, Henri Cordier, marchand de vin à Pont-de-Poitte, qui, en souvenir d'une soirée mémorable passée à la ferme, lui avait fait parvenir *« une petite caissette »* fameusement étiquetée... Le stock fut soigneusement maintenu *« en mousseux, en rouge tant qu'il a été là... »*.



Le comte à l'accordéon : une passion sexagénaire!

Le coup de poing au Kursaal

Le titre accolé à la localisation de récipiendaire n'était pas usurpé. L'allure, le comportement, tout est aristocratique, les convictions aussi. *« J'ai toujours été royaliste, la monarchie est supérieure à la République, chacun son métier et les vaches seront bien gardées... »*. Quoique l'on pense, on ne peut qu'apprécier la force de l'engagement, sa continuité aussi, *« j'avais 20 ans, à Besançon je faisais partie des cercles monarchistes, il y avait de ces bagarres au Kursaal... »*. On devine dans ces conditions l'importance que revêt encore la poignée de main accordée par le Comte de Paris... C'était en 34, la même année que l'accordéon. Pourtant le comte Claude n'est pas né dans un milieu où les écorchures laissent échapper du sang bleu *« mon père, il était 13 « de famille », le dernier s'appelait Louis ... »*.

L'humour sous-jacent, la gouaille naturelle, n'éprouvent pas le besoin d'expliquer le surnom de cet ultime rejeton. Sa jeunesse fut placée sous le signe de la belle-mère, seconde épouse de son père, *« c'était une dure... »*. Cette éducation, pourtant virile, n'a point laissé d'amertume, *« elle reviendrait, je lui dirais merci, t'en fais pas, je prends ce qu'on me donne à bouffer... »*.

Il fut berger, 4 ans en semi-professionnel, avant d'entrer directement dans la vie active, dès que les bras lui en donnèrent la possibilité. Il lava la marée, rinça les foudres, rangea les sacs de café à la *« Coop des poilus »*, association sanclaudienne créée par les anciens combattants de 14-18.

Un fonds à cent mille francs

Il y eût l'apprentissage *« dans la boulange »*, chez l'oncle Charton à Chapois, puis à Besançon, place Marulaz, *« t'allais au cinéma, fallait sortir avant la fin, à 11 heures et demi le patron t'attendait, tu passais la tête sous le robinet... »*.

Mais l'époque, riche d'événements multiples, était à la mesure du personnage. La mobilisation, puis la débâcle, synonyme pour tant d'autres d'atermoiements, de renouements, furent pour lui des instants presque jouissifs, où l'opportunisme naturel et une certaine forme de ruse purent s'exprimer librement. Quand sa section choisit démocratiquement de rendre les armes, lui prit la poudre d'escampette. *« Tu parles, je venais d'emprunter 100 000 francs pour un fonds à Saint-Laurent, j'allais pas partir cinq ans... »*.

Mais cet œil, toujours ouvert, intéressa d'autres gens. Il était facile, depuis le Coin d'Amont à Saint-Laurent de noter les numéros des véhicules qui *« partaient »* sur Les Rousses. La résistance en

fit bon usage jusqu'au jour où les « Fritz » s'aperçurent de quelque chose. Cette nouvelle expérience lui fit découvrir les caves de la mairie de Champagnole, « Il y avait de ces rats!... » puis, par ordre croissant de qualité, l'accueil hôtelier, une cellule à la « Butte » et les hauts murs de la centrale de Clairvaux « dans l'Aube ». La libération le trouva au pétrin, pas dedans bien sûr. C'était même l'époque bénie du commerce alimentaire, « ça bouffait du pain, c'était incroyable... des boules de 2 kg, on passait 70 sacs par mois... ».

Il quittait le four pour partir en tournée et au moulin, Marguerite tenait la boutique. Ah, fallait pas compter ses heures ni ses peines, « aujourd'hui, tu mets un sac de 20 kg sur les épaules d'un apprenti, il se met à genou... ».

Un fructueux parrainage

Cette facilité dans l'approche des relations humaines. « Ah, je risque pas de coucher dehors... », ces prédispositions pour l'association des « choses publiques » le jetèrent dans les bras de la politique dès que celle-ci tendit les bras. D'abord au sein du conseil municipal de Saint-Laurent, dans l'équipe dirigée par son presque homonyme Gilbert Bouvet. Puis, avec des horizons plus ouverts, dans le mouvement indépendant paysan d'André Baud. C'est lui, Claude Bouvet qui répondit favorablement à la première démarche jurassienne d'un jeune politicien ambitieux. Il ouvrit la porte du leader paysan, chez qui il se trouvait lorsqu'Edgar Faure vint à sonner. Celui-ci, après avoir « tâté les MRP », cherchait à élargir ses futures assises électorales et, pour cela, venait quérir l'appui du mouvement local, animé par Baud et son lieutenant Bouvet.



Ce monde, cette ambiance, l'habillaient comme un gant. D'ailleurs, ses pairs savaient apprécier le dynamisme du personnage. Lorsqu'il inaugura « son » lotissement, 13 maisons dans les pâturages encoillés de Choquet, c'est le député Charles Laurent Thouverey qui ouvrira, en ces termes, la cérémonie « Mon Cher Comte... ».

Et un casino...

Claude Bouvet aujourd'hui promène toujours son optimisme contagieux sur les routes du Grandvaux. Même s'il y a quelques mois, une alerte vint lui rappeler les heurts de l'âge mur, « un os qui a lâché, au bar Chez la Martine... ».

Mais comme le moral constitue l'essentiel d'une prompte guérison, Raymond, son ami, gérant du Casino des Chauvins, ne fut pas longtemps privé de sa visite quotidienne. « C'est moi qui ai la signature, ça tourne, ça paye, il y a toujours des gamins qui viennent boire des canons... ». Hélas la vie ingrate n'a pas toujours su préserver ses meilleurs amis. Les souvenirs toutefois restent malicieux. L'évocation de Gaston Bochy, le minotier, des Carboni, « le Louis, le César, le Néness, c'est tout mort, peut-être pas le Néness, ah si j'aimerais le revoir ! » n'est jamais accompagnée d'accents résignés.

Belle leçon d'art de vivre, bel exemple à suivre... si l'on peut.

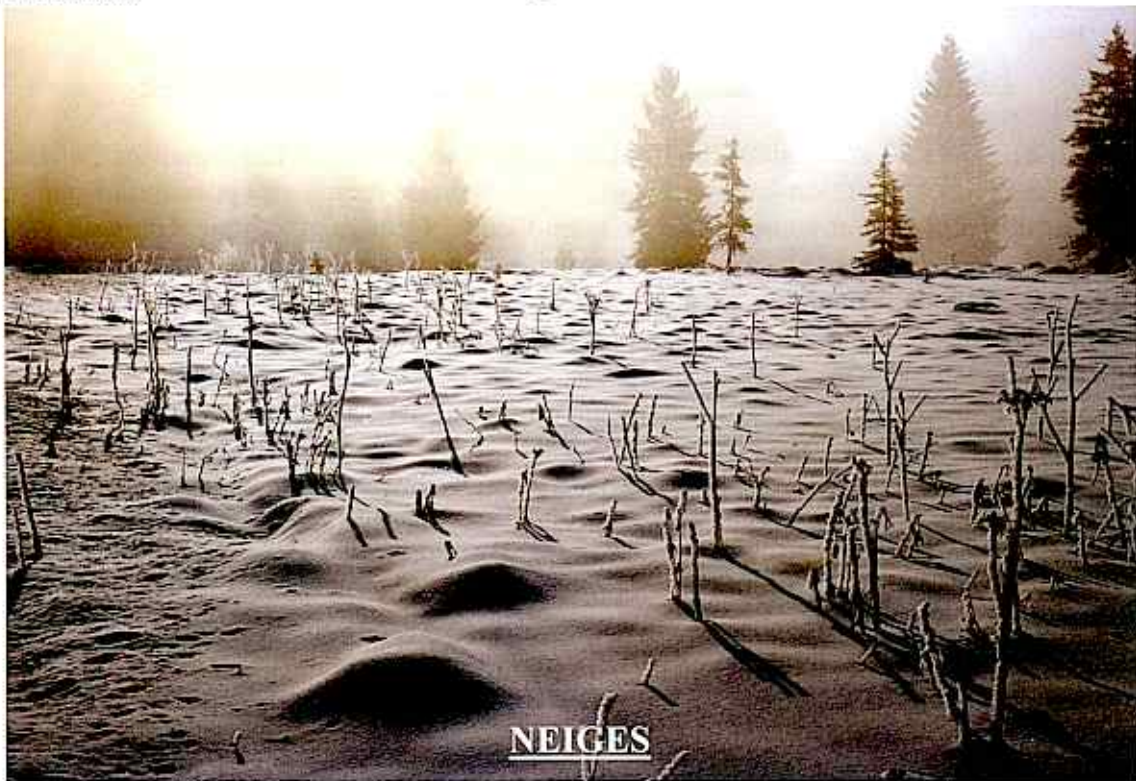
Le Progrès –
Dimanche 14 janvier 1996

Dans son blason, on trouverait une miche de pain, une cuvée spéciale, un air d'accordéon. Mais cette « montée d'armes » ne serait pas une démonstration solitaire, autour il y aurait beaucoup d'autres écus, et un certain esprit chevaleresque.

ETS CLAUDE BOUVET & CIE		
Épicerie		Confort-Plastic
Boulangerie		Moulage Matières Plastiques
SAINT-LAURENT-DU-JURA		Industriel et Commercial
Téléphone 37		

LA FAMILLE EN PATOIS

(le) père : pèr	(un) gosse : gamê
(la) grand-mère : grã mër	(ils) se roulent par terre : rulu a téra
(le) fils ; (le) petit-fils : fi ; plèu	(ils sont) turbulents : démèni
(la) fille ; (la) petite-fille : fiya ; plan	(une) gifle : atum
(le) beau frère : byá Frèrè	(une) raclée : réçyé
(la) sœur : sérœ	Maladroit : maladrè
(l') oncle : õeIé	Jouer : dzuyi
(le) cousin : Kuzê	Tricher : fruyi ; tritei
(le) neveu : névœ	(un) tricheur : fruyi
(la) nièce : nis	(les) billes : gobulè
(se) marier : maryé	(les) quilles : Kiyè
(les) dragées : lóz ani	(la) toupie : tupi
(le) garçon d'honneur : gèsõ d vnoé	(une) balançoire : balãswar
(la) bru : bala fiya	(un) sifflet : subyé
(le) gendre : dzêdré	Se battre : sè batrè
(mon) mari : umv	Courir : Kvrè
(ma) femme : fèna	Chatouiller : tsatuyi
Veuf ; veuve : vœf ; vœva	Donner : bayi
Vieux ; vieille : vyœ ; viy	Honteux : pwèrœ
(il est) né : vénu	Timide : pwèrœ
(la) sage-femme : byna fèna	(avoir) peur : poé
Bercer : briei	Peureux : pwèrœ
(le) berceau : bri	(l') école : ékœla
Le drapeau (du bébé) : la rula	(la) maîtresse (d'école) : métrèsa
Le lange : lu mòltõ	(le) premier : prèmi
La bavette : lu bavyœ	(le) dernier : dèri
Baptiser : batãmo	(je) lis ; (j'ai) lu : liyu ; lu
(la) marraine : marèna	En désordre : sã désu dézó
(le) filleul ; (la) filleule : fiyu ; -œla	Gras comme un(e) cochon : gré kma õ kuteõ
(il) grandi ; (il a) grandi : kru	Maigre comme un clou : mwagrũ çyv
(il) pleure : pyœrè	Petit ; petite : pté ; ptéta
La diarrhée : lé kóliké	Grand ; grande : grã ; grãda
Jeune : djènv	



B. Leroy

Il neige sur le sol... Il neige sur les têtes !
 Et blancs sont les chemins, et d'argent nos cheveux...
 Les arbres sont vêtus pour de liliales fêtes,
 Nos fronts sont tout pâlis de reflets vaporeux...

Entr'ouvrant ses doigts blancs, le ciel jette ses fleurs,
 Et les pétales vont en tourbillons de joie
 Éclairer de vieux murs et semer de blancheurs
 Les plaines et les monts où l'horizon se noie...

L'invisible pinceau fait des touches d'argent
 Sur les bandeaux de nuit, sur les volutes blondes...
 Et l'implacable artiste ainsi s'en va poudrant
 Les fronts de tous les temps à travers tous les mondes !

La terre se blottit sous ses fourrures blanches,
 Les arbres tous guindés n'ont plus même un frisson...
 L'onde qui galopait et jasait sous les branches
 Sent ses élans brisés et son cœur un glaçon.

Les traits sont adoucis par la pâle auréole ;
 Les regards sont voilés de trop d'éclats passés...
 La sève, dans les cœurs, n'a plus sa course folle,
 Et l'archet vibre encor, mais sur des tons cassés...

... Par des flèches de feu, les neiges sont fondues...
 Des effluves secrètes pourchassent les autans...
 La vigueur des bourgeons gonfle les branches nues
 Et la terre reprend sa couleur et ses chants !

**... Aucun soleil ne fond les neiges des années !
 Pour chasser nos hivers, les vents sont impuissants...
 Mais il reste souvent sous les têtes fanées
 La flamme et la chaleur des avrils renaissants...**

*Alice Decœur
 Pays Comtois 1936 - 37*

LES ROULIERS TRAVERSENT LES FRONTIÈRES

Les 20, 21, 22 et 23 septembre 2007 ont eu lieu à Libramont en Belgique, les 24 heures du trait attelé. C'est une compétition internationale, l'équivalent de la route du poisson à Boulogne sur Mer ou de la route des vins et du comté en Franche-Comté. Cette compétition réunissait 9 équipes de 20 chevaux venant de toute la France, de Suisse, d'Allemagne et de Belgique.

Parmi ces équipes, l'équipe comtoise, composée de 20 chevaux de trait comtois et d'une cinquantaine de personnes toutes issues de la Franche-Comté.

De nombreuses épreuves se sont disputées : un parcours routier, une épreuve de maniabilité à quatre chevaux et une en paire, une épreuve de traction, une épreuve à la voix, une épreuve montée, un marathon, un spectacle...

Et parmi elles, une épreuve de défilé en ville. Chaque équipe représentait ses traditions, son patrimoine selon sa région d'origine.

L'équipe comtoise avait donc tout naturellement choisi de représenter les rouliers du Grandvaux.

C'est alors que la grande aventure se prépare. Il faut ressortir les voitures, les chargements qui étaient bien rangés depuis l'année dernière !

Puis se pose le problème du transport, car il n'est pas question de faire le chemin à pied, quoi que ? Nous avons choisi d'emporter un train complet, c'est-à-dire trois voitures avec leur chargement et aussi une voiture de bois. Il y avait une voiture de tonneaux à fromage, une autre de sacs à café et une autre avec des caisses de lunettes, d'horlogerie et de tourne broches.

Nous voilà partis à démonter chaque voiture une par une, roue par roue (merci à Robert Michel Grosjean et à Hervé Bouvet pour leur aide), puis à tout charger dans le camion de Xavier Mermet qui fera le transport.

Il ne faut rien oublier, jusqu'au moindre détail : harnais pour les chevaux, sièges de voiture, bâches... Le camion fut vite plein !

Le temps presse, nous sommes mercredi 19 septembre et le camion doit partir cette nuit car l'épreuve du défilé a lieu le lendemain à 16 heures.

Les rouliers traverseront donc la frontière en camion (et oui, ça casse un peu le mythe des grands voyageurs à pied !) pour arriver à Libramont-Chevigny, sur le champ de foire.

Il n'y a pas de temps à perdre, il faut remonter les voitures, mettre en place les chargements, faire une petite répétition avec les hommes et les chevaux de l'équipe.

16 heures : départ du défilé dans les rues de Libramont. Le train de roulier emmené par Sara Caillet et toujours sous la direction de Daniel Mermet, fait sensation ! Suivront également les débardeurs modernes pour compléter le tableau.

Très appréciée du public et surtout du jury, la prestation des rouliers permettra à l'équipe comtoise de se classer première pour cette épreuve ! « Vous avez la chance d'avoir un patrimoine qui ne ressemble pas à celui des autres » leur a-t-on dit.

Au final de cette compétition, nos magnifiques chevaux comtois feront la fierté de tous les Francomtois en se classant deuxième au classement général derrière les traits de la Famene (équipe belge) et devant les Franches-Montagnes (Suisse).

C. Vionnet



www.chevalcomtois.com



UN FILM SUR LA VIE DES ROULIERS

L'histoire des rouliers passionne beaucoup au-delà du Grandvaux. C'est pourquoi nous allons essayer de faire un montage documentaire de ce que pouvait être la vie d'un roulier pour aller expliquer notre spécificité alentour (si nos voisins n'en savent pas déjà plus que nous sur le sujet !).

Nous avons commencé à tourner les scènes qui se passaient dans le Grandvaux, quand le paysan - voiturier est avec sa famille.

En voici quelques images :



La maison du roulier



Le roulier bat sa faux



Il fauche le foin



Ses enfants font sécher le foin



Toute la famille prend soin du foin



Quand le roulier est parti, le grand-père va aux « dalles » de sapin



Le grand-père et sa bru déchargent les dalles de sapins devant la maison



Les enfants du roulier emmènent les vaches au pré



Les deux derniers fils du roulier



Les enfants gardent les vaches

MÉTIER S OUBLIÉS

LA FABRICATION DES ÉCHELLES EN BOIS

Qui n'a pas eu besoin un jour d'une échelle pour cueillir du tilleul trop haut, monter sur un toit ou dans un grenier ?

Aujourd'hui, on trouve en magasin toutes sortes d'échelles, moyennant finances, évidemment ! Nos grands-parents n'auraient sans doute pas dépensé leurs sous pour ce genre d'achat, car ils savaient fabriquer eux-mêmes leurs échelles à moindre frais en se servant du bois qui les entourait. Il est facile d'imaginer que les râteliers à foin et les ridelles des voitures étaient réalisés de la même façon.

Cet hiver, après les paniers de noisetier, les balais en branches et les manches d'outils, Albert m'a appris à fabriquer une échelle en bois et je profite de ce Lien pour vous en livrer la fiche technique (*sans indiquer le temps que cela nous a pris !*)

Choisir deux belles perches d'épicéa pour faire les montants (pesses sèches sur pied bien droites et d'un diamètre relativement régulier sur la longueur nécessaire). On peut éventuellement prendre du frêne, mais le sapin ne convient pas, l'échelle pèserait trop lourd. Enlever l'écorce et aplanir un côté de chaque montant avec un rabot.

Marquer ensuite l'emplacement des barreaux au crayon de menuisier tous les 30 cm environ au milieu du montant. Bloquer la perche contre l'établi à l'étau d'un côté et la maintenir horizontalement en enfilant un clou de charpentier dans le bord de l'établi sous l'autre extrémité. Percer les trous avec une grosse tarière en traversant le montant de part en part. (Attention de bien rester au milieu du montant et perpendiculaire !) Mesurer le diamètre du trou au pied à coulisse et choisir une autre tarière de manière à élargir le trou d'un bon centimètre uniquement du côté où s'emboîtera le barreau.

Toujours dans de l'épicéa sec (dans d'autres régions, on prend du cœur de chêne refendu), couper le nombre de montants voulus à 55 cm à peu près dans des branches droites et de plus faible diamètre. Les écorcer sur le banc d'âne avec un couteau à deux mains et rendre leurs extrémités coniques. Enfoncer légèrement tous les barreaux dans l'un des montants, puis coucher l'ensemble sur le sol. Prendre ensuite l'autre montant et le présenter à peu près en position au dessus des barreaux dirigés verticalement. Introduire le premier barreau, puis les suivants l'un après l'autre, jusqu'à ce que le dernier soit en place. Finir de les enfoncer à l'aide d'un maillet.



F. Lacroix

A ce stade de la fabrication, il faut vérifier :

1) que l'échelle ne « guinche » pas (la mettre à plat par terre et voir si elle touche partout, ou l'appuyer contre un mur et s'assurer que les quatre extrémités des montants appuient toutes, afin que l'échelle soit bien stable). Si elle « guinche », essayer de tourner des barreaux pour corriger le défaut.

2) que l'écartement entre les montants est le même partout. Si la largeur n'est pas identique de haut en bas, démonter l'échelle pour affiner le ou les barreaux qui forcent trop.

Enfin, enfoncer définitivement les barreaux en frappant le long de chaque montant avec un maillet. Pour maintenir l'ensemble, choisir quatre petits morceaux de bois blanc à peine plus longs que l'épaisseur des montants. Percer des trous au milieu de chaque montant en traversant le premier et le dernier barreau avec une mèche sensiblement plus petite que les futures chevilles. Enfiler ces dernières à force, à coups de maillet, dans les trous réalisés.

Et voici l'échelle, sans clou ni colle. Il ne reste plus qu'à l'essayer !

Astuces d'Albert :

Pour éviter que la pression exercée par les barreaux ne fende les montants, il « bague » les pieds de l'échelle avec une pièce en métal.

Pour que l'échelle ne glisse pas, il plante également des petites pointes en fer sous les pieds.

*Sources : A. Guyétant, Métiers oubliés de John Seymour éd du Chêne
F. Lacroix*



RUE DE LA BOITE, ANNÉES CINQUANTE (SUITE)

Après la parution de la première partie de cet article, nous avons retrouvé une photo de la scie du père Guyon dont il était question page 19 du Lien n°63.



J. Louis Chanet

Parcourons la rue de la Boîte en commençant par le côté impair

CHAUSSURES en TOUS GENRES

M^{ME} V^{VE} PAGNIER

SAINT-LAURENT DU JURA

La première maison au nord, côté gauche, forme l'angle avec la Grande-Rue. Le rez-de-chaussée est occupé par la boutique d'une marchande de chaussures vivant seule, Madame Pagnier, et qui, en raison d'une surdité sévère, a fait installer une lampe rouge dont l'allumage est provoqué par l'ouverture de la porte. Les mauvaises langues recommandent un examen attentif des achats sous peine de se retrouver avec deux pieds droits ou deux pieds gauches, voire une chaussure noire et une chaussure jaune.

Mais ces gens exagèrent... Le premier étage comporte un logement accessible par un escalier depuis la Grande-Rue (dénomination d'époque). Je me suis toujours demandé pourquoi Madame Pagnier vendait aussi de la poudre de chasse. La Mère Pagnier vendait auparavant ses chaussures dans la maison Devaux qui, à l'époque, appartenait à l'huissier Tartavel, père de François. La mère Pagnier est partie au coin de la rue, à la place de la Paulette Jeunet (modiste), laquelle a pris la place du salon de coiffure Fontanel.

La maison suivante, après avoir abrité le salon de coiffure Fontanel, appartient désormais à la famille Jeunet. Le père est facteur, c'est le Tonton, toujours de bonne humeur, toujours actif mais qui, pour l'heure, ne distribue pas encore le courrier dans sa propre rue. Son épouse, Paulette était une modiste appréciée, installée à la place de Madame Pagnier jusqu'à la fin des années quarante. Mais, de nos jours, les dames ne portent plus guère de chapeaux, aussi elle a transformé l'ancien salon de coiffure en mercerie. Les trois enfants de la famille, deux garçons jumeaux, Pierre (Pierrot) et Christian, ainsi que leur grande sœur Martine font bien sûr partie de la confrérie des enfants de la rue.

Difodes
Tissus Bonneterie Mercerie

M^{me} G. Jeunet
SAINT-LAURENT-DU-JURA

Le métier de facteur du Tonton n'est pas une sinécure : certains soirs, lorsque son service le prévoit, il doit transporter le courrier depuis la poste, située rue de la Gare, jusqu'au wagon-poste du « train de minuit », un direct Bellegarde-Paris qui passe à St-Laurent un peu avant minuit et qui arrive dans la Capitale au petit matin. La dernière levée se fait ainsi vers vingt-trois heures trente et le courrier sera distribué le lendemain matin à Paris. On pense que ce sera sûrement encore mieux dans cinquante ans... Le facteur de service doit dormir vite pour être sur pied le lendemain dès six heures, en compagnie de ses collègues afin de récupérer le courrier à l'arrivée du Paris-Bellegarde, exacte symétrie du précédent. On y décharge aussi les journaux en lourds paquets, transportés

également par le train. Les petits matins frisquets de l'automne provoquent les aphorismes bien sentis du Tonton, colorés par un léger bégaiement : « Y...Y commence à faire frais ce m...matin, je...je n'vais pas tarder à m...mettre le slip à longue manches. J...J'ai les poils des pattes c...comme du fil de fer... ».

Le café « chez Prosper », arrêt des cars de la RDTJ, se situe juste après la maison Jeunet. A l'origine café Tréand, du nom de Just, le père d'Odette Cottez, l'établissement était célèbre avant guerre par son piano mécanique et le bal que l'on installait de temps en temps en prolongement de la salle de café, en travers de la rue. Le Père Tréand n'était pas avare des pires calembours avec son prénom : juste à temps, juste un verre, etc.

Prosper est un personnage haut en couleurs, aux innombrables activités, conteur hors pair, mais qui disparaîtra prématurément fin 1959, trahi par son cœur. Pour l'heure, son épouse Odette tient le café tandis que Prosper fabrique de la limonade et des sodas dans l'ancien chalet du Coin-d'Amont, à côté de la nouvelle salle des fêtes. Dans sa ferme de la Savine, il élève un troupeau d'une quarantaine de moutons et loue des « garnis » (ancêtres des gîtes ruraux, en nettement plus rustique). Sa voiture, une C4 camionnette-plateau, verte à filets rouges, est un véhicule universel. Habile mécanicien, il l'a équipée d'une deuxième boîte de vitesses dans le prolongement de celle d'origine, ce qui en fait un véritable tracteur à six vitesses avant et deux arrière. Il peut ainsi, le temps venu, rouler dans les prés et charger le foin des moutons ou sur route et transporter des marchandises, voire des passagers pas trop regardants sur le confort. Il a aussi reconstruit une B 2 Citroën, un véhicule des années vingt dont il a retiré la carrosserie et qu'il a équipé d'une barre de coupe. L'engin, baptisé « Spoutnik », colle ainsi à l'actualité. Comme le Prosper est aussi correspondant de la SNCF, il livre dans St-Laurent les colis arrivés en gare entre deux vacations de caisses de limonade. Et puis il lui reste encore un peu de temps, alors il dirige l'harmonie municipale et donne des cours de solfège aux aspirants musiciens. Doté d'une excellente oreille, il est très apprécié dans cette fonction et l'harmonie joue pour toutes les fêtes dont bien sûr la fête du sapin. Odette et Prosper ont un fils, Jean qui, durant les congés scolaires, donne la main à ces multiples activités et parfois recrute des aides parmi ses petits voisins. Le gardiennage des moutons est particulièrement prisé car il permet, en toute discrétion de fumer des tiges de sureau et de faire cuire des pommes de terre sous la braise.

Le radiateur de la C4 fuyait depuis un temps immémorial. Aussi, le premier travail du Prosper, le matin, était de compléter le niveau avec un broc émaillé.

PROSPER COTTEZ

Correspondant S. N. C. F. et R. D. T. J.

Café - Bière - Fabrique de Limonade

St-LAURENT-en-GRANDVAUX

Téléphone : 52

SAINT-LAURENT

Georges LEROY

" Au Bon Marché de Paris "

Ensuite, c'est la maison de la « boîte au lettre » (orthographe gravée dans la pierre), où réside la famille Leroy depuis 1955, année de son arrivée définitive en Grandvaux après y avoir passé toutes ses vacances depuis 1947. Georges, le père, connaît une retraite active puisqu'il est secrétaire-trésorier (bénévole) de la société mutualiste « La Grandvallière ». Germaine tient le Bon Marché, relais local du grand magasin parisien. Elle a des clients dans tout le Grandvaux et fait ses tournées en solex. La famille compte également, outre l'auteur de ces lignes, la grand'mère Félicie, native du Bas-Jura mais qui s'est remarquablement adaptée au climat grandvallier malgré son grand âge. La maison avait été acquise en 1950 auprès de la famille Grosjean, buralistes face à l'église qui la tenait elle-même de la famille Lafon.

La dernière maison, côté gauche, est la seule de la rue à avoir des fenêtres et une entrée de cave route de Lons. Bien avant la guerre, la famille Martelet-Guyon y tenait commerce de chapeaux. Lui succéda la famille Lovisa dont le père, d'abord cordonnier, travaille maintenant dans la plomberie chez son voisin Marcel Morel. La famille, déjà nombreuse, doit encore s'agrandir

lorsqu'elle emménage dans sa nouvelle maison, au quartier neuf. Puis le bâtiment devient propriété de Monsieur Déliot ; il est loué à la famille Bonnot qui l'occupe entièrement avec quatre enfants, une fille, Christine et trois garçons, Jean-Claude, Michel et Daniel. Leurs grands-parents Vergne tiennent la boutique de primeurs située presque en face ce qui est bien pratique pour aller vérifier si les pêches sont juteuses ou les poires fondantes. Pour être certains de ne pas se tromper dans leurs appréciations, les enfants Bonnot se font parfois aider par les petits voisins, toujours disponibles.



Coll. Louis Charnu : cette carte postale date d'avant 1914. Peu de choses avaient changé en 1950, à part les toilettes publiques construites après la guerre. Mais l'ange de fonte était déjà là.

Enfin, dernier édifice de la rue, récent mais non occupé en permanence : les toilettes publiques ferment le triangle formé par la rue de la Boîte et la route de Lons. Couvert d'un toit plat qui sert de terrasse à la maison mitoyenne, doté d'un côté dames et d'un côté hommes, ce petit bâtiment est entretenu régulièrement par le Bubu, employé municipal. Il représente un réel progrès par rapport à l'urinoir en tôle placé en haut de la rue du Coin d'Amont, maintenu pour l'heure en service car idéalement placé par rapport aux cafés avoisinants (cet édicule clochemerlesque placé tout contre le chevet de l'église, sembla dès lors singulièrement incongru et disparaîtra avant 1960). Au dessus des toilettes de la rue de la Boîte trône, la majeure partie de l'année, un ange en fonte brunie, cible régulière des conscrits qui s'en emparent à l'occasion de chaque conseil de révision et qui le transportent dans les endroits les plus improbables afin « de le faire pisser » au moins une fois par an.

Durant le terrible hiver 1955-56, les canalisations d'eau étaient gelées à plus d'un mètre sous terre. Des courageux avaient entrepris de creuser un trou et de faire brûler du fuel tout contre la conduite afin de la dégeler, sans succès. La seule solution pour utiliser les toilettes (toutes les maisons n'avaient pas de WC) était de trouver un peu de neige et de la faire fondre sur le feu pour partir avec son broc.

Rue de la Boîte, côté pair

En reprenant la rue à son début mais du côté droit, on longe tout d'abord le mur du jardin de la maison Grosjean dont le bureau de tabac-journaux ouvre sur la route de Champagnole, face à l'église. C'est le long de ce mur que stationne le car de Foncine, du moins lorsque les tas de bois en cours de fabrication ne débordent pas jusqu'au milieu de la chaussée.

Le mur du jardin formait un angle droit entre la route de Champagnole et la rue de la Boîte. La municipalité a exproprié partiellement les propriétaires pour couper l'angle et faciliter le virage aux camions de plus en plus nombreux, au grand dam de ces derniers.

Puis, c'est la maison Vergne, primeurs et épicerie avec, en été, un étal extérieur fourni et appétissant, cerné par les chats de la rue qui, n'appartenant à personne, sont chez eux dans toutes les maisons. Un de ces félins, un vieux matou rouquin, est particulièrement remarquable. Très gros en hiver, maigre et pelé du printemps à l'automne, habituellement pacifique, il devient proprement insupportable deux fois par an, à la période des chattes. Alors, les nuits résonnent de miaulements infernaux, atroces, mêlant plaintes et vociférations, râlements et cris d'écorché vif. En général le concert est interrompu par l'Elie Mayet qui lui balance sans ménagement, depuis sa fenêtre du premier étage, ses lourds godillots de travail. On les retrouve le lendemain matin à l'heure du laitier, intacts, ce qui prouve que la circulation nocturne est parfaitement inexistante.

TABACS - JOURNAUX

Charles GROSJEAN

St-LAURENT-en-GRANDVAUX

LÉON VERGNE

PRIMEURS

St-LAURENT-en-GRANDVAUX

Téléphone : 21

PLATRIERIE

Peintures - Papiers Peints

DROGUERIE

Elie MAYET

SAINT LAURENT-DU-JURA

Séparé du magasin Vergne par le couloir qui dessert l'étage, la boutique d'Elie Mayet, peintre en bâtiment, chef des pompiers et adjoint au maire présente un remarquable fouillis de pots de peinture, sacs de plâtre, vitres, pinceaux et produits chimiques. Les clients ne s'y hasardent que très rarement, pour ainsi dire jamais, son propriétaire n'y faisant lui-même que de très parcimonieuses apparitions. Ce n'est pas grave, on sait où le trouver sur ses chantiers, jamais très éloignés car forcément à portée de vélo. La fonction d'entrepôt de la boutique est mise entre parenthèses le temps de la fête du sapin pour laquelle le maître des lieux réalise de remarquables décors sylvestres. On se rappelle encore celui de 1954 avec, pour principale attraction dans la vitrine, un renard vivant mais penaud qui attirait tous les gamins des environs.

Avant Elie Mayet, la boutique était un magasin de laine, parapluies, cadeaux, tenu par M^{lle} Vergne, sœur de Léon et mère de Jean Vergne, tué pendant la guerre. La petite rue donnant sur la rue de la Boîte, porte son nom.

Au premier étage officie Madame Mayet, coiffeuse pour dames, que l'on voit peu en raison de son activité professionnelle et de la disposition particulière des lieux. De ses deux fils, André et Jean, on connaît surtout ce dernier car, skieur de bon niveau, il initie au ski les élèves du cours complémentaire les jeudis après-midi d'hiver, quand il y a de la neige. Ça se passe au lieu-dit Les Cussons, on y va à pied, il n'y a qu'un mauvais fil-neige et les skis sont en frêne. C'est-à-dire que l'on a consacré la soirée du mercredi à les farter avec de la paraffine à confiture et un fer à repasser pour un résultat très éphémère.

Juste après la maison Mayet, une ruelle part sur la droite et rejoint la route de Champagnole en passant entre la gendarmerie et l'école des filles. On y longe les jardins potagers des gendarmes, ordonnés, impeccables, exemplaires et dans lesquels la moindre mauvaise herbe est un suspect en sursis.

FERBLANTERIEPlomberie — Zinguerie
Installations sanitaires**Marcel MOREL**

Saint-Laurent - du-Jura

Le pâté de maison suivant se trouve en retrait et en léger surplomb de la rue de la Boîte. Si bien qu'un des propriétaires, Monsieur Devaux, a pu créer, avec l'accord de la commune, un petit espace privatif en façade, disposition absolument unique dans la rue et rare à Saint-Laurent. Quatre familles habitent dans ces quatre maisons mitoyennes. Dans le première Marcel et Suzanne Morel et leurs trois enfants (Jean-Pierre, Chantal et Christine) occupent la partie au levant. Les

propriétaires, François Tartavel et son épouse sont enseignants à Dijon. Ils viennent en vacances dans la partie située au couchant, au premier étage. Marcel Morel, plombier-zingueur, a pris la succession des établissements Minet et Amye, les inventeurs de la talvanne à coulisseaux (*Le Lien* n° 62, article de Gilles Bourgeois). Son atelier se trouve sous l'appartement de la famille Tartavel.

Le propriétaire de la maison suivante, Louis Devaux, ne l'habite pas en permanence car ses activités professionnelles le retiennent souvent à Paris. Mais il vient très régulièrement à Saint-Laurent en compagnie de son épouse et de son fils Jean. Enfant du pays, homme discret et affable, on sait juste de lui qu'il a dirigé la société « Le Nickel » avant de prendre les rênes de la Shell France. Les réparations qu'il a entreprises dans sa maison laissent plus d'un habitant de la rue rêveur. Pourtant, personne ne se serait permis de jeter, ne serait-ce qu'un coup d'œil, sur le chantier. Des bruits concernant des aménagements faramineux, des salles de bain en marbre et autres merveilles filtrent, distillés avec parcimonie par les artisans.

Louis Devaux ne possédait qu'une partie de la maison. Il a acheté l'autre partie à la famille de l'huissier Tartavel et a facilité le départ de la Mère Pagnier vers le haut de la rue. Les travaux ont pu commencer un an ou deux après.

Les voisins suivants sont Charles et Joséphine Petite et leurs deux enfants, Simone et Georges. Charles Petite travaille à l'usine de jouets, il a aussi conservé une petite activité de cordonnerie. Avant de se défaire d'une paire de chaussures, on tente tout, même l'impossible, pour la sauver, il y a donc du travail pour d'habiles et assez désintéressés artisans qui permettent ainsi à chacun d'aller longtemps dans des chaussures bien faites à son pied.

Enfin, la dernière maison du pâté et donc la dernière de la rue, abrite Léon Cathenaut et son épouse qui tiennent commerce de vins en gros. Monsieur Cathenaut vend aussi aux particuliers, bien souvent du vin rouge ordinaire que l'on consomme aux repas, coupé d'eau pour les enfants. Sa cave se trouve sous l'ancienne mairie de Saint-Laurent, route de Champagnole. Mais il lave ses bouteilles dans la cour qui donne sur l'arrière de la maison. Il nettoie aussi ses tonneaux avec des chaînes glissées à l'intérieur, de l'eau et un peu de détergent, puis il agite le tout en décrivant des huites dans un curieux bruit caverneux et régulier. Les enfants du quartier se sont longtemps demandé comment on pouvait nettoyer des tonneaux avec des accessoires très semblables à la chaîne de leur chien.

Vins en GrosChampagne - Mousseux
Vins Fins**Léon CATHENAUT**

SAINT-LAURENT-DU-JURA

Dans les années cinquante, la rue de la Boîte était finalement un tout petit village dans le bourg.

B. Leroy.

Remerciements : il a été fait appel à la précieuse mémoire de Régine Grosjean, Louis Charnu et Michel Chanut pour compléter cet article. Les illustrations sont tirées des programmes des fêtes du sapin 1949, 1951 et 1954 communiqués par Louis Charnu.

LES TUILIERS DES PRÉS

La combe du Loutre, dans la continuité de notre rude Grandvaux, est splendide. Peut-être moins dure à regarder que Les Putets, entre Les Poncets et Les Chauvins, sur la droite. Elle a le charme d'un Val fin comparé à notre Grande vallée. Ce vallon est arrosé par le ruisseau du même nom, le Loutre. En parler local on disait couramment le Loutre pour la Loutre, ceci laisse supposer la présence ancienne de ce petit carnassier, mais on y trouvait aussi, autrefois, des truites, des grenouilles, des écrevisses. Un paysage sauvage de tourbières. Le Loutre, qui prend sa source à Château des prés, coulait au début du 20^{me} siècle dans un lit de marne. Il a aujourd'hui des pertes dans le calcaire sous-jacent. Il produisait quelques fois des inondations.

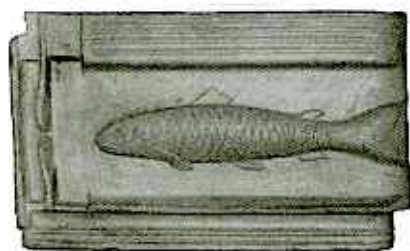
- mon père a vu le moulin Raymond noyé jusqu'au toit dit Monsieur Paul Raymond, (petit fils du dernier des tuiliers, Marie Elysée Raymond dit « Lysée »). Le moulin, qui se trouvait à la perte du Loutre, était la propriété de mon grand-père. Il y faisait du sciage (par une multiple alternative), des battages (orge et avoine) et du tournage sur bois. Vers 1910, un vagabond y mit le feu.

C'est vers 1790 que deux frères Raymond découvrent une couche de marne grise en cherchant de la tourbe près de leur ferme, au lieudit l'Épine. (Cette marne se trouve dans toute la boutonnière argileuse s'étendant de Château des Prés à l'extrémité sud du marais des Prés de Valfin. Sa couleur va du bleu noir au vert.)

Ils tirent parti de cette matière première en façonnant à la main, avec un matériel rudimentaire, des petites tuiles façon écaille, pendant environ 45 ans.

Deux frères de la génération suivante, profitant de nouvelles technologies, construisent (à la Bouchère, une limite des communes de La Rixouse et Valfin) 2 fours pour cuire une nouvelle forme de tuile plus évoluée, à quelque chose près la forme de tuile actuelle, caractérisée par un poisson à la face supérieure. Elles seront fabriquées de 1840 à 1860 environ, date à laquelle un incendie détruit le hangar qui abritait le matériel et les tuiles en séchage.

(j'ai réussi à m'en procurer une, photo ci-dessous, et je la tiens... au chaud)



Une troisième génération, un jeune fils d'un tuilier reconstruit la tuilerie vers 1870 d'une façon plus moderne et d'une dimension industrielle, en s'inspirant de nouvelles technologies en céramique. Aidé par son père, associé à son oncle, ils achètent une machine à vapeur et du matériel de tuilerie. Avec les briques cuites dans les anciens fours ils montent un four à feu continu de 20 m x 6, semblable à celui inventé 12 ans plus tôt par un certain Hoffman, abrité par un hangar et

approvisionné par wagonnets. 2 modèles de tuiles sont alors fabriqués : les losanges et celles à pureau plat, ainsi que quelques briques creuses.

C'est un dur travail. Avec la terre argileuse on fabrique des galettes qui, sous presse prendront la forme définitive. Elles seront ensuite empilées sur le four même, pour être séchées par la perte de chaleur. Vient alors l'opération de cuisson: Il faut entrer dans le four à une température jamais inférieure à 70 degrés, c'est l'enfournement. Mêmes conditions pour la personne qui retire les tuiles encore brûlantes (la marne des Prés de Valfin cuit à 980° au lieu de 1050 à 1150, car le calcaire qu'elle contient joue le rôle de fondant)

Vers 1888, une discorde familiale entache l'association. La tuilerie « Raymond frères aux prés de Valfin » cessera son activité faute de dirigeant vers 1890. Les machines seront vendues à la tuilerie Thouriez à Onoz. L'emplacement de la tuilerie est encore visible. Le lieu s'appelle « En Pibla » à l'est de la route allant des Prés de la Rixouse aux Prés de Valfin (à 30m de la route et 700m de la première maison des Prés de Valfin)

On trouve encore sur certains appentis des tuiles à la truite. Il existe à Saint Claude, rue du Pré, un toit recouvert de 700 tuiles de ce type. Vers 1890 l'église de Château des Prés fut couverte de tuiles Raymond. Il y a 12 ans, les tuiles de l'église de Longchaumois ont été remplacées, les anciennes venaient des Prés de la Rixouse, bel exemple de longévité. Les Amis du vieux Saint Claude, dans une étude, ont retrouvé 7 sortes de tuiles écaille, 7 sortes de tuiles mécaniques ainsi que deux sortes de petites tuiles écailles qui servent au bardage et ayant la particularité de s'emboîter pour éviter le chevauchement. Toutes sont une invention Raymond.

Un peu d'histoire de la tuile

L'habitude de couvrir les toitures avec de la terre d'argile sous forme de tuiles s'est répandue au XVI. La couverture des maisons, toits de chaume ou de bois, exposés au feu, était trop fragile. Différents types de tuiles sont alors apparues, plates, rondes ect... C'est vers 1840 que la tuile prend un essor important à cause de son procédé de fabrication mécanique, inventé par les frères Gilardoni d'Altkirch en Alsace. Cette tuile est à emboîtement et à canaux d'écoulement. Elle évite la fixation individuelle comme c'était le cas pour les tuiles plates. Le losange au centre, outre qu'il évite la déformation au séchage, sert à canaliser l'eau sur les deux tuiles du dessous qui sont emboîtées en quinconce. L'eau se répartit donc au centre des deux tuiles inférieures. (la truite des frères Raymond est une belle démonstration de cette technique : la tête et le corps remplacent le haut du losange central et la queue permet de répartir l'eau sur les tuiles inférieures). Après 1850 ce type de tuile est le produit le plus utilisé. Il existe cependant d'autres types de tuiles utilisées par régions : la tuile canal, dans les climats méditerranéens, la tuile plate, dans le nord de la France, la tuile panne, les faitières (pour le faitage) les tuiles de rive (pour les bordures) pour ne citer que les principales. L'assemblage de tuiles vernissées produit encore un décor du plus grand effet notamment en Bourgogne.

On dénombrait environ 400 tuileries en Franche Comté au XIX. Il en reste encore plusieurs dans le Jura. Les tuiliers se différenciaient par une signature, souvent un signe, une empreinte d'animal ou d'être humain, une inscription, certaines étaient décorées de guirlandes, de poissons.

Cinq étapes étaient incontournables pour la fabrication industrielle. Le processus actuel s'est certainement enrichi de nouvelles méthodes.

L'extraction : la terre extraite était menée directement à l'usine dans des wagonnet (les lorries) tirés par un tracteur au gas-oil (le coucou). Dans certains cas, on extrayait l'argile destiné à former des briques ou des tuiles au commencement de l'hiver, car on sait que l'argile exposée à la gelée et qui dégèle au printemps se travaille mieux. En 1843 une entreprise utilisait 423 m³ de terre par an et produisait 500000 tuiles. On imagine le travail à cette époque où il ne devait guère y avoir que pioche et pelle.

La préparation : au XVIII la terre était piétinée par « les marcheux », « les batteurs » la coupaient, l'arrosaient et la débarrassait des impuretés.

Plus tard, entreposée dans des fosses on incorporait certains produits destinés à faire des tuiles plus rouges. Des terres de différentes couleurs étaient mélangées puis additionnées de sable fin pour aérer la mixture. Après un repos de 8 à 10 jours ? on malaxait l'ensemble avec de l'eau, puis on amenait le tout dans un broyeur à deux meules.

Le moulage : au XIII siècle, la tuile d'origine, sans doute la tuile canal, était moulée à la main sur des moules en bois, des courbets, puis lissée extérieurement avec les doigts.

Au XIV le travail était mécanique. La terre était étirée en forme de galette de 5 cm d'épais sur 40 cm de long puis pressée dans un moule de forme. La presse était équipée de 6 moules de bas et un seul moule de haut « le mouton » qui se déplaçait. Un gabarit, le « retailleur » coupait les bavures

Dès le XVIII on oblige le respect de dimensions et de finition.

Le séchage : l'argile pressé étant encore gorgée d'eau, il fallait procéder à un séchage.

A l'époque ancienne les tuiles étaient séchées au soleil.

Ensuite on les mit autour du four, disposées en rangs verticaux sans se toucher pour laisser une circulation d'air. Plus tard, elles furent empilées dans des wagonnets qui passaient dans un séchoir (environ 18 h à 80° qui enlevait environ 22 % d'eau)

La cuisson : Autrefois les feux étaient entretenus en permanence pendant quelques jours, puis ralentis et éteints pour que les tuiles refroidissent lentement La cuisson s'opérait entre 1050 et 1150° pendant 24 heures. Par la suite, plusieurs fours ont été utilisés dans le temps : four à ciel ouvert, four à cheminée, four Offman à cuisson tournante, le four tunnel (briques empilées dans un wagonnet qui se déplace dans la zone de feu). Les tuiles cuites étaient ensuite triées par le défourneur qui frappait chaque pièce avec une petite barre métallique, afin d'obtenir le son reconnu comme étant celui d'une tuile sans faille.

Une tuile brute pesait environ 4kg 200 après séchage et cuisson elle pesait environ 3 kg.

BATTAGES 2007

Réflexions entre deux gars, un premier dimanche de septembre.

Le Natol, la casquette en biais, (pas en arrière, il se ferait chambrer au pays), le pantalon avec des canons qui tombent à 4 plis sur les baskets (il vaut mieux, ça en cache la couleur), le tee-shirt coloré comme un panneau une veille d'élections... enfin bref, vous voyez le genre !...

L'Arthur, sapé « pays »,... un gars du plateau...

La fête aux Mussillons ?... y fait beau, on va y faire une virée, histoire d' passer le temps... c'est du déjà vu, mais c'est un truc entre potes, c'est sympa...

- V'là le parking, y'a des places à l'ombre... ça y est : l'autre zigoto là-haut m'fait signe d'aller vers lui... ça commence bien...

- Pourquoi Monsieur ?...

- Je garde des places à l'ombre pour des handicapés et des personnes âgées.

- Tu parles l'excuse, y nous z'a vu v'nir... rien à foutre, on s'met là...

Comme d'hab., on commence par la ferme.

- Dis donc, Arthur y sont marteaux... y s'croient au salon d'l'agriculture... on n'est pas à Paris, nous, on sait bien c'que c'est qu'un veau, pis un lapin.

- Tiens, d'habitude y mettaient des poulets !

- Y z'ont du rester bouclés dans leur « plumier » c't'année, y z'ont tous « la grippe au derrière ».

- Eh ! Natol, tu sais combien c'est, la durée de gestation d'une lapine? Celle d'une vache? Puis combien ça pèse un veau à la naissance? C'est marrant, une vache, à ton avis, ça rumine de droite à gauche ou de gauche à droite ?¹

- V'la la Ginette avec sa l'ssive, toujours en forme celle-là ! Du savon, la planche, tu frottes, tu

rinces, bin tiens, on va s'rincer un coup...

- La buvette ? toujours pas changé de place. C'est loin, là bas au fond avec c'te chaleur ! c'est p't'être fait exprès. Plus c'est loin, plus plus t'as chaud, plus tu picoles...

- Ah ! v'la l'Jean Pierre avec sa faux... y tape toujours ? Y z'ont du l'oublier là l'année dernière !

- Essaie donc Natol, c'est pas facile. Si tu frappes pas régulièrement tous les millimètres, tu vas donner dans la dentelle, si tu frappes juste sur le fil, tu risques de fendre... plus en arrière, ça ne sert à rien, ça n'effile pas le métal, ce qui est le but de l'opération...

- Cré bonsoir, ça me r'donne soif d'le r'garder... viens on r'tourne vers le Watt...

- En parlant de faux, Natol, sais-tu que l'ouverture de la lame par rapport au manche, n'est pas toujours la même, elle varie d'après le faucheur : il y en a qui ouvrent, d'autres qui ferment plus. Cet angle varie aussi suivant ce qu'il y a à faucher : de l'herbe, du blé... Pas de degré de base, c'est une vieille méthode qui s'apprend sur le tas, à l'ancienne.

- Ça y est, y z'ont innové, y z'ont trouvé des « cordonneux » c't'année, y'en fallait bien cinq pour jouer du classique ! Ça s'arrange pas dans leur tête ! Enfin, y s'creusent quand même !

- Deux ou trois bières et ils vont remonter vers la batteuse...

- Elle marche même pas, hein, Arthur ! Y z'en ont assez, y disent qu'c'est l'tracteur qui s'essouffle. Tu parles !

- Oui, le tracteur, c'est du solide, il a largement passé l'âge de la retraite ! Je me demande combien de voitures de blé on peut battre en une heure, et combien de servants il faut pour accomplir ce travail. Tu sais toi, de quelle époque datent les batteuses ?²

- J'suis pas M'sieur sait tout !



Encore l'autre avec ses ficelles, ça me donne le « tourni », y tortille, y tortille. Encore un qui doit facilement tordre le cou aux poulets...

- T'as vu Natol combien l'Claude met de ficelles pour faire ses cordes ? En quoi elles sont ses ficelles ?³

- Tiens y'a un rattroupeement... l'gars y vient d'chopper un mouton par les pattes de derrière comme une brouette. Y va quand même pas l'faire courir comme ça, parce-que tu vas voir la SPA, tu sais ces gens qui sont Sur l'Poil des Animaux... y z'ont déjà déblatéré sur les ch'vaux qui s'fatiguaient au labour (Lien n° 60). Ah non, y prend une tondeuse. L'pôv'tit belet, y va s'trouver à poil sans sa pelisse. A moi d'te poser une colle Arthur... quel est l'temps de gestation d'la brebis ? Comment s'appelle la mise-bas ? Et combien d'temps ça vit un mouton, si y passe la fête musulmane et le gigot de Pâques?⁴

- Heureus'ment qu'on n'est pas v'nus c'matin ! Y paraît qu'on pouvait plus bouffer. L'pot au feu avait rétréci à la cuisson, pis y'avait plus d'ticket à vendre, j'ai pas bien compris l'truc !

- Y m'ont dit aussi qu'y z'avaient voulu faire les foins comme dans l'temps. C'est l'Christian qui m'a raconté : y z'ont fauché à la faux, après y z'ont r'tourné avec des fourches à 3 dents qu'avaient des bouts comme des cornes de bouc. Y savait pas très bien m'tuyauter la d'sus !

- L'Albert m'a dit qu'après y z'ont mis l'foin en rites avec des p'tits râteaux en bois et pis qu'y z'ont tout accuché pour la nuit. Pis c'matin y z'ont commencé par décucher.

- Accucher, décucher, c'est un truc à cucher dehors ! j'aimerais mieux découcher la décucheuse !

- Alors c'matin, en plus y z'avaient pas calé la batteuse et l'Daniel voulait encore faucher avec le ch'val. D'habitude, c'est déjà la panique, alors là, j'te dit pas. Du coup, y z'ont même plus pensé qu'le Marcel avait prévu un casse-croûte à 10 heures.

- Ben, p't'êt' bin qu'ceux qu'ont pas eu de pot au feu, y z'auraient pu l'manger !

- Tu vois Natol, il paraît que Liliane et l'Roger y'ont pensé. Ils se sont mis à la buvette et ils ont tout recyclé en sandwiches.



- V'la qu'y a même le matériel pour faire les foins c't'année ! Ben, elle est bien bonne celle là ! T'attends qu'y ait le r'gain dans le foin, pis tu fauches l'vert et l'sec en même temps. Tiens, v'la l'Daniel qu'attelle une jument à l'engin rouge et jaune fraîchement repeint.

- C'est le râteau-faneur du René Janier. Y vont faire les foins comme dans les années 50. Faut les suivre les Papys, ils ont la nostalgie des années passées.

- Oh ! Mais pourquoi donc, qu'y z'ont r'misé les mémés, là en bas, c't'année ? Pis v'la qu'y z'en ont dégotté des nouvelles: une qui file, pis une qui tricote. Ben, ça rigole dans l'coin, avec le Robert à l'accordéon.

- C'est sûr'ment des copines à l'Aimée, celle qui pédale encore à la machine à coudre. Elle en a pas encore assez des torchons d'puis l'temps ? Je sais bien, il en faut ce soir pour la vaisselle !

- Wouaïe, j'crois bien qu'c'est l'notaire qui rempaille la chaise. Bin vieux, avoir fait tant d'études, pis en être à ce point !

- Qui c'est celui qui crie en prom'nant son armoire sur l'dos ?

- Le colporteur. Y transporte tout son magasin comme ça, c'est pratique et pas cher.

- Ben, c'est pas l'Michel Bénier qui pourrait faire ça !

M. Colin

Merci à l'Arthur et au Natol (ce n'est pas facile de se renouveler tous les ans !)

Nous remercions René Janier des Mussillons, qui a fait don de son râteau-faneur en parfait état pour nous permettre des reconstitutions des travaux agricoles des années 50.

MÉMOIRE DU TEMPS PASSÉ

Chaque fois que nos grands parents, et plus tard nos parents, égrenaient leurs souvenirs d'autrefois, c'est avec une oreille distraite que nous écoutions les temps forts de leur jeunesse : eh oui, eux aussi ont été jeunes !

Au fond de ma mémoire il me reste encore quelques souvenirs, si bien racontés, surtout par le dernier de mes aïeux qui a survécu beaucoup plus longtemps. A lui seul il était la mémoire vivante du temps passé et il avait le sens de faire durer le suspense, pour tenir en haleine son auditoire auprès du public que je représentais à moi tout seul.

Exemple : Le temps des loups, à la ferme des Poncets.

Un certain soir d'hiver du Grandvaux à la fin du siècle dernier, l'un de ses beaux frères des Poncets et plus jeune que lui, avait pris l'habitude de sortir à la nuit tombée, après avoir rectifié sa tenue vestimentaire. Ses sœurs pensant qu'il avait une petite amie dans les environs, ont donc voulu savoir quelle direction il prenait pour aller au rendez-vous et, pour cela, elles se sont cachées dans le rucher à proximité de la maison. Peu de temps s'était passé quand elles entendirent hurler une horde de loups aux cris lugubres qui s'approchaient dans leur direction. C'est avec une peur bleue qu'elles rentrèrent à la maison, sans plus se soucier de la destination de leur frère.

Les grands-mères ont laissé tout autant de souvenirs : l'une fabriquait à façon des lunettes à la faible lueur d'une lampe à huile pour un atelier morézien ; l'autre allait chercher l'eau pour la maison à une grande distance.

Son meilleur souvenir a été son premier voyage en chemin de fer pour l'inauguration du tronçon Chaux des Crotenay-Saint Laurent le 10 juillet 1890. Elle avait vingt ans.

Mais aujourd'hui, c'est moi qui suis le grand père qui égrène ses souvenirs d'autrefois et je vous en livre quelques uns.

Une mule patriote.

De la dernière guerre j'ai un souvenir de l'armée allemande, qui occupait mon village en raison de la ligne de démarcation. A cette époque, j'avais une dizaine d'années et j'étais occupé à conduire le lait au chalet, avec la mule attelée à une charrette sur laquelle j'étais juché pour la conduite.

Cette bourrique avait pour habitude de marcher au centre de la route et prenait tout son temps. Dans la traversée du village, j'étais avec mon attelage, toujours au milieu du chemin, quand un groupe de militaires allemands, marchant au pas de l'oie, bien en ligne et avançant plus vite que moi, durent contourner mon char, ce qui eut pour effet de désorganiser ce bel ensemble militaire.

Ma mule et moi n'étions pas peu fiers de cet acte de résistance à l'ennemi.

La création du chemin de fer Chaux des Crotenay-Saint Laurent, en 1889-1890, à la ferme de La Chaumusse)

Alors qu'il était gamin, mon grand-père a vu construire le chemin de fer qui passait à proximité de sa demeure. Une équipe de manœuvres italiens logeaient dans les dépendances de la ferme. Comme tous les enfants, il partageait souvent le repas avec eux en dégustant la polenta. Ces derniers chantaient en italien, ou plutôt en patois de chez eux. Pour nous épater, il lui arrivait de nous chanter les rengaines qu'il avait entendues.

Mon arrière grand-père était cloutier de son métier ; mon autre aïeul, lui, fabriquait des mèches, des tarières, et leurs dérivés ; le troisième était un des derniers légendaires rouliers du Grandvaux, qui avec ses chevaux livrait sur Paris, Lyon ou Marseille suivant la demande.

Le cloutier allait à pied chercher aux forges de Syam, à une quinzaine de kilomètres, quelques barres de fer qu'il ramenait sur son dos. Cela paraissait naturel à l'époque. Le même bisaïeul, dans sa jeunesse, s'était fabriqué un violon pour agrémenter les longues soirées d'hiver du Haut Jura.

Un de mes grands-pères étant allé faire l'acquisition d'un cochon, était allé prendre le train à Ilay pour se rendre à la foire d'Orgelet, et a ramené le goret à pied attaché d'une ficelle à la patte, en le

poussant devant lui. Il en était de même chaque fois qu'il commercialisait une paire de bœufs, tout se faisait à pied.

En ce temps-là, le prix du « baril » pouvait monter, on usait que les souliers à clous !

La première cigarette

Qui dans sa vie d'enfant n'a pas eu de souvenirs plus ou moins marquants ? En voici un parmi tant d'autres, il s'agit des premières cigarettes fabriquées avec du papier journal, rempli de feuilles sèches de « bouillon blanc » (*nom d'une plante*) le long des sentiers, alors que nous gardions les vaches avec des camarades.

Nous faisons office de berger le soir, après l'école, le jeudi, après le catéchisme ou le dimanche avant et après la messe. A cette époque, les clôtures électriques n'existaient pas encore.

Après en avoir tiré quelques bouffées, nous avions un terrible mal de tête, mais nous étions fiers de faire comme les adultes !

Un jour, ma mère m'a surpris (oh, quel drame) en pleine action, sans doute attirée par l'odeur pestilentielle des herbes mal séchées. Elle me fit une sévère remontrance, et comme il se doit « le bon Dieu te punira ! »

A cette époque le bon Dieu ne punissait pas les adultes fumeurs, car ils étaient nombreux à conserver le tabac dans une vessie de cochon préalablement séchée et frottée au son. Les uns fumaient la cigarette roulée à la main, d'autres la pipe (un de mes grand-pères ne quittait sa bouffarde que pour les repas et pour dormir, ce qui lui valut le surnom de « père la pipe » ?)

Les vrais hommes prenaient une pincée- ou plutôt une poignée- de tabac qu'ils calaient dans la bouche. On pouvait juger de l'importance de la chique à la facilité d'élocution du patient qui pouvait cracher à cinq pas.

Une journée de batteuse

Autrefois, à la fin des récoltes, la batteuse passait de grange en grange. Un tracteur d'un autre âge tirait à grande peine la batteuse bien trop lourde pour ses faibles chevaux.

Une fumée abondante s'en échappait avec une odeur acre d'huile mal brûlée. Souvent plusieurs paires de bœufs étaient nécessaires pour gravir nos chemins de montagne sinueux, et ses roues en fer faisaient un bruit terrible.

Quand cet ensemble bruyant arrivait à la ferme, les poules apeurées se cachaient, et à l'heure de la traite, les vaches aussi récalcitrantes refusaient de rentrer à l'étable.

Malgré cela, la batteuse, c'était la fête de la ferme. Les voisins rendaient au fermier l'aide qu'ils avaient reçue, la fermière mettait son point d'honneur à bien soigner ses gens.

On travaillait dur et on buvait sec. Les enfants ce jour là avaient droit à un jour de congé scolaire. Et la jeunesse pouvait faire des rencontres.

R. Etiévant

Le Jura agricole - 22 mai 1999



RAPPELS

La bibliothèque se tient au 1^{er} étage de la mairie de Saint Laurent, dans des locaux généreusement mis à notre disposition par la municipalité.

Elle est ouverte à nos adhérents tous les samedis matins de 10h à 11h30.

Elle contient plus de 4000 ouvrages essentiellement des dons : romans, policiers, sciences fiction, récits historiques, revues géographiques et scientifiques, livres pour enfants, et un fonds local enrichi régulièrement.

Remerciements à M. Cart-Lamy et la famille Claude Royer pour leurs dons de livres.



AU GRANDVAUX

*A. Decœur
Pays comtois n°7
(5 janvier 1933)*

Tu as, pour l'étranger, ton visage sévère,
Et ton corps tout en roc et ton souffle brutal !
Mais le fils de ton sol, qui t'aime et te révère,
Sait trouver les attraits dans le grand air natal

Ton ciel illimité a les plus riches teintes,
Vers le déclin du jour, à l'heure du couchant ;
Et, dans le clair matin, quand tes sonnailles tintent,
Ces rustiques échos sont un merveilleux chant !

Ils résonnent gaîment au long du pâturage
Où fleurit la gentiane au regard azuré,
Fraîche, malgré la bise, et riant sous l'orage,
Près de la pâquerette au frêle cœur doré.

Tu recèles des fruits qu'on dénomme chevrettes
Et dont le frais corail éclaire tes rochers.
Là, jaillissent encor des buissons de noisettes,
Où les jeunes bergers aiment à se cacher.

Et voici ta forêt, fière comme un beau temple,
Dont les voûtes se meuvent au gré de tous les vents !
Entre les hauts piliers que le fervent contemple,
Se fredonnent des chœurs graves et émouvants !

Et pour tes dieux sylvains, tu chantes ta prière,
Tu verses ton encens sur la mousse et l'humus
Contre les vitraux bleus, où se rit la lumière,
S'envolent en parfums les plus beaux orémus !

Tes fidèles croyants, que tes accents émeuvent,
Se font un cœur meilleur du sang de tes rameaux ;
Et, dans le vent du soir, quand tes voûtes se meuvent,
Ils se sentent plus forts contre les pires maux !...

Tu as, pour l'étranger, ton visage sévère,
Et, ton corps tout en roc et ton souffle brutal...
Mais, pour ton enfant vrai, qui t'aime et te révère,
Tu gardes ton sourire et ton charme natal !...



B. Leroy