

Léoncel

En

Vercors

Raconté par Max Bodin

A l'état civil Marius Bodin

Né le 18 octobre 1914 à Léoncel

Décédé le 14 février 1984 à Nîmes

LEONCEL EN VERCORS

Vers 438 les Burgondes ou Bourguignons s'établissent dans le futur Dauphiné : c'est le royaume de Bourgogne dont Vienne est la capitale. Par la suite, et jusqu'en 1032, le Dauphiné fait partie du Royaume d'Arles. A cette date meurt Rodolphe II dernier roi d'Arles ; c'est l'empereur d'Allemagne qui en hérite : il délègue Rodolphe de Zähringen pour le représenter dans la région qui est, alors, partagée entre Comtés, Baronnies, et fiefs Episcopaux. Constamment de sanglantes bagarres opposent Comtes, Barrons et Evêques qui se disputent des terres ou prérogatives. A partir du IX siècle commence la construction des châteaux- forts qui abonderont dans la région : on en voit des vestiges partout.

En 529 St-Benoit fonde l'ordre des Bénédictines (seuls érudits du moyen âge). En 1089 cet ordre donne naissance aux Cisterciens, de Cîteaux en Bourgogne (fondé par Robert de Molesme).

Les Cisterciens en 1137 établissent l'Abbaye de Léoncel avec toutes ses annexes : les Granges, le Colombier, la Vacherie où sont situées les écuries des bovins, le Cellier à Beaufort (Castrum Belli Fortis) où est entreposé le vin, sur les chaux se trouve le Procureur où vivent les moines chargés des intérêts temporels de l'Abbaye.

Celle-ci comprend les locaux destinés à l'habitation des moines et à l'hébergement des pèlerins qui transitent, nombreux, par Léoncel pour se rendre à St-Jean de Compostelle : ce sont aussi des voyageurs, des marchands, ou même des transporteurs qui font escale. En effet Léoncel est situé sur la route muletière qui relie Marseille à Lyon.

En 1329 les Comtes du Valentinois, devant des troubles et pour s'attirer leurs bonnes grâces, donnent droit de chasse à tous leurs tenanciers sur le territoire d'Ambel : faveur très rare (un tenancier est une personne qui tient une terre en rotture dépendant d'un fief).

(La rotture c'est la condition de celui qui n'est pas noble)

En 1440, suite à la révolte contre les réformes de Charles VII (mouvement féodal de la Praguerie) ce roi éloigne de la Cour son fils Louis-futur Louis XI- en lui confiant le gouvernement du Dauphiné, malgré la participation de ce dernier à la révolte.

Le fils de Charles VII a surtout résidé à Romans mais aussi dans la plupart des châteaux de la région. Il a dû, certainement, séjourner à l'Abbaye de Léoncel ou tout au moins y passer souvent ne serait-ce que pour aller chasser à Ambel : chasse célèbre et réputée dans tout le Dauphiné et même, prétend-on, dans tout le Royaume de France. Grand chasseur, il proscriit aux manants tout braconnage ou chasse : ce délit est puni de mort.

A une chasse sur le territoire d'Ambel, s'étant éloigné de la suite, il se trouve, soudain, face à un ours énorme : son pelage brun témoigne de sa férocité ; manifestement ce n'est pas un pacifiste avec lequel il est possible de lier conversation : seul une retraite précipitée et non préparée à l'avance peut le sauver. Pris de panique, le futur roi de France fait demi-tour en criant au secours de toutes ses forces. Deux bucherons sont à proximité qui l'entendent puis voient la scène : non sans peine ils s'interposent et après une lutte farouche tuent le très grand ours bien méchant qui aurait voulu faire du bobo au gentil petit futur roi. Réflexion : l'absence des bucherons en ces lieux et moments précis aurait provoqué en France une pénurie de fillettes (chaines enserrant les chevilles des prisonniers de Louis XI)...et de postes (Louis XI a créé la poste royale)...

Heureusement le Dauphin est sauvé, mais les deux bucherons ignorent qui ils ont sauvé. Ils emmènent leur rescapé dans leur cabane pour le réconforter et s'excusent de n'avoir pas grand-chose à lui offrir : car, disent-ils, le gouverneur est très sévère et ne tolère même pas la prise d'un lapin. Devant l'insistance de leur hôte qui est très affamé, et, après moult hésitations, ils sortent un lapin de sa cache et l'accommodent d'une façon succulente. Ils supplient l'étranger de n'en souffler mot. Le futur roi sourit et affirme que le gouverneur n'en saura jamais rien d'une façon officielle. Après s'être restauré copieusement, complètement remis de ses émotions, de fort bonne humeur, l'inconnu manifeste le désir de rejoindre la suite de la chasse. Les deux bucherons l'accompagnent sur le bon chemin en riant. Au moment de se séparer le rescapé invite les deux bucherons au Château d'Urre, pour la semaine suivante. Ils vont à ce rendez-vous et sont pris de frayeur quand ils voient que le maître de ce lieu est la personne à qui ils ont sauvé la vie se ressemblent tellement. Le Dauphin vient à eux et sur le champ, sans leur donner le temps de faire « ouf », les anobli leur octroyant des terres arides du côté de st-Julien-en-Quint. Les

descendants de ces deux bucherons existent aujourd'hui dans différentes régions de la France. Pendant longtemps ils sont la risée de tous, car les terres qu'ils possèdent ne leur permettent même pas l'achat d'habits convenables. Ils sont appelés « Chevaliers chausse-nu ».

Parmi les visiteurs les plus célèbres Napoléon est souvent cité, alors en garnison à Valence, il a fait au moins une promenade à cheval jusqu'à Léoncel, en passant par Peyrus, le col des Limouches, la Vacherie.

Le Vercors, plateau calcaire, est situé dans la Drôme. Ce département s'étire tout au long du Rhône (à l'Est de ce fleuve depuis St-Rambert-d'Albon jusqu'à St-Paul-trois-Châteaux, sur 150 km environ. Sa tête au Nord se confond dans le Dauphiné, ses pieds, au Sud, baignent dans la lumière du soleil de Provence. C'est dans ce département qu'est perçue nettement la transition entre deux climats et un peu entre deux façons de vivre.

Le département de la Drôme comprend une longue plaine fertile qui suit le Rhône. Les deux tiers de sa surface sont occupés par le massif du Vercors, très connu, surtout depuis 1944, date à laquelle ont lieu les sinistres exploits de fanatiques bandes Teutonnesques agissant sur ordre et au nom d'un certain Adolph, peintre en bâtiment à Berlin. Le Vercors est alors saccagé, dévasté, brûlé, éventré, saigné, violé, égorgé, sacrifié, mais jamais vaincu. Les bandes Teutonnes et Mongoles exécutent à la lettre une œuvre bien préparée à l'avance : dans le Vercors rien ne doit survivre. Heureusement le temps manque pour l'accomplissement complet de ce plan diabolique et le Vercors relève la tête fièrement.

Ce massif est situé à l'Est et à hauteur de Valence, il est, à peu près, entouré par les villes de St-Jean-en-Royans, de Grenoble et Die au Sud.

La commune de Léoncel commence à l'Ouest avec le Vercors. Elle est délimitée de ce côté par des rochers abrupts dominant la vallée du Rhône. Les plus hauts sommets sont « le Signal » que les cartes Michelin nomment « Pierre Chauve » 1310 mètres et « l'Epenet » appelé « Roc de l'Epene » par Michelin 1333 mètres.

Depuis le Signal dont le sommet est facilement accessible toute la vallée du Rhône est dominée. Par bonne visibilité, à 20 km à vol d'oiseau, Romans et

Valence sont là dans toute leur étendue. Les méandres du Rhône scintillent, visibles bien au Sud de Valence. En face les monts du Vivarais, le château de Crussol se remarque nettement et à gauche l'Isère qui sépare Bourg-de-Péage de Romans. C'est un spectacle extraordinaire et grandiose. Barbières est à nos pieds avec les ruines imposantes de son château. De ce côté « le Signal » est constitué par un rocher à pic d'une centaine de mètres de hauteur. Vers le Sud La Vacherie Le Chaffal, Plan de Baix, le col de Bacchus, le col des Limouches et la plupart des fermes des communes de la Vacherie et Léoncel Ouest. Il existe quatre voies d'accès à Léoncel depuis la plaine.

La cinquième route pénètre dans le massif du Vercors, par le col de la Bataille, vers Vassieux, puis Die. La voie Sud-Nord suit la vallée où sont situés la Vacherie et Léoncel.

Venant du Sud après Crest nous traversons Aouste, Beaufort, Plan de Baix, le col de Bacchus, la Vacherie...

Par l'Ouest deux routes possibles : depuis Valence par Chabeuil, Peyrus, le col des Limouches, La Vacherie...

Depuis Romans par Barbières et le col de Tourniol...

Venant du Nord à partir de St-Jean en Royans par Tamée...c'est le seul accès ne nécessitant pas le passage d'un col.

Léoncel comporte, au moment où se situe ce récit, c'est-à-dire aux environs de 1920, une magnifique église du XIIème siècle et les restes de l'Abbaye où ont pris place : la cure, la mairie, l'école et son logement et une buvette tenue par la femme du cantonnier. Attenant à l'église, le cimetière. Sur la place une grange faisant partie de la ferme située un peu plus loin : à côté de la ferme la maison du facteur. Plus loin sur la route du col de la Bataille une belle et unique maison de maître, appelée « la villa ». La grange, la ferme, la villa appartiennent au même propriétaire qui par ailleurs possède des pâturages immenses dans la commune de Léoncel et sur Ambel. Il est propriétaire aussi d'un grand mas dans le Sud immédiat d'Arles. Il a trois troupeaux magnifiques : chevaux camarguais, bovins et ovins. Ces troupeaux passent l'hiver en Camargue et transhument, au printemps, par la route, en marchant, vers les pâturages du Vercors. Tout autour du village de Léoncel c'est alors une

merveilleuse symphonie de sonnailles, qui s'entend de fort loin au crépuscule : dans le calme que rien ne trouble. C'est une harmonie dans un équilibre naturel où tout devient vague, où l'ombre, petit à petit, gagne sur la lumière qui s'estompe : bientôt tout est confondu et les sonnailles continuent à battre le rythme de la respiration profonde de la montagne qui s'endort.

Le village de Léoncel est situé à 900 mètres d'altitude dans une vallée qui sépare la commune en deux parties à peu près égales tant au point de vue superficie que nombre de fermes. Ces fermes sont distantes de 500 à 1000 mètres les unes des autres : il est possible de dire que chacune est située au centre des terrains constituant celle-ci.

En arrivant du Sud, à partir de Crest, après la traversée de la Vacherie par une route rectiligne de 3 km on trouve juste avant le village de Léoncel et sur la droite une source abondante qui ne tarit jamais. Il est tout à fait logique que les Cisterciens aient choisi cet endroit pour construire leur Abbaye.

Dans tout le reste de la commune les fermes ne sont pourvues d'eau que grâce aux citernes qui stockent l'eau de pluie recueillie par les toits. La Lyonne se trouve dans la vallée et les fermes de chaque côté de cette vallée sur les hauteurs, il est impossible que cette source les alimente en eau.

La commune se divise tout naturellement en deux « quartier » venant du Sud à droite il y a « Les Saulces » et à gauche « les Combes Chaudes ». On accède aux « Saulces » par le pas de l'escalier (route qui conduit au Col de la Bataille) puis on trouve à gauche « l'Echaillon » où est bâtie la maison forestière. Car jouxtant la commune de Léoncel existe une magnifique forêt domaniale constituée principalement de feuillus (fayards ou hêtres). Sur la gauche sont dispersées six fermes qui s'étendent sur des terres appelées « Serre du Mortier ou Murtier », « La Charge », « Comblezine », « Macaire ».

A gauche de la vallée nous avons « Les Combes Chaudes ».

Partis du village, par un sentier abrupt, nous arrivons à « La Fray » montant encore voici « Le Serre du Sac », ferme où je suis né. En continuant vers l'Ouest, après une légère descente, nous avons « Le Dété » dont le propriétaire est surnommé « Le Général » ; en bifurquant sur la gauche se trouvent deux fermes appartenant à une même famille. Un chemin vers le Sud permet l'accès

sur la route de Peyrus, à proximité du Col des Limouches. Puis nous avons « Mantin » et non loin de là « Gardi ». Au total huit fermes habitées et exploitées à cette époque.

Chaque ferme est bâtie d'une façon similaire : une grande bâtisse, une seule, qui abrite les bêtes : vaches, bœufs de labour, chevaux, porcs, moutons, chèvres, volailles ; qui protège la nourriture pour l'hiver (des bestiaux et humains). Le stock doit être assez important pour passer les longs et rudes mois d'hiver. La plus petite partie de la bâtisse est réservée à l'habitation des paysans montagnards : une grande cuisine et au-dessus 2 ou 3 chambres ; c'est tout. Les toits de ces bâtisses n'ont pas une grande inclinaison, ceci pour que la neige ne glisse pas, reste sur les toits et, à la fonte, permette la récupération de l'eau.

Souvent au printemps, le niveau de l'eau, dans les citernes, est bien bas ; la fonte de la neige restée sur les toits ne suffit pas à le faire monter suffisamment. Alors, armés de grandes pelles en bois, nous jetons sur les toits toute la neige possible. Ces pelles sont fabriquées par mon père, pendant l'hiver, elles sont « taillées » dans la masse d'une grosse grume de fayard qu'il faut d'abord découper en épaisses tranches dans le sens de la longueur. Ce sciage est délicat et difficile. La bille de bois choisie est amenée sur une butte munie d'échafaudage, elle est installée en porte à faux sur cet échafaudage, de manière à ce qu'une personne puisse se tenir debout au-dessus de la bille et une autre personne puisse aussi être debout au-dessous de cette bille. Chaque « scieur de long » empoigne un côté d'une scie spéciale et tire alternativement sur cette scie, qui est constituée par deux montants ; la lame de la scie au milieu de ces montants, agit perpendiculairement à l'axe de ces montants.

Il faut encore bien du temps pour que la pelle prenne sa forme définitive, il faut beaucoup de coups de hachette donnés d'une main sûre à l'endroit voulu pour que le manche soit bien orienté par rapport à la pelle elle-même galbée harmonieusement.

Les enfants trouvent un usage non prévu pour cette pelle. Quand la neige est dure elle sert de luge. En effet elle est creuse de telle sorte qu'elle reçoit

parfaitement une petite paire de fesses, et la vitesse atteinte est assez extraordinaire.

L'été c'est une planche bien lissée qui sert de luge, la vitesse est moindre que sur la neige, mais avec une bonne pente et une herbe bien roussie par le soleil, une fois la « piste » rodée des performances honorables sont atteintes.

Ce sport est pratiqué par les bergers des bovins. Les vaches disposent de très grands pâturages et la garde en est vraiment facile ; alors il faut bien que le berger se trouve des occupations.

Les familles exploitantes ont, en général, entre-elles, bonnes relations de voisinage. Souvent des liens de parenté les unissent ; en remontant assez loin tout le monde pourrait se dire cousin.

Les deux « quartiers » de la commune sont séparés par la vallée où est implanté le village ; aussi bien les « Saulces » que les « Combes Chaudes » sont situées de part et d'autre de cette vallée, sur les plateaux ; ceci fait que les communications entre les deux quartiers sont difficiles et peu fréquentes. Chacun a son facteur, et, plus tard, beaucoup plus tard, les « Saulces » réussissent à avoir leur école. Il faut signaler au passage, qu'à l'heure actuelle, il n'y a plus d'école du tout à Léoncel.

Comme tous les montagnards les Léoncellois ont leur patois et ne parlent que patois entre eux. Mais ce n'est pas tout à fait le même patois à gauche et à droite du village : des nuances d'accent ou de prononciation prouvent à quel point les communications entre les deux plateaux sont limitées. Une grande partie des habitants des deux quartiers se trouvent réunis pour la messe du dimanche à onze heures. La tradition veut que, même au plus fort des grands travaux chaque ferme délègue au moins un représentant à la messe. Après la messe, quelques papotages des femmes, quelques canons pour les hommes toujours sujets de dispute pour payer la tournée... l'accord se fait quand tout le monde a payé la sienne. Alors bien vite chacun regagne sa demeure... Les jeunes pas toujours tout de suite, les libations continuent parfois tard dans l'après-midi, après un casse-croute à la buvette la réunion continue chez un des leurs ou dans un autre café à la Vacherie ou au col des Limouches ou la fête finit toujours très tard ; le patron de l'endroit, cantonnier de son état, a beaucoup de peine pour éjecter tout ce monde « gai » à l'heure réglementaire

de la fermeture... et souvent n'y parvient pas. C'est l'heure des bouteilles qui pètent... se fâcher c'est aller contre son propre intérêt et après tout on voit si peu souvent les gendarmes que le risque couru est bien mince. Vers 3 ou 4 heures du matin enfin la raison l'emporte et c'est la dispersion chacun en direction de sa ferme : belle soirée, belle biture. Quelques-unes sont mémorables par les exploits accomplis : ingurgitation insensée de nourriture ou d'alcool. Moults chansons sont écorchées au cours de ces soirées. Je ne peux résister au plaisir d'essayer d'en transcrire une, en patois, le titre en est :

Lou pétit Djean

Lou pétit Djean s en vait à la vigne
A la vigne per travailla
Ma ayio bio travailla
Son dedjeuna veigno pas.
Vollou pas mé fatcha, mi mé fatcharé pas
Prin sa veste sur son épaule
Per quéré son dedjeuna
Trouvo sa fene à tablo
Doublé mossio lou cura
Vollo pas mé fatcha, mi mé fatcharé pas.
Ta soupo est sur la tablo
Si é tchaude souflo lo
Mé courbo per l'amassa
Lou tcha mé sauto au naz
Vollo pas mé fatcha, mi mé fatcharé pas.
La mourale d'l'histoire :
Si volé dedjeuna
Faut pas laissa ta feno
Doubé mossio lou cura
Veuillou pas mé fatcha e ben m'siou pas fatcha.

La traduction est très difficile et ne peut faire apparaître toutes les nuances de la chanson qui, mimée, avait toujours un grand succès.

Le petit Jean

Le petit Jean va à la vigne
A la vigne pour travailler
Mais il a beau travailler
Son déjeuner ne vient pas
Je ne veux pas me fâcher, je ne me fâcherai pas
Il prend sa veste sur son épaule
Pour chercher son déjeuner
Trouve sa femme à table avec Monsieur le Curé
Je ne veux pas me fâcher, je ne me fâcherai pas
Ta soupe est sous la table
Si elle est chaude souffle là
Je me courbe pour la ramasser
Le chat me saute sur le nez
Je ne veux pas me fâcher, je ne me fâcherai pas
La morale de l'histoire
Est que, si tu veux déjeuner
Ne laisse pas ta femme
Avec Monsieur le Curé
Je ne voulais pas me fâcher, je ne me suis pas fâché

Dans les « Combes Chaudes » à Gardi la ferme est exploitée par mon grand-père, le père de ma mère. A la « Fray » j'ai une tante, la sœur de mon père. Son mari, mon oncle¹, a exercé sur moi une sorte de fascination : il ne parle pas tout à fait le même patois que nous, il a un accent plus chantant et même il emploie parfois des mots inconnus de moi : il est originaire de la Provence. Il est le premier à me faire découvrir qu'il y a autre chose hors du pays montagnard qui est le mien. Beaucoup de poésie, de rêve et de mystère dans ce qu'il raconte. J'aurai l'occasion, plus loin, de revenir sur mes relations avec cet oncle : c'est pour moi, un de mes meilleurs souvenirs de jeunesse.

¹ Il s'agit de Jean-François FAVE, époux de Marie-Louise. Il était né à Léoncel mais était parti temporairement faire le berger à Arles.

La ferme où je suis né le 18 octobre 1914 a, je crois, la superficie moyenne de chaque propriété dans la commune. Elle est composée de champs cultivables, d'espaces boisées, de pâturages, au Sud pour les ovins, au Nord pour les Bovins. Je suppose qu'à peine le dixième de la superficie totale est cultivable. Chaque champ cultivable a un nom : il y a « quanbadou »- « Lou crou dou lou »- « Las Fratchas »-« batchassier »-« Lou banet »-etc. ; ces champs sont assez plats, faciles à cultiver, entourés par des vallons boisés, ils sont reliés à la ferme par des chemins qu'il faut entretenir et améliorer pendant les saisons creuses. Les bâtiments de la ferme du Serre du Sac sont conçus de telle façon qu'il est possible de pratiquer tous les travaux indispensables à la survie de la ferme sans avoir à se rendre à l'extérieur. On arrive par un grand portail qui donne accès à un hangar sur la gauche les écuries où sont les bovins, chevaux, chèvres, cochons jeunes, volailles. A l'étage est entassé le foin. Une échelle permet de monter directement du hangar dans ce grenier. A droite la porte de la cuisine avec sa grande cheminée, son pétrin, et en face la porte de la bergerie. Au-dessus de la bergerie le foin, pas n'importe quel foin, celui destiné à la nourriture hivernale des brebis, une trappe intérieure permet l'accès à ce foin qui est distribué deux fois par jour dans les râteliers. A côté deux cases pour engraisser deux cochons. Une petite ouverture permet de verser la nourriture aux cochons sans avoir à entrer dans la porcherie.

Sous le hangar par lequel nous sommes entrés et en face de cette entrée se trouve le four avec sa grande cheminée. Cette cheminée sert aussi de conduit de fumée pour la chaudière à cochons : c'est un énorme chaudron en fonte conditionné pour la cuisson, au feu de bois, des aliments destinés aux porcs. Le four bien sûr sert à la cuisson du pain. Tout est conçu et organisé pour une vie complètement autonome, pendant les mois d'hiver.

Ma naissance, la cinquième dans la famille (3 frères, 1 sœur) a permis à mon père de quitter le front pour la Pyrotechnie de Bourges...Coïncidence j'ai connu ma femme et me suis marié à Bourges...Mon premier souvenir est de voir arriver mon père en soldat ; il traverse le grand pré devant la ferme. Je le vois, haute silhouette se détachant sur la verdure. Je me souviens aussi de l'ENORME tablette de chocolat apportée par lui, et que ma mère met en sûreté parmi les draps dans une armoire où je n'ai pas accès (après m'en avoir fait goûter). Un autre souvenir de la même époque : je passe en courant sous une

table sans avoir à me baisser. Enfin, plus tard je me rappelle le fait suivant : à l'entrée du hangar il y a une meule pour aiguiser toute sorte d'outils, c'est très intéressant de tourner cette meule, j'ai de grands cheveux et un jour une touffe de ses grands cheveux se prend dans l'engrenage de la meule : résultat, soixante ans après j'ai encore la marque de cet exploit.

Pendant la guerre la vie est très dure à la ferme ; ma mère avec cinq enfants exploite celle-ci assistée par un oncle handicapé par une grosse hernie (grosse comme un gros chou).

Il n'y a pas de domestique, même en trouvant un homme valide celui-ci ne pourrait pas être payé.

Presque pas de vente possible à part les agneaux, en conséquence presque pas d'achats, sinon l'indispensable : sel, huile, savon, sucre, pétrole. Les habits sont une catastrophe pour le budget. Toutes les cultures (poly) servent à la vie des animaux et de la famille. Le blé est cultivé en quantité telle qu'il doit suffire à la fabrication de la farine pour toute l'année.

Je n'ai pas de souvenirs précis des difficultés de cette période et n'ai jamais entendu ma mère se plaindre de quoi que ce soit. Ce qui s'est passé est dans l'ordre des choses, devait se passer ainsi, pourquoi en parler ?

Démobilisé, mon père, plusieurs fois par an, à des dates fixes lors des foires de St-Jean-en-Royans, descend dans cette ville, un tombereau chargé de blé et de choux-raves. Oui de choux-raves, car mon père a le secret de la culture du chou rave. La renommée de ce chou-rave s'étend loin à la ronde, jusque dans la plaine. Ces choux-raves qui cuisent bien, qui ont un goût délicat et très fin réunissent des qualités exceptionnelles parce que, semés à la bonne lune, dans un terrain préparé, fumé à cet effet ne sont arrosés que par la pluie, sont arrachés au moment qu'il convient, et sont stockés dans une cave enfouie au flan de la montée qui prend naissance derrière la ferme. Ces tubercules conservent leur arôme toute l'année. Ces choux, mon père ne les vend pas, non, il les réserve pour des présents... autre spécialité les lentilles.

Le blé descendu le matin au moulin est remonté le soir, transformé en belle farine blanche. De St-Jean-en-Royans jusqu'au village de Léoncel la route est bonne et la pente pas raide 5% environ ; mais à partir du village la « Coquette »

jument qui a fait le voyage à St-Jean ne peut pas, seule, tirer le lourd chargement jusqu'à la ferme. Un de mes frères descend avec la « Bichette » à la rencontre de la « Coquette ». La jument venue en renfort est attelée devant l'autre et les deux braves bêtes ont bien du mal à gravir certaines cotes particulièrement difficiles : il faut souvent l'encouragement de la voie et du fouet pour y arriver.

Et c'est l'arrivée à la ferme : chaque fois cela se fait dans une grande joie. La curiosité est aiguisée à l'extrême chez les petits. Il y a les achats courants, de toute première nécessité mais toujours quelques surprises, quelques babioles, quelques bonbons et c'est l'atmosphère de gaité.

Autour de la table où la soupe qui fume est trempée, on écoute le père dire sans hâte, petit à petit, ce qu'a été sa journée ; ce qu'il a fait, les personnes qu'il a vues : « Le cousin de Tamée vous envoie son bonjour ». C'est lui qui, à l'automne donne un sac de châtaignes et des noix. Ce présent a lieu lors de la dernière descente à la ville avant l'hiver ; c'est la plus importante des expéditions... c'est elle qui permet la survie pendant tout l'hiver.

Les balles de farine sont rangées dans un endroit bien sec, au grenier ; les chats se chargent de la surveillance des souris qui ne s'aventurent guère dans ce territoire.

Tous les quinze jours environ journée faste « déman van faré dou pan » « Demain nous allons faire du pain ». Le soir, dans un coin du pétrin mon père prend le levain issu d'un pot en gré. Il mélange ce levain à une petite quantité de pâte bien pétrie, recouvre le tout de grosses couvertures, active le feu en ajoutant quelques buches : il faut une bonne température pour que réussisse l'opération (je ne l'ai jamais vu rater).

Le lendemain, très tôt, bien avant le lever du soleil, le couvercle du pétrin enlevé, la surprise est grande de voir que le volume de la pâte a plus que doublé. Le levain qui a permis ce miracle est constitué par un peu de pâte de la « fournée » précédente prélevée après pétrissage, salée et conservée dans ce fameux pot en gré.

Le deuxième levain est mélangé à une quantité bien plus importante de pâte qui est pétrie longtemps, en ajoutant au fur et à mesure de l'eau et de la farine.

Cette pâte, découpée, malaxée passe alternativement à droite puis à gauche du pétrin jusqu'à ce qu'elle se détache toute seule des doigts. Alors commence l'opération de la levée : la pâte est répartie dans les « paillasses » : ce sont des récipients ronds et profonds, évasés vers le haut, d'un diamètre approximatif d'une coudée. Ces paillasses sont fabriquées à la ferme avec de la paille (en principe de seigle, parce que plus souple, plus facile à travailler) cette paille n'est pas tressée mais agglomérée en gros boudin. Ce boudin est enroulé sur lui-même pour le fond et ensuite superposé pour constituer la circonférence de la corbeille. Cette épaisseur de paille permet le maintien de la pâte à une température égale ce qui favorise la bonne levée. Naturellement un « linge » blanc est préalablement étalé dans le fond de la corbeille, avant le dépôt dans celle-ci de la quantité nécessaire de pâte pour une tourte de pain imposante.

A chaque fournée il est fait un pain spécial à consommer dans l'immédiat : plat, ajouré, moins cuit, c'est le « pain-four ». De cette même pâte souvent de petits pains de formes variées sont cuits à l'intention des enfants.

Pendant que lève la pâte (2 heures environ) le four est allumé. Des fagots de bois, faits de branchages sont mis entiers dans le four. Il en existe toujours une réserve gardée bien au sec. Le feu pétille allègrement il est alimenté pendant deux heures. Jugé assez chaud le four est débarrassé de ses cendres et braises, à l'aide d'un long balai fait de branches de buis, les feuilles de buis gonflent sous la chaleur et éclatent : c'est une joyeuse pétarade accompagnée d'une odeur âcre du buis qui roussit.

Le four est ensuite essuyé à l'aide d'un torchon humide, porté par un long bâton. Après ces opérations il faut savoir si la température est bonne à « l'enfournement » : quelques feuilles de buis vert sont jetées dans le four ; la température est bonne si roussies elles éclatent sans bruler. S'il y a flamme le four est trop chaud. Un morceau de papier sert à certains pour ce test. Mais seule la feuille de buis est employée au Serre du Sac.

La température est au point, il faut procéder à un enfournage rapide. Vite les couvertures sont enlevées des paillasses, deux personnes font la navette entre le pétrin et le four pour amener chaque paillasse à l'enfourneur. D'un mouvement rapide la pâte de chaque paillasse est retournée sur une large pelle en bois, quelques rapides coups de couteau sur la boule bien gonflée et

celle-ci est expédiée dans le fond du four. Fermeture rapide de la porte du four et l'opération recommence pour chaque paillasse. Le dernier enfourné est le pain-four, qui sera retiré le premier. Le four est assez grand pour contenir une dizaine de grosses tourtes, devant peser chacune cinq kilos environ.

Sitôt la cuisson jugée suffisante on goute le pain-four : chaud avec du beurre frais c'est un régal incomparable.

Mais la fournée mémorable de l'année est celle faite à l'occasion de Pâques, pour la fabrication des fameuses pognes et suisses. On s'y prépare longtemps à l'avance ; du beurre et des œufs sont gardés pour la circonstance : une grande fête se prépare. Il est fait une pâte spéciale pour les pognes et pour les suisses. Il faut beaucoup de beurre et d'œufs pour les pognes aromatisées à la fleur d'oranger. La levée d'une telle pâte est très délicate et la porte de la cuisine, pendant cette levée, ne doit être ouverte que pour une raison impérieuse ; sinon c'est un rappel à l'ordre brutal « La PORTE ! ». Le temps de la levée est très long bien plus long que pour une pâte ordinaire. La température du four aussi à une grande importance : elle est moins élevée que pour le four pain. L'enfournée se fait dans l'après-midi, souvent le samedi. Et alors, lorsque les larges couronnes brunes sont retirées du four, c'est un régal pour les yeux et les narines ; les papilles gustatives sont excitées à tel point qu'il est impossible de résister à une dégustation immédiate : les tranches dorées, souples, légères fondent dans le palais.

Quant aux Suisses ce sont de petits bonhommes faits d'une pâte très compacte, durs à croquer mais délicieux : ils se conservent longtemps et sont consommés surtout dans les champs : goûter des bergers et des laboureurs.

A peu près toutes les semaines c'est la fabrication du beurre. Affaire de femmes et de gosses. D'abord chaque jour après la traite le lait est écrémé ; l'opération se fait le lait étant encore tiède : travail délicat car il faut amener l'écumeuse à une vitesse convenable et maintenir cette vitesse constante pendant tout l'écémage. Il n'y a pas souvent de volontaire pour ce travail et le plus jeune tout naturellement doit le faire. A chaque tour de manivelle, et tant que la machine n'a pas atteint la vitesse voulue une clochette est actionnée. Quand cette clochette se tait le moment est venu d'ouvrir le robinet du lait, qui passant dans la centrifugeuse se trouve séparé de la crème ; un récipient

recueille la crème, un autre le lait écrémé. Si la vitesse de l'écrémeuse est insuffisante il restera de la crème dans le lait. Si, par contre, elle est trop élevée, un peu de lait ira avec la crème. La crème est stockée dans une biche, la biche est une jarre en terre cuite. Le lait est destiné aux porcs.

Lorsque la quantité de crème est suffisante, celle-ci est versée dans la baratte. J'ai connu et tourné deux sortes de baratte. La première est faite d'une caisse en bois, caisse rectangulaire et aplatie, par son centre passe un axe qui supporte, à l'intérieur des pales montées perpendiculairement et ajourées et à l'extérieur une manivelle pour actionner ces pales. La caisse elle-même est fixe. Ce sont les pales qui en tournant « battent » la crème. La deuxième génération de baratte que j'ai connue est d'une conception différente : c'est la caisse en bois qui tourne. Cette caisse est solidaire à l'intérieur de pales ajourées et à l'extérieur d'une manivelle. En tournant la manivelle la crème vient se « battre » contre les pales.

Il est nécessaire de tourner la baratte quelques fois très longtemps. La crème ne veut « pas prendre » par une température trop basse ou trop élevée. A un certain moment de l'opération la crème s'est transformée en une sorte de chantilly : c'est un régal pour les enfants qui s'en lèchent les moustaches.

Quand, enfin, cette sacrée crème a bien voulu faire du beurre jaune doré, onctueux à point, celui-ci est sorti du babeurre dans lequel il baigne. Il est lavé, malaxé à la main et moulé en bloc de 250 gr. La quantité nécessaire à la consommation de la famille, étant mise à part, le reste, destiné à la vente est enveloppé soigneusement dans du papier sulfurisé, puis rangé dans un panier à fond plat.

Ce panier sera transporté chez l'épicière du village de la Vacherie. Il s'agit alors, plus de troc que de vente car l'achat de produits indispensables : huile, sucre, café, pétrole absorbe souvent toute la valeur du beurre. En principe, le budget de ces marchandises de première nécessité est alimenté uniquement par de petites ventes dont la principale est le beurre ; mais il y a aussi la vente des vieilles poules qui ne sont plus de bonnes pondeuses puis il y a les œufs, en été les fraises et framboises des bois cueillies patiemment par les femmes et les enfants.

Des escargots, des gros blancs dits de Bourgogne, sont ramassés par les gosses : le produit de cette vente leur est réservé.

Pendant quelques années mes frères aînés cueillent des noisettes. C'est un travail qui a lieu en automne il est difficile parce qu'ayant lieu dans des endroits escarpés. Il faut un temps assez long pour remplir la musette. Sauf quand le hasard permet la découverte de réserve faites par les écureuils ou même par une certaine race de rats des champs. Sans pitié la réserve est pillée. Avec du recul je trouve cela affreux. Mais, au fond, ce n'est que la loi du plus fort, la loi de la jungle pour la survie d'une espèce au détriment d'une autre. Alors aux veillées nous cassons la coque de ces noisettes pour obtenir de magnifiques fruits bruns, qui seront descendus au moulin à huile de St-Jean-en-Royans. Cela donnera une huile d'un incomparable arôme pour les salades, surtout au printemps au moment des pissenlits... mais il faut faire des économies sur tout et souvent la salade est assaisonnée avec très peu d'huile... pour remplacer ce produit : un œuf à peine cuit et de la crème fraîche c'est tout simplement délicieux.

L'hiver est long, mais les activités ne manquent pas : la principale et obligatoire consiste à soigner les animaux de la ferme. Opérations tous les jours pareilles, rituelles, rythmées au fil des heures. C'est le repas du matin pour les bestiaux, très tôt avant le lever du jour, puis le nettoyage des étables, la traite des vaches et c'est le déjeuner des hommes : soupe restant du soir, tranche de lard cuite dans cette soupe, « foujou » c'est la base de la nourriture à la ferme pour toute l'année.

Le « foujou » est un fromage à base de fromage blanc. Ce fromage blanc fait avec du lait entier est mis dans une « biche » : grand pot en gré ; il est bien malaxé avec du sel, du poivre, et du piment ; il fermente un ou deux mois avant d'être consommé : c'est alors, sur le dessus une crème onctueuse à souhait mais qui « pique » le palais.

Dans la journée c'est le bricolage constant de chacun suivant ses capacités particulières. Mon père fabrique des râteaux pour les foin à partir du bois de frêne ou des pelles pour la neige ou les pommes de terre. Chaque soir, à la veillée, c'est la fabrication de paniers : travail minutieux long mais qui donne des résultats étonnants d'esthétique et de solidité

Ces paniers sont de deux sortes : les uns dits « gros » sont destinés aux travaux champêtres : ramassage des pommes de terre, par exemple. Ils sont fabriqués en fonction de l'usage qui en sera fait et sont très solides.

Les autres sont dits « fins » : c'est le panier de luxe beaucoup plus finolé, plus soigné que l'ordinaire mais tout de même très solides. Ils servent à transporter les marchandises à vendre (poules, œufs, beurre). Et sont vendus aux gens de la ville.

Ces paniers sont faits à partir de noisetiers qui ont été coupés avant l'hiver, ils sont choisis bien droits sans nœuds de diamètre moyen (3 ou 4 cm). Un seul outil suffit pour ce travail, un couteau qui ne quitte jamais la poche de son propriétaire. Avec ce couteau l'écorce du noisetier est enlevée. Ensuite commence l'opération délicate qui consiste à tirer de ces noisetiers des « cotayous » ce sont des lanières de bois elles sont souples et se prêtent parfaitement au travail de tissage qui est fait avec elles ; leur largeur et épaisseur varie suivant qu'elles sont destinées à faire des paniers « gros » ou « fins ». Du côté du gros bout du noisetier une saignée est faite avec le couteau, alors le noisetier est empoigné à deux mains de part et d'autre de la saignée, en appuyant fortement sur le genou et tirant des deux mains vers soi sur le noisetier, une lanière blanche se détache, en répétant plus loin les pressions successives un long « cotayou » est obtenu. Quand les « cotayous » ont été enlevés tout autour du noisetier il reste une tige de bois bien malléable ; c'est avec ce bois qu'est faite l'ossature du panier. L'anse tout d'abord c'est un cercle qui sera amené à la forme voulue ; perpendiculairement à ce cercle et passant par son diamètre l'armature elle-même fait d'un même bois. Anse et armature sont liées ensemble à l'aide de cotayou en faisant alternativement passer ce cotayou d'un côté et de l'autre de l'anse et de l'armature. Ceci fait, il faut monter les « cotes » : ce sont des bois de noisetier de longueur convenable appointés de chaque côté, ces pointes pénètrent dans la monture du cotayou qui fixe l'anse et l'armature. Quand toutes les « cotes » sont montées il ne reste plus qu'à tisser à l'aide du « cotayou » les cotes formant la trame. Pour les paniers dits « gros » l'anse est bien dégrossie au couteau mais laissée telle qu'elle. Pour les paniers dits « fins » au contraire, l'anse est habillée avec des cotayous très fins cela donne un fini très heureux à la vue.

A la ferme, pendant l'hiver des quantités assez grandes de ces paniers sont fabriqués et au printemps mon père en a un grand chargement sur une charrette qu'il descend à la ville pour être vendu à un revendeur.

Un matin toute la famille est surprise, au lever, et les gosses fous de joie de voir la seule fenêtre de la cuisine complètement obstruée par la neige tombée dans la nuit. Le portail du hangar ouvert la neige est là bouchant la sortie. La matinée est consacrée à faire un magnifique tunnel creusé dans la neige ; et dehors, la vue est magnifique. La bâtisse sud de la ferme est complètement enfouie sous la neige qui scintille au soleil ; seule une légère ondulation gracieuse permet de deviner le toit et les murs. Le tunnel hélas ! n'a duré qu'un jour mais il reste toujours dans ma mémoire comme un événement qui sort de l'ordinaire. C'est peut-être le lendemain que nous avons, mes frères et moi, non loin de la ferme, dans la neige abondante, repéré les traces d'un lièvre : ces traces sont suivies, la neige est si poudreuse que le lièvre a bien de la peine à s'enfuir mais nous avons encore plus de difficultés que lui pour avancer ; la poursuite dure toute la matinée. Poursuite excitante où l'instinct du chasseur revient à fleur de peau. Le lièvre n'a pas été rejoint, dès le début nous savions qu'il ne serait pas atteint ; n'empêche que ça a été une fameuse chasse.

Il fallait passer le temps : j'ai peu de souvenirs de la façon dont ce temps d'hiver était utilisé par les enfants. Si, quelque chose de précis, qui sort de l'ordinaire, dont je me souviens : A la ferme je l'ai déjà dit il faut savoir tout faire. Les grosses chaussures de cuir sont réparées, recousues quand il le faut. A cet effet il y a toujours du fil de chanvre, je crois, qui est enduit de poix pour faire des ligneuls. Un de nous je ne pense pas que ce soit moi, je suis encore tout petit, a l'idée de faire fondre de la poix dans la demi-coquille d'une noix, ou plutôt dans quatre demi-coquilles, un chat est attrapé et une demi-coquille de noix est ajustée sous chaque pattes. Le chat lâché se précipite mais tient mal l'équilibre ; cependant sur le plat il se débrouille bien et court même assez vite, c'est à ce moment que la porte de la cuisine est ouverte, en face de cette porte, sous le hangar, en permanence est une échelle pour accéder au grenier à foin. C'est là que se produit le spectacle attendu. Le chat se précipite vers l'échelle son élan lui permet de monter quelques échelons mais c'est aussitôt la retombée obligatoire. Jeu méchant, jeu d'enfant. Est-ce un instinct naturellement mauvais qui fait que beaucoup inconsciemment, font du mal

autour de soi ? Quand, berger, je mélange deux colonies de fourmis pour observer la bagarre est-ce comme je m'en persuade à titre de pure curiosité ou au contraire par instinct pervers ? Cet instinct n'est-il pas ancré plus ou moins chez tout enfant ? Et ensuite plus ou moins atténué ou au contraire accentué suivant l'éducation reçue ? Il est possible qu'il en soit ainsi. De plus l'enfant qui vit près de la nature, dans la nature, intégré à elle, est forcément tenté d'imiter celle-ci.

Or la faune s'entre dévore pour vivre. Combien de fois j'assiste au spectacle du faucon qui, immobile, repère tranquillement sa proie vivante ; il plane à 20 ou 30 mètres au-dessus se maintenant seulement par quelques coups d'ailes espacés, et, soudain c'est le plongeon à pic sur la victime choisie ; sans se poser il l'enserme, au passage, dans ses griffes puissantes, et lors de sa remontée vers le soleil éblouissant on peut voir gigoter un rat des champs. Je l'ai vu quelques fois fondre, dans le ciel, sur un petit oiseau, un innocent rouge-gorge.

Un jour, médusé, j'assiste, impuissant à l'arrêter, à une scène épouvantable : au pied d'un arbre un serpent et au-dessus un petit moineau qui pousse des cris de terreur et qui descend de branches en branches jusque dans la gueule du serpent.

Moins méchantes les couleuvres qui se contentent de téter les vaches ou chèvres.

Maints spectacles montrent que, dans la nature, la loi du plus fort est la règle générale. Mais qui est le plus fort, à la fin du compte ? Le renard mange la poule qui mange le vermisseau mais le vermisseau mange le cadavre du renard. La boucle naturelle est bouclée.

Souvent, l'hiver, des veillées sont organisées : une ferme invite la famille de la ferme voisine. Des gaufres sont dégustées avec café pour les femmes et vin pour les hommes c'est une des rares occasions où du vin est consommé à la ferme. Et c'est la partie de cartes. On joue à la bourre, jeu intéressé, jeu d'argent auquel on ne risque pas la ruine mais qui devient vite passionné comme tous les jeux. Après minuit c'est le retour dans la neige. Les veillées ont lieu aux époques de pleine lune, par temps stable ; ce qui rend le retour, en pleine nuit, souvent très agréable. Les pas résonnent sur la neige tassée et gelée et lorsqu'il n'y a pas de vent c'est le seul bruit à des kilomètres à la ronde.

Quelques fois le silence est hachuré par un chat huant ou une chouette, mais bien vite tout le calme revient qui entoure et envahit toute chose. C'est le moment de la sortie des renards, des blaireaux, des sangliers, des martres, des lièvres, des lapins, des belettes qui sans bruit, toujours aux aguets, vont à la recherche d'une nourriture qu'ils ne trouveront peut-être pas. Le lièvre, malin, fait dans la neige un tas d'arabesques pour échapper à une poursuite éventuelle ; Partant d'un point, il revient à ce point plusieurs fois formant ainsi une étoile... il fait alors à un moment donné un énorme saut dans le sens de la direction qu'il veut définitivement prendre. Les chiens ou les renards qui sont à sa poursuite perdent un temps précieux à trouver la bonne voie ; ce qui permet au lièvre de prendre de l'avance. Au moment de la chasse, en automne, le lièvre utilise le même stratagème lorsqu'il est chassé à courre par deux ou trois chiens. Ces astuces ne lui permettent pas d'échapper au chasseur qui connaît par oui dire ou expérience, le comportement du lièvre. Celui-ci a les pattes de derrière plus grandes que les pattes de devant : ceci fait que morphologiquement il est plus à l'aise pour courir quand il gravit une pente que lorsqu'il descend une colline. Aussi le lièvre a-t-il toujours à peu près le même itinéraire. Le chasseur se poste sur la hauteur à un passage que va emprunter le lièvre et celui-ci a peu de chance de survivre.

J'ai souvent vu, le dimanche matin, un lièvre poursuivi dans ces conditions, s'asseoir sur son derrière, les oreilles hautes, écouter l'abolement des chiens qui ont du retard sur lui, puis repartir allègrement, par bonds réguliers vers le passage fatidique.

Scène dramatique à trois personnages, dans un décor grandiose. Le chien dont la voix est transmise et amplifiée par l'écho, le chien qui n'est pas en scène mais qui inonde, de son abolement toute la montagne.

Le lièvre timide, fragile, gracieux, qui court innocemment vers le chasseur lui aussi dans les coulisses dont la menace invisible mais précise donne toute la force à ce drame.

Alors c'est une ou deux détonations qui se répercutent à l'infini...les chiens hurlent et gambadent ; le rideau tombe : Le chasseur triomphant prend sa victime ensanglantée par les pattes de derrière...Le rideau est tombé : il n'y a personne pour applaudir. Moi, seul spectateur, spectateur improvisé,

involontaire ressent une immense tristesse. La partie n'est pas juste, il y a tricherie. Le lièvre fuit devant les chiens qui s'annoncent, qui jouent le jeu avec franchise : le lièvre va les berner, c'est un amusement, il va leurs échapper il le sait et c'est le cœur léger qu'il fuit. Ce qu'il ne sait pas c'est que le chasseur est là, traîtreusement caché, une arme redoutable entre les mains. Non la partie n'est pas égale et il faut une sacrée dose d'inconscience et de cynisme pour jouer le rôle du chasseur.

Jour mémorable à la ferme, fête pour les enfants : c'est aujourd'hui que le cochon est tué. Cochon bien gras, gros, dodu, chouchouté, gavé depuis bientôt une année, soigné enfin pour être saigné aujourd'hui. Pourquoi aujourd'hui et non hier ou demain ? Le jour choisi ne l'est pas au hasard, c'est après réflexion et suivants des paramètres complexes. Il faut que beaucoup de conditions se trouvent réunies ce jour-là. D'abord que le « spécialiste » (boucher occasionnel) soit libre ensuite que les voisins auxquels il est fait appel pour aider à tenir le cochon le matin et le soir pour déguster les « jailles » et le boudin soient aussi disponibles. Cette journée se situe obligatoirement en hiver pour la bonne conservation des viandes et saucisses. Il est tenu compte de la lune, pour la même raison. Tout le monde sait bien qu'à la lune nouvelle le lard ne se conserve pas. Il faut aussi que le temps soit au beau relatif, que les chemins soient praticables. Si ce jour ne tombe pas un jeudi, les enfants n'iront pas à l'école : ils sont utiles pour de menus travaux.

Lever très tôt, le matin, il fait encore nuit, la « chaudière » - celle qui sert à la cuisson des aliments pour les porcs – bien nettoyée la veille et remplie d'eau – cette chaudière est allumée pour la chauffe de l'eau qui sert à raser le cochon.

Arrivée du « boucher » qui m'impressionne : il a en bandoulière un fourreau en cuir dans lequel on distingue ses outils : énorme couteau, hachette, long instrument en acier brillant sur lequel il passe et repasse son gigantesque couteau.

Arrivée des voisins et après un café et une gnole, tout de suite à la porcherie ; un grand baquet en bois est renversé pour recevoir le cochon allongé dessus sa tête pendante. Le boucher à l'aide d'une corde à nœud coulant attrape le cochon par le groin aidé des autres hommes la victime est allongée sur le baquet : en principe une personne est à chaque patte et souvent un gamin

tient la queue. Egorgement. Une femme est chargée de recevoir le sang dans une grande bassine : vinaigre et oignon sont mis dans le fond pour éviter la coagulation : cette personne remue sans discontinuer le sang reçu avec sa main droite, son bras droit est dénudé, il est serré en haut du coude par un linge blanc qui reçoit les éclaboussures rouges du sang qui gicle.

Les hommes cramponnés aux pattes ont pour mission d'immobiliser le corps tout en suivant les soubresauts, sans les contrer trop brusquement, en fait la formule, pour cette affaire, est tout à fait exacte « d'une poigne de fer accompagnée d'une grande souplesse ».

L'instant est arrivé : le boucher rase les poils qui recouvrent la carotide et d'un geste précis, rituel, plante son grand couteau à l'endroit idéal qui lui fait rencontrer une veine d'où jaillit une source chaude de sang rouge qui bouillonne. Aussitôt des cris stridents, pas lugubres du tout, douloureux appelant au secours sortent de la gorge de l'animal qui sursaute. Chaque cri accélère la sortie du sang, de temps en temps le « boucher » remue son couteau dans la plaie béante et sanguinolente pour hâter la sortie complète du sang. Bientôt ce sont quelques caillots et l'agonie commence. La dernière lutte encore puissante, désespérée, brusque mouvement des pattes et dernier étirement dans un spasme saccadé. Les hommes articulent les pattes de devant : pas une goutte de sang ne doit rester dans ce corps qui va être dépecé.

C'est fini, le cochon git, dégingandé sur son grand baquet renversé. Enfants, femme, hommes, personne ne perçoit l'horreur de la scène : c'est, au contraire la joie du travail bien exécuté, une certaine délivrance peut-être mais surtout une sécurité pour les jours qui viennent : la nourriture est assurée. Cette scène est acceptée telle quelle parce que, immuable dans le temps, scène rituelle transmise d'année en année depuis des générations donc scène naturelle qui fait partie intégrante de la vie de montagnards.

Et voici la pesée, chacun suppute le poids de la bête souvent à quelques kilos près l'appréciation est bonne.

Pendant ce temps-là le feu de la chaudière est activé, il faut de l'eau bouillante pour raser la couenne du cochon. Il s'agit d'un vrai rasage, le cochon sort de là

propre et rose. Les enfants apportent l'eau bouillante et versent celle-ci à l'endroit désigné par le boucher.

L'ustensile qui contient l'eau est tenu à proximité de la peau, ceci afin d'éviter le plus possible les déperditions de chaleur. Le couteau bien affûté enlève de larges bandes de poil. Tout est rasé : les pattes, les oreilles, la queue, car tout va se manger. Voilà notre cochon tout net et propre ; il est mis sur le dos, et une large entaille est pratiquée depuis le thorax jusqu'à l'anus, les boyaux apparaissent et sont versés dans un récipient, puis ce sont le foie, les poumons, le cœur enserrés dans les côtes qui sont écartées un linge blanc éponge le peu de sang qui reste. Alors la tête est détachée du corps, fendue par son milieu pour l'extraction de la cervelle. Le vrai dépeçage commence qui permet de séparer les pieds, les jambons, les épaules, les côtelettes, les deux longues bandes de lard, la colonne vertébrale. Toutes les parties qui sont conservées en l'état sont transportées au grenier où se trouve le saloir, tout est bien rangé dans cette vaste caisse en bois, étalée en surface mais peu profonde, disposée en pente à quelque hauteur du sol pour permettre de recueillir la saumure.

Le reste est emmené à la cuisine où les femmes ont fort à faire toute la journée pour charcuter ces marchandises.

Quand le cochon est dépecé c'est la pause pour les hommes, le premier repas de la journée, soupe traditionnelle et aussi traditionnelle pour ce jour, la sanguette, il s'agit de sang frit avec une persillade dans une grande poêle, foujou et vin pour cette occasion.

Au lieu d'employer l'expression « tuer le cochon » presque toujours le terme de « boudiner » est d'usage. En effet le boudin a une importance majeure : c'est comme un symbole. Entre voisins la fricassée est offerte. La fricassée comporte du boudin et les parties grasses nécessaires à la cuisson de ce boudin. Le boudin cuit baigne dans la graisse chaude : les foies délicats souffrent un peu d'être ainsi maltraités mais tout se tasse vite.

Les boyaux sont débarrassés de leurs impuretés, lavés abondamment : il reste toujours de l'eau chaude après l'opération du rasage. Une partie de ces boyaux sert à la fabrication du boudin, le reste à la fabrication des saucisses d'herbes ou de chair. Le sang est préparé spécialement pour les boudins, de la crème fraîche y est ajoutée, de la fleur d'oranger et des épices, achetées spécialement

pour cette occasion. Les longs boyaux transparents sont remplis de ce sang à l'aide d'un entonnoir dans lequel est versé le sang et en même temps sont introduits des lardons : le boudin est enroulé sur lui-même et arrêté à chaque bout par une ficelle. Ce travail fini c'est la première cuisson dans l'eau qui se fait dans la fameuse chaudière. Ce boudin précuit peut facilement se conserver deux ou trois semaines.

Vient ensuite la préparation de la pâte ou plutôt pâtée des caillettes : charcuterie très renommée sous la dénomination de caillettes de Chabeuil mais dont l'appellation serait plus conforme à la réalité si elles étaient dénommées « caillettes du Vercors ». Entrent dans la composition de ces caillettes du foie, des carrés de lard, des « herbes » hachées. Ces herbes, dans la mesure du possible, sont des herbes cueillies dans les prés, des « croupes » genre de pissenlit à feuilles plus larges et moins hachurées que le pissenlit. Des boules sont faites à partir de cette pâtée, boules pouvant juste tenir dans la main, bien arrondies, elles sont entourées de crépine avec sur le dessus un carré de lard. Toutes ces boules sont rangées dans des plats en terre cuite un peu d'eau dans le fond et tout est mis au four à pain : température assez basse. Ces caillettes mijotent à souhait et dégagent une odeur particulièrement agressive et tentante et cependant elles ne seront pas mangées tout de suite, en effet salées comme il convient, elles se conservent longtemps.

Puis c'est la fabrication des saucisses : deux sortes de pâtée sont préparées ; saucisses d'herbes et saucisses uniquement à la chair de porc. De la machine à hacher est enlevé le couteau et la grille à la place est monté un entonnoir, au bout de cet entonnoir un boyau, la machine est remplie de la pâtée et le fait de tourner la manivelle permet à la pâtée de remplir le boyau : arrêt à la longueur désirée, section du boyau, ligature, et l'opération continue.

Les saucisses d'herbes sont faites avec les boyaux les plus petits (intestins grêles). Toutes ces saucisses sont pendues au plafond où elles vont sécher lentement et devenir, petit à petit, un met sans pareil.

Le soir, les aides du matin arrivent accompagnés de toute la famille : c'est le repas du soir ou « souper » où sont dégustées les « jailles ». Je pense que c'est un plat qui n'existe que dans le Vercors. Il est fait à partir de morceaux très gras prélevés au niveau du bas cou. Ces morceaux, aromatisés, sont cuits et

baignent dans la graisse. Il y a aussi et obligatoirement le boudin, la tablée est imposante, l'appétit va bon train et dans une atmosphère enfumée de graillon la bonne humeur et la température montent de pair. Le vin aidant, les rires fusent... « ero un biau cayou » c'était un beau cochon. Après le repas, les cartes comme à chaque veillée, c'est la « bourre », partie intéressée sans risque de ruine mais vite passionnée.

Quelques fois c'est le récit par les anciens de souvenirs de guerre : chemin des dames, Verdun, Somme, Ypres, Joffre, Foch, ce sont des noms que j'écoute bouche bée, je n'en connais pas le sens, n'en devine pas le contenu, et pour cette raison font divaguer mon imagination. Ce sont vraiment des êtres exceptionnels ceux qui sont passés par là, qui ont vécu ces événements. J'ignore que c'est contre leur gré qu'ils ont participé à ces années d'horreur, d'angoisse pour leurs proches. Pris au jeu, la plupart sont ravis d'avoir vécu de tels moments, quand ils ne se prennent pas pour des héros qu'ils n'ont jamais été au moment de l'action. Il faut reconnaître que le fait d'être revenu entier, sans blessure qui laisse un handicap pour la vie, rien que ce fait relève de l'exploit. La liste est longue, long est le temps pour l'appel des morts, dans l'église abbatiale de Léoncel, chaque onze novembre quand le Curé préside la cérémonie commémorative. Nombre de victimes qui épouvante, par rapport au nombre de mâles valides. (Le récit des révoltes, refus de montée en ligne, fraternisation).

Aussi le 11 novembre est-ce un jour exceptionnel pour mon père. Toutes les années à un banquet que personne ne manque, des anciens combattants et des leurs. D'abord la messe, puis l'appel des morts pour la France accompagné par un roulement de tambour...et ce sont les apéritifs, nombreux, et le repas, copieux, et les chansons. Le curé est le premier à participer à ces manifestations qui se terminent toujours par l'absorption en quantité importante d'un certain vin sucré auquel personne n'a jamais pu résister longtemps. C'est une bonne biture générale. Le froid souvent vif à cette saison, la marche longue à faire, font que arrivés à la ferme, l'équilibre des hommes est déjà presque revenu.

Courant janvier, c'est la fête des bouviers. Toute la commune est en effervescence : on ne parle que de cela surtout pendant la semaine qui précède la fête.

Un « président » a été élu lors de la fête précédente. Le terme « élu » n'est pas tout à fait exact, il est plutôt désigné après une concertation des participants à la fête (à la fin de celle-ci). Le « Président » sortant est destitué et le successeur officiellement reconnu par une belle cocarde bleu-blanc-rouge qui est épinglée à sa boutonnière.

A la fin du banquet un mannequin est soit brulé soit guillotiné, soit fusillé, cela dépend des conseils donnés au « Président » par les jeunes qui organisent la cérémonie. Lorsqu'il est guillotiné un boudin est inséré dans le cou pour faire plus dramatique. Cette cérémonie est un symbole, certains pensent qu'il s'agit de changer radicalement de « Président » : sans doute rappel de la révolution. D'autres tout simplement pensent que le mannequin représente le fameux Mandrin qui a opéré dans la région.

Les conscrits viennent de bonne heure à la ferme qui a l'honneur d'abriter le président : tambour, grosse caisse, drapeau et clairon ; il en faut au moins quatre : ce qui n'est pas toujours le cas, alors le clairon est aussi porte-drapeau. C'est la dégustation des « bugnes » par les conscrits et tous les gens des environs venus pour accompagner le « Président » jusqu'à l'église. Pour faire descendre les bugnes force canons de gros rouge quelques fois sucré. Et l'on se dirige, en cortège vers le village où le curé attend tout le monde dans l'église : c'est la Grand-Messe solennelle avec roulement de tambour et bénédiction des épis de blé.

La Messe finie commence les libations qui précèdent le banquet qui se déroule et se termine comme tous les banquets de ce genre : beuverie, chansons, trou Normands, vin sucré, rien n'y manque pour une bonne cuite.

Le nouveau « Président » intronisé, le mannequin exécuté, tout le monde est satisfait : c'est une belle journée : à l'an qué vint.

Je me souviens d'un bout de chanson chantée à l'occasion de la fête des bouviers : dans cette chanson il est question de Carnaval. Cela montre le mélange qui est fait entre le païen et le religieux.

Adiou poré, poré Carnava
Ti t'en va e ti nou lessé
Si t'aya pa pré la foero
T'aura pa tchia din tou bas !

La traduction est à peu près celle-là :
Adieu pauvre, pauvre Carnaval
Tu t'en vas et tu nous laisses
Si tu n'avais pas eu la diarrhée
Tu n'aurais pas chié dans tes bas !

Le reste est dans le même style, vivant près de la nature, dans la nature, intégré à elle, le montagnard ne s'embarrasse pas de figure de rhétorique. J'ai employé le terme de bouviers pour désigner la fête ; je pense que c'est ainsi qu'elle s'appelait à l'origine ; Les terres appartenant à l'abbaye n'étaient, certainement pas cultivées mais servaient uniquement de pâturage : il en découle qu'il devait exister un nombre important de « bouviers », personnes qui conduisent et gardent les troupeaux de bovins.

Par la suite, les jeunes en particulier, appellent cette fête, la fête des « laboureurs ».

Un souvenir précis dans ma mémoire : le passage du colporteur : cela se passe toujours l'hiver, il arrive dans l'après-midi. Le Serre su Sac est pour lui une soirée étape, il sait qu'il a le souper et le coucher : sa place est toujours la même dans le foin au grenier qui domine le hangar. Son fardeau est appelé une « balle ». Cette « balle » est constituée par une caisse en bois avec plusieurs tiroirs où sont logées les menues marchandises : fil, coton, aiguilles, lacets, dés à coudre etc... Au-dessus sont rangés les habits (pantalons de velours) le tout protégé par une toile imperméabilisée.