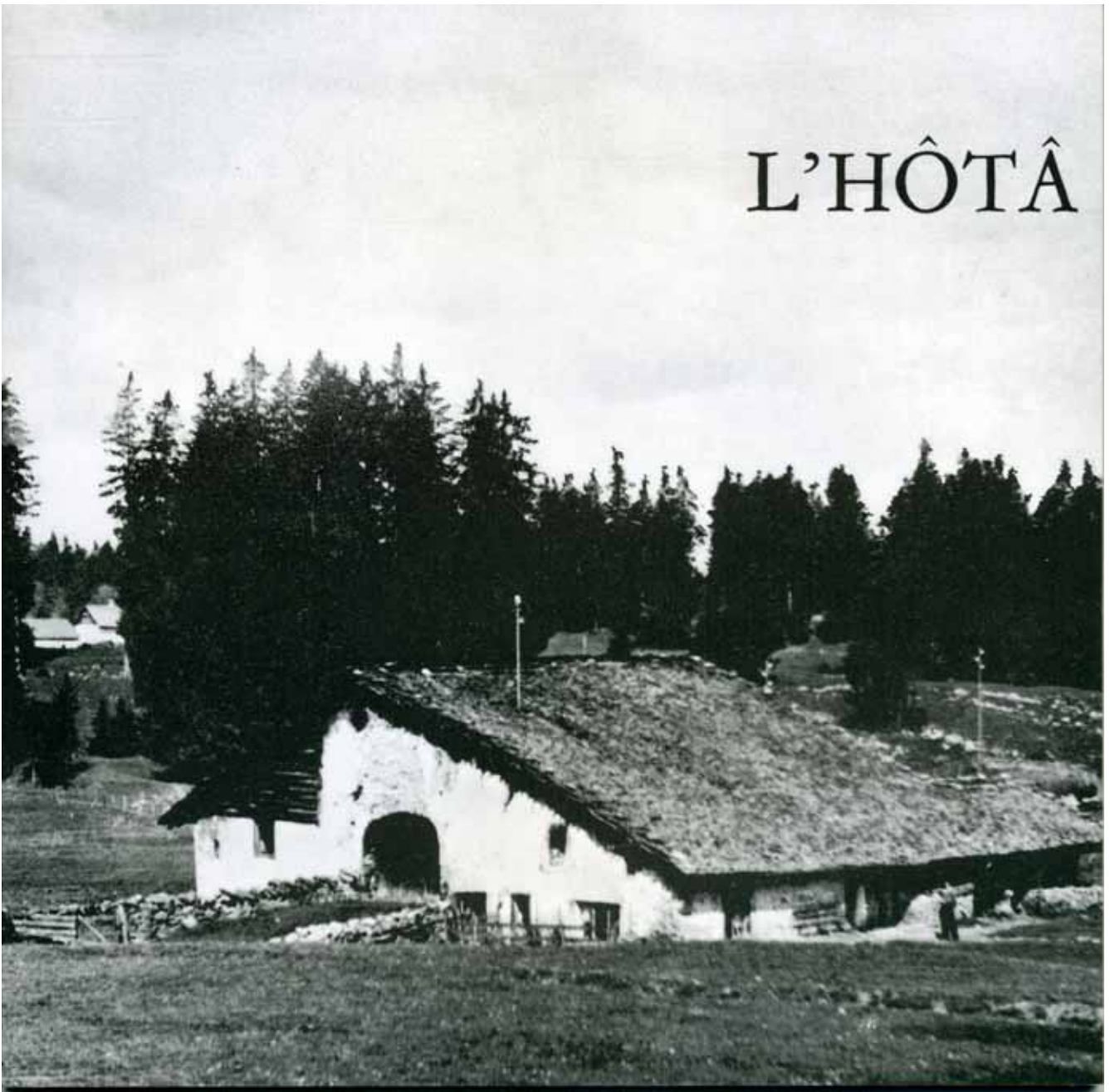


L'HÔTÂ



Attention : vous avez devant vous une reproduction partielle de l'ouvrage *L'Hôtâ* N° 2 – 1978

Si vous désirez prendre connaissance de l'intégralité des ses articles, vous avez la possibilité de commander ce numéro auprès du secrétariat : commandes@aspruj.ch

Pour la table des matières complète de ce numéro, consultez notre site internet, rubrique archives

www.aspruj.ch

Une ferme disparue

Cette jolie ferme franc-montagnarde s'élevait au hameau du Prédame (commune des Genevez) à l'ouest de la route, un peu en contrebas dans le pâturage. Elle avait conservé, jusqu'au milieu de notre siècle, son vieux toit de bardeaux à deux pans inégaux. Faute d'entretien il finit par s'écrouler, entraînant la ruine du bâtiment qui n'était plus habité. En 1960 la commune dut le faire démolir en corvées...

Sa façade sud, au pignon asymétrique curieusement lambrissé dans un angle, au pont de grange bordé de pierres sèches menant à un portail au cintre approximatif, aux fenêtres à ras le sol ouvrant sur un jardinet, devait être fort touchante et pittoresque : aucune ouverture moderne n'en avait gâté l'harmonie ! Elle a séduit nombre de peintres, dessinateurs et photographes. (Notre photo date de 1940.)

C'est certainement la ferme jurassienne la plus connue en Suisse, car, chose étonnante, elle figure dans deux ouvrages réputés - Brockmann : La maison paysanne suisse, 1933, et R. Weiss : Häuser und Landschaften der Schweiz, 1959 - comme seul et unique exemple de la ferme du Jura ! Pourtant cette façade pleine de fantaisie est loin du type classique à grand pignon maçonné ou entièrement lambrissé.

Jusqu'en 1943 la ferme a appartenu à Louis Gigandet ; son fils Olivier, qui y a passé sa jeunesse, a bien voulu m'en expliquer le plan. C'était une maison double, avec un appartement de trois pièces au sud-est et un appartement plus petit à l'ouest. Les deux appartements étaient séparés par une écurie centrale, placée sous la grange et qui traversait le bâtiment du nord au

sud. On y accédait par un devant-huis avec portes de chaque côté du pont de grange. Cette disposition n'était pas rare autrefois, les paysans n'élevant que peu de bétail.)

Les deux cuisines, où l'on fumait la viande, étaient de construction différente. La cuisine à l'est était couverte de la voûte traditionnelle en calcaire plat (laves) terminée par un arc doubleau et les « rondelats » par où la fumée s'échappait dans la grange. L'autre avait un plafond en bois très haut, à poutraison apparente, et un trou dans le mur pour le passage de la fumée dans la grange. Plus rares et probablement plus tardives, ces sortes de cuisines s'appelaient « etauffou » ou étouffoir. Il n'y avait aucun canal de cheminée.

A l'étage, les fenils étaient partagés entre les cieux paysans. Il y avait une petite chambre sur l'appartement est et en sous-sol, une cave voûtée sous l'appentis.

La ferme ne devait plus disposer de beaucoup de terres au XXe siècle, car des artisans s'y établirent : un tanneur un charpentier ; il y eut même un dépôt douanier pour le contrôle du tabac...

En 1943 la famille Gigandet vend la ferme intacte à un certain Bigler ; au bout de quelques années celui-ci la revend à un nommé Muhlheim qui, n'étant pas du pays néglige de réparer son toit de bardeaux : la décrépitude commence... En 1960, la commune des Genevez, qui a dit reprendre le bâtiment en très mauvais état, finit par le démolir. Une vieille ferme parmi d'autres, qui disparaît... penserez-vous. Non, un témoin de notre histoire, un lambeau de notre patrimoine (...)

Une ferme : Les Mottes

Le Jura compte une quantité de vieilles fermes, les unes sont en bon état et habitées, les autres « tombent en décrépitude » parce qu'elles sont vides depuis de longues années.

C'est sur une ferme de la seconde catégorie que nous avons porté notre choix.

On peut l'admirer sur la route menant du Cernil à Montfaucon, entre les domaines du Gros et du Petit-Bois-Derrière, au lieu-dit Les Mottes. Souvent cette bâtisse passe inaperçue, car elle est coincée entre une maison d'habitation et une chapelle.

Pourtant autrefois, cette ferme était un but de promenade très apprécié : c'était une auberge de campagne.

Selon Mme Georgine Girardin, des Cerlatez, qui y travaillait en 1901-1902, le dimanche on y servait pain, lard, saucisse et jambon fumés. Les promeneurs mangeaient une fournée de pain chaque week-end. Quant aux enfants, ils pouvaient profiter d'un jeu de quilles en bois, situé derrière la scierie. Celle-ci, transformée en chapelle en 1928, occupait les hommes durant l'hiver et après les travaux des champs. Les femmes travaillaient à l'auberge et avaient la garde du bétail.

Quelques mots d'histoire

La partie la plus ancienne de la ferme des Mottes date probablement du début du XVIIIe siècle. Aux environs de 1637, Jean Keller, régistrateur à la Chancellerie de l'ancien évêché de Bâle, possède un domaine au Bois-Derrière. L'étendue de ses terres est de 217 journaux (environ 69,44 hectares).



La ferme des Mottes et la scierie (fin du XIXe siècle).

Jean Keller, dont on retrouve les initiales JK sur la porte d'entrée de la cuisine, hérita le domaine de sa femme, une dame E. Schâflin ou Schâplin. Cette dernière en était devenue propriétaire par succession de Mme Suzanne, veuve de Jean Camus.

Aux XVIIIe et XIXe siècles, les Mottes appartiennent aux familles Frésard.

Vers 1880, la ferme devient propriété de Basile Farine, puis de son fils Léon et, plus tard, de la commune du Bé-mont.

En 1920, M. Jakob Sprunger-Zürcher achète le rural. Dès cette époque cette demeure sera habitée par intermittence et depuis 1972, date de la construction d'une nouvelle maison d'habitation, seules l'étable et la grange sont encore utilisées : l'appartement, malgré fleurs et rideaux aux fenêtres, est vide, et sert parfois à héberger des gens de passage, venant prier à la chapelle.

Les transformations

La ferme des Mottes est une ferme du (...)

Proverbes agraires I

Les cultures

Actuellement, tout propriétaire d'un petit terrain, en ville comme à la campagne, profite de ses heures de loisirs pour s'adonner aux joies du jardinage. Avec amour, on entretient ses plates-bandes, on y sème carottes, haricots et salades qui feront les délices de maints repas en cours d'année, repas d'autant meilleurs que l'on y goûtera ce « petit quelque chose » en plus que ne possèdent pas les légumes achetés en magasin. Pour venir en aide à ces jardiniers amateurs, les rayons des librairies regorgent de bouquins de perfectionnement en la matière ; les fabriques d'engrais offrent des tas de produits qui, selon la publicité, rendront les choux bien plus gros et les tomates bien plus rouges.

Mais il est une catégorie de personnes - âgées pour la plupart - qui conservent jalousement leurs anciennes méthodes de jardinage. Faisant fi de toutes les indications modernes, elles préfèrent s'en tenir à la façon de travailler de leurs parents, de leurs grands-parents.

Ces traditions, bien vivantes encore dans certains de nos milieux ruraux, tendent de plus en plus à disparaître, car elles ne sont guère explicables rationnellement puisqu'elles tiennent compte essentiellement de l'influence de la lune et des différents signes du zodiaque sur les cultures.

Mais pourquoi pas, après tout ? Si ces traditions ont survécu de génération en génération, c'est qu'elles ont (peut-être ?) une certaine valeur.

Certaines personnes ont bien voulu me livrer quelques dictons qui, à mon avis, sont une des

richesses de notre patrimoine rural au même titre qu'une vieille ferme ou une ancienne charrue.

L'« outil principal », si j'ose dire, est l'almanach. A côté de chaque saint du jour est dessiné un des douze signes du zodiaque. A ce propos, il faut signaler que tous ces signes n'ont pas toujours leurs noms officiels dans la mémoire des gens. Ainsi, on dira le « Bouc » à la place du Bélier, le « Boeuf » pour le Taureau, les « Écrevisses » (ou les « Graibeusses » en patois) pour le Cancer, et le « Bélier » au lieu du Capricorne. Sur le même almanach figurent aussi les jours où la lune entre dans une nouvelle phase. Dans la tradition populaire, Nouvelle Lune et Premier Quartier sont appelés « Jeune Lune », alors que « Vieille Lune » désigne Pleine Lune et Dernier Quartier.

Parmi les dictons glanés à gauche et à droite, voici ceux concernant le jardin.

En règle générale, tout ce qui pousse à l'intérieur de la terre doit être planté ou semé à « Vieille Lune », et tout ce qui croît à l'air libre sera mis en terre en « Jeune Lune ».

Plantés à la Vierge, les légumes croissent trop rapidement et montent. Ce signe sera donc réservé aux haricots et aux bordures fleuries.

Pour la petite graine (carottes, salades, épinards...) on choisira le Verseau si l'on ne veut rien perdre : il paraît que sous ce signe, chaque grain germe et lève bien.

Les carottes peuvent aussi être semées aux Poissons elles seront bien droites et lisses. Mais surtout, évitez de les « voingnie » au Bouc, elles deviendraient fourchues (« raimouses »), ou (...)

Semplain, Saipran, Sornetan : une enquête par tradition orale

Par un beau jour d'été, je découvre avec émerveillement le site de Semplain, plateau suspendu au-dessus du Petit-Val, en face de Sornetan, et adossé au grand gouffre du Pichoux, qui s'ouvre brusquement au bout du dernier champ. J'y découvre une vieille maison étrange, petite, à quatre pans et fenêtres en bois. J'apprends par ouï-dire qu'il existait là un ancien village.

L'énigme me pique. Les archives consultées sont décevantes, comme souvent lorsqu'on y cherche quelque chose de précis.

Cette pauvreté de documents me donne l'idée d'aller voir ce qu'on pourrait retrouver par tradition orale, c'est-à-dire tout ce qui se raconte de bouche à oreille, de père en fils. Je vais systématiquement chez les vieilles personnes de la région, qui d'ailleurs se désignent l'une l'autre. Qu'elles soient ici toutes remerciées pour la teneur de cet article.

Un détective

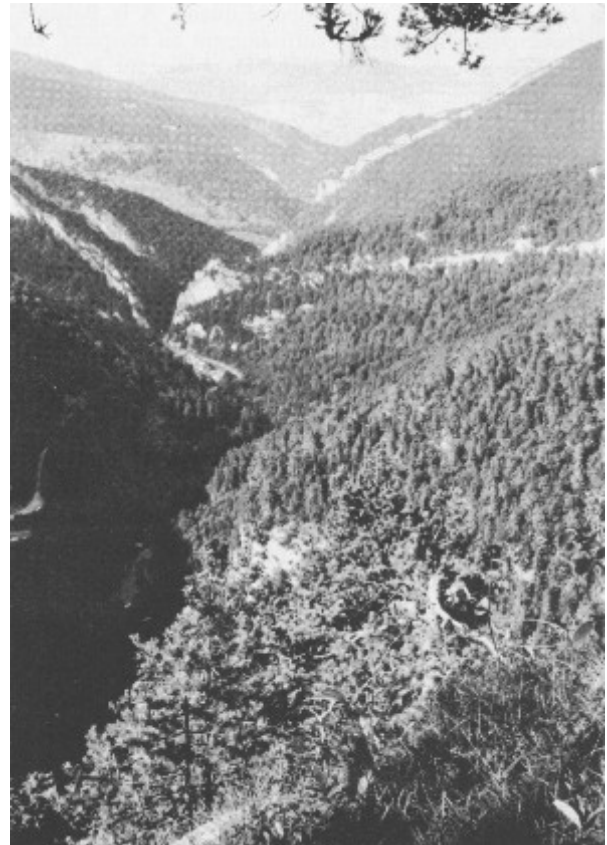
En même temps que mon enquête progressait à la façon d'une affaire policière des plus romanesques, je m'apercevais d'une foule de choses. On me disait partout : - Untel, qui est mort l'année passée, celui-là il aurait bien pu vous renseigner, il savait beaucoup de choses...

Il semblait vraiment que j'avais toutes les malchances du monde, que j'arrivais juste trop tard. Ils venaient tous de mourir, emportant dans leur tombe des données irremplaçables sur l'ancien Sornetan. De leur propre aveu, les rescapés en savent moins long.

Mais il ne faut pas désespérer. Tout n'est pas englouti, seulement c'est la transmission

patriarcale du savoir populaire qui ne se fait plus aussi bien qu'autrefois.

Beaucoup d'adultes sont aujourd'hui des déracinés : ils n'ont pas recueilli l'héritage de leurs parents. Et on sous-estime beaucoup la valeur de ce savoir oral qui n'a l'air de rien et qui fait même des prodiges de précision là où on le taxe trop vite de légendes. Tout n'a de loin pas été étudié dans notre patrimoine paysan : ceux qui s'en sont occupé étaient trop souvent des scientifiques épris de rigueur stérile, qui ne voyaient pas toute la souplesse, l'odeur de terroir de la tradition (...)



Semplain. Vue prise depuis la promenade dit « Le Château »

Cuisine ancienne et milieu rural

Refonte d'un travail réalisé dans le Jura en collaboration avec Claude Gisiger, étudiant, dans le cadre d'un séminaire organisé par l'Institut d'Ethnologie de l'Université de Neuchâtel portant sur le thème général de la cuisine.

I. INTRODUCTION

Contenu du travail initial

Le travail initial, source de celui-ci, a été élaboré entre novembre 1976 et juin 1977, sur la base de discussions libres menées dans quatre ménages jurassiens. Pour préciser le sens que nous donnons à « discussions libres », ajoutons qu'il s'agissait d'entretiens personnels centrés sur le thème de la cuisine, mais donnant la liberté à nos informateurs de sortir du sujet (= donner un contexte, une toile de fond). Une série de questions larges, amenées le plus souvent par les propos de nos interlocuteurs, donc liées à la conversation générale, nous permettaient de garder contact avec nos préoccupations premières (tradition culinaire jurassienne, vestiges du passé, acquisition des denrées, etc.)

Contenu du présent article

Je vais reprendre ici les grands traits de notre étude première, en mettant surtout l'accent sur les points communs ressortant des entretiens (ce qui rapprochait nos informateurs) plutôt que sur leurs différences (ce qui les éloignait).

Je ne ferai pas étalage de menus et de spécialités raffinés qui seraient le fleuron de notre cuisine traditionnelle, mais rendrai compte d'une cuisine populaire qui caractérisait (et caractérise

encore parfois) une bonne partie de la population rurale jurassienne.

Je m'en tiendrai surtout aux renseignements ayant trait au passé, c'est-à-dire à la cuisine telle qu'elle se faisait jadis, avant la guerre tout spécialement, nos interlocuteurs ayant clairement isolé cette période de deux autres, l'une de transition et l'autre actuelle.

J'ajoute que, le travail initial étant déjà loin d'être exhaustif, celui-ci n'a pas la prétention de rendre compte précisément de la situation culinaire jurassienne au temps passé mais seulement d'en donner quelques tendances.

II. RÉSUMÉ DES DONNÉES RECUEILLIES SUR LA CUISINE ANCIENNE

Breve description des informateurs

Comme les renseignements que je vais communiquer proviennent de quatre sources différentes, je donnerai, chaque fois qu'un fait concernant un de nos informateurs en particulier est cité, la référence (A, B, C ou D) correspondant à son milieu, sommairement décrit ci-dessous

- A Couple d'une cinquantaine d'années, habitant avant le mariage un petit village de la région de Delémont. Le père de l'épouse était cantonnier, de tradition paysan-ne. Celui du mari était paysan. Ils ont quitté leur village et la paysannerie lors de leur mariage et se sont installés à Delémont.
- B Couple de paysans retraités d'environ septante ans, habitant un petit village des Franches-Montagnes. Le père de l'épouse était (...).

Recettes du Jura

La gastronomie dans notre Jura

Peut-on parler d'une gastronomie typiquement jurassienne? Assurément nos régions possèdent de nombreuses recettes culinaires importées des régions voisines. Mais il en est certaines, et elles ne sont pas rares, dont on peut affirmer qu'elles sont bien de chez nous : qui ne connaît en effet les célèbres croûtes aux morilles, les flouttes ou le gâteau à la crème, pour ne parler que de celles-là ? Quant au bouchoyage du porc de la Saint-Martin, avec son cortège d'assiettes de gelée, de boudin, de jambons et de saucisses, il est connu loin à la ronde, et c'est d'ailleurs l'occasion de se retrouver en famille ou entre amis pour déguster un festin qu'on n'oubliera pas de sitôt.

Voici quelques recettes d'origine jurassienne, extraites des « cahiers de cuisine » de nos grands-mères.

Omelette jurassienne

40 g lard	rissoler
300 g pdt bouillies	ajouter, mélanger
1-2 échalotes hachées	ajouter, mélanger, faire revenir
persil haché	
ciboulettes coupées	
100 g fromage râpé	ajouter, mélanger
6 oeufs battus	ajouter les veufs et terminer la
sel, poivre	préparation comme une omelette française

Gratin ajoulot

beurre	beurrer un plat à gratin
1 kg pdt	émincer finement
500 g poireau	dresser par couche avec le poireau
150 g lardons	et les pdt, garder une partie du
250 g gruyère râpé	fromage en réserve
3/4 l. lait	arroser la préparation, le liquide devant remplir le plat aux 2/3, répartir le reste du fromage.

Cuisson : four chaud à couvert 80 min., puis à découvert 15 minutes.

Tourte aux pommes de terre

250 g pdt pelées	passer au passe-vite
250 g sucre	
1 pincée sel	
1 zeste citron	ajouter, bien mélanger
4 jaunes d'oeufs	
1 cc féculé	
1 cs poudre à lever	
200 g amandes ou noisettes moulues	
4 blancs d'œufs en neige	ajouter délicatement, verser la masse dans un moule bien graissé et chemisé de panure

Cuisson : four moyen 45 minutes.

chocolat noir fondu	napper la tourte refroidie
ou sucre glace	saupoudrer
ou sirop au rhum	arroser

Variante : supprimer les noisettes ou amandes.

L'utilisation du pavot

Depuis mon plus jeune âge, j'ai été attiré par la compagnie des personnes âgées, spécialement de celles travaillant la terre et habitant les fermes isolées des Côtes du Doubs ou quelque hameau de la Montagne des Bois. Peu à peu, entrant dans leur intimité, ayant gagné leur confiance, nous devenions des paires d'amis. Que n'ai-je point appris d'elles ! Connaissance des vieux us et coutumes, récits, légendes, contes, secrets de la nature et autres...

Il fallait parfois des années avant que je sois jugé digne de recevoir certaines confidences. Plusieurs sujets demeuraient cependant longtemps tabous. Ainsi, les secrets pour obtenir l'amour d'une personne, les sortilèges pour nuire à autrui, la façon de procéder pour venir en aide à des jeunes filles ou femmes se trouvant dans une situation délicate, la connaissance du secret du « Coq levant » (sorte de pâte dont on confectionnait de petites boulettes qui, jetées à l'eau, étourdisaient les poissons et les faisaient venir, in-conscients à la surface), les maléfices contenus dans le « Petit Albert » et le « Gros Albert », comment faciliter le passage plus hâtif d'une personne à héritage dans l'autre monde ou la disparition prématurée d'un être mal aimé, etc... J'appris tout cela au cours des ans.

Et pourtant, il y eut un sujet qui me demeura très longtemps inconnu. J'avais observé que l'on ne parlait jamais du pavot. Dieu sait combien de recettes, infailibles disait-on, me furent indiquées pour guérir presque toutes les maladies ou les maux les plus divers. Toutes les simples y passèrent. Mais on ne parlait jamais du pavot. J'avais pourtant remarqué qu'à la ferme de Fromont, à celle du Dos-d'Âne dans la commune des Bois, à la Combe-Bourgeois près de Charquemont, sur le Plateau de Maîche, on

cultivait des pavots dans de petits clos d'une vingtaine de mètres carrés, enclos de murs en pierres sèches et dans un endroit isolé, mais à proximité des habitations. Il s'agissait, non du pavot rouge bien connu et commun, mais d'un pavot à grosse tête, aux pétales blancs et violet pâle. Comme on ne conduisait jamais de graines de pavots au pressoir à huile, je recherchai quel emploi en faisaient ces paysans.



Il me fallut longtemps pour connaître la raison du mutisme de mes vieux confidents à ce sujet. Ce fut une vieille amie de la Bourdelière, hameau au nord de Charmauvillers, sur la Plateau de Maîche, qui me confia ce qui suit

Deux parties du pavot sont utilisées. D'abord les pétales. Ils sont séchés comme le tilleul et pris en infusion, comme calmant et léger soporifique, ce qui, d'ailleurs, est bien connu et relaté dans n'importe quel ouvrage traitant des vertus des simples. Mais plus intéressant est l'emploi des graines contenues dans la capsule de la tête du pavot. Dès que la plante est à maturité, on (...)

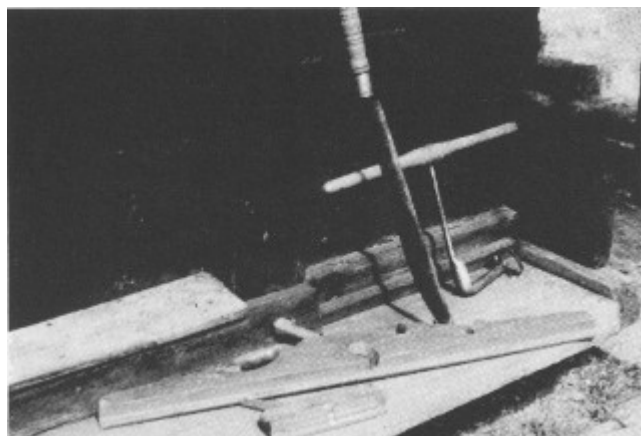
Rabotage

N'avez-vous jamais constaté comme la vie vous dirige (par quel aiguillage?) vers un but non prévu? Ainsi en est-il de ma passion pour sauver les anciens outils de la destruction.

En 1943, apprenti à l'École professionnelle, je voyais souvent, au fond de la salle de classe, une armoire sur laquelle on appliquait toutes les circulaires possibles. Un jour, je proposai au directeur de l'échanger contre un autre meuble trois fois plus grand. Et c'est ainsi que je devins propriétaire d'une vieille armoire.

Elle était en chêne massif, avec des portes en sapin pour la partie inférieure. Je décidai de les refaire en chêne. Ayant fabriqué un couteau pour la toupie tournant à 20 mille tours, je fus déçu du résultat : les moulures étaient beaucoup trop polies. Je me mis alors à la recherche d'un rabot adéquat, réparai l'armoire et attrapai le virus de collectionneur... de rabots. Aujourd'hui, j'en ai sauvé deux cents de la destruction. Mais j'en ai aussi manqué. Ainsi, tel jour néfaste que j'aimerais bien oublier, je passais près d'une vieille ferme dans le verger de laquelle un peu de fumée s'élevait encore d'un tas de cendres. Cinquante rabots venaient de partir en fumée, toute la collection de l'arrière grand-père ! On avait débarrassé une grange dont des dizaines de mètres carrés étaient pourtant inoccupés.

C'était précisément le petit espace où, depuis tant d'années, dormaient les outils d'un ancien menuisier qu'on avait dû ranger... Misère ! Combien de granges a-t-on débarrassées du « cheni » que sont, aux yeux de trop de gens, des outils aratoires ou autres ? Combien, dites-le moi, combien en a-t-on donné ou vendu de ces outils si amoureuxment réalisés par nos pères ?



Vieilleries... (photo Louis Domeniconi).

Comment dès lors accuser sans remords tel ou tel jeune « qui tourne mal » à nos yeux, alors qu'il aurait peut-être suffi de le laisser jouer avec de vieux outils ? Combien de jeunes se seraient passionnés pour ces biens familiaux délaissés, pour le savoir-faire de leurs ancêtres ? Il se peut qu'ils auraient ainsi acquis cet avantage, cette promotion que donne la connaissance du savoir-faire jadis transmis de père en fils. Et lorsque, comme tous les apprentis de ma génération, ils auraient dû apposer leurs initiales sur leurs outils, ils se seraient reconnus descendants de la grande et noble famille des Compagnons.

L'outil, c'est le style ! Aussi quoi d'étonnant à ce que la plupart de « mes » rabots portent la marque de ces ouvriers, champions discrets de la Confrérie du bel ouvrage. Après les avoir protégés contre la morsure du temps, je prendrai grand soin de respecter la patine et l'usure que tant de mains, plus expertes et sensibles que les miennes, ont imprimées sur un peu de bois et (...)

Fabrication d'une roue

Les photographies suivantes démontrent le travail merveilleux d'un homme, menuisier de son métier, initié aux pratiques anciennes du charronnage. M. Louis Frund, de Bourrignon, nous a révélé avec une grande amabilité, les secrets de cet art, qu'il pratiquait il y a environ vingt-cinq ans. Les images suivantes fixent les principales étapes menant à la création d'un moyeu et des rayons d'une roue de char.

Dans le numéro 3 de l'Hôtâ, nous présenterons la pose des rayons, la fabrication et la mise en place de la jante et son cerclage.

Reportage photographique de Jean-René Mœschler et Jean-René Wolfsberger.



Façonnage d'un cylindre dans une pièce d'érable.



Le «magnin»

On ne peut les oublier, tous ces colporteurs d'autrefois qui passaient dans nos villages en vantant leur marchandise. Ils roulaient leur bosse un peu partout. Pour sûr que nous aimions bien les revoir ! Ils s'arrêtaient, un jour ou deux, avant de repartir d'un autre côté. Il m'en souvient encore comme si c'était hier !

La « Marie des tchâsses » poussait sa poussette en osier qu'elle avait remplie de pots, d'écuelles et de caquelons. Le « Pétard de baromètre », un marchand des quatre-saisons, marchait si rapidement qu'on aurait juré qu'il se fût évadé. Le « Ch'mon âme » passait avec son cheval attelé à sa charrette. Les femmes lui remettaient le vieux fer et les sacs de chiffons qu'elles avaient mis de côté. Et puis, un beau matin, c'était le magnin qui s'amenait.

Immédiatement, il retrouvait son coin, au milieu du village, directement à côté de la rivière. Aussitôt que l'un de nous l'avait aperçu, il avait hâte de nous le dire. Bien que nous sachions qu'il séjournerait quelques jours, nous ne pouvions plus tenir, tant il nous tardait de le revoir

A peine l'école finie, à onze heures et demie, nous descendions l'escalier comme des brûlés et nous courions vers l'autre rive du nouveau pont. Le magnin était bien là. Il avait déjà tout mis en ordre. Le tréteau était prêt à recevoir les ustensiles que les cuisinières donneraient à réparer. Les pierres à aiguiser les ciseaux et les limes pour les scies étaient également en place. Immédiatement à côté, on pouvait voir une sorte de petit fourneau en fonte où il fondait l'étain avant de le verser pour colmater les trous des casseroles et des louches.

Couché sur une couverture toute raccommodée, le chien de cet homme aux miracles semblait dormir... Pourtant, en le regardant un peu mieux, on voyait tout de suite qu'il avait les yeux bien ouverts. Lorsque nous nous approchions, l'animal aboyait comme s'il avait reçu des voleurs. (...)

La rénovation du toit de bardeaux du Musée rural jurassien des Genevez



Bardeaux à poser et toiture en rénovation (photo Gilbert Lovis).

Durant l'été 1978, la première étape de la rénovation de la ferme du Musée rural jurassien a été réalisée : consolidation des murs et reconstruction d'un pan du toit. Dernière toiture en bardeaux du Jura, elle a été refaite par un artisan neuchâtelois, M. Denis Sauser, de La Chaux-du-Milieu. Plusieurs Jurassiens assez

âgés sauraient encore préparer les bardeaux, néanmoins aucun d'eux ne se sentait capable de les poser. Ceci dit en passant, nous assistons à la disparition d'une activité traditionnelle jadis bien connue dans nos campagnes et souvent par les paysans eux-mêmes.

Ce modeste reportage n'a d'autre prétention que de faire revivre des gestes jadis familiers et d'évoquer des problèmes concrets remis en lumière par la création du Musée rural jurassien. A la demande de la Fondation Pierre Voirol un film professionnel a été réalisé par MM. Jean-Claude Rossinelli et Pierre Steulet, deux jeunes cinéastes jurassiens, pour conserver de manière détaillée le savoir-faire des « toitas » d'antan. En été 1979, lors de la quinzaine « L'art de travailler le bois au temps passé », qu'organisera l'A.S.P.R.U.J., ce film sera présenté en même temps que d'autres documents.

La fabrication des bardeaux

Dans les forêts communales des Genevez, en hiver 1977/78, furent coupés les sapins blancs nécessaires à la fabrication des bardeaux destinés à couvrir la toiture du Musée rural jurassien. La Commune de ce village fit don de 14 mètres cubes de grume choisis sur place par M. Denis Sauser.

Les arbres durent être abattus en hiver par lune décroissante, selon la tradition. Afin que les bardeaux ne se déforment pas trop et surtout ne pourrissent pas rapidement, les arbres doivent être abattus avant que la sève ne monte.

Seuls des fûts bien droits et sans gros nœuds peuvent être utilisés. Débités en troncs (...)

Sortie annuelle de l'A. S. P. R. U. J.

Pour sa sortie annuelle, l'A. S. P. R. U. J. avait organisé une visite de fermes, toutes situées dans le sud du Jura, en Erguël plus précisément.

Pourquoi le sud du Jura ? Une bonne moitié des membres de l'ASPRUJ viennent de cette région et il était nécessaire de rappeler une fois de plus que par delà une frontière artificielle, les Jurassiens ont en commun le même patrimoine architectural.



Les Convers : « La Brise »
(Les photos de cet article sont de Marcelin Babey)

C'est donc samedi matin 10 juin, par un temps magnifique, qu'une septantaine de participants se sont retrouvés à Cormoret pour aller visiter une des plus anciennes fermes de l'Erguël, datant de la fin du XVI^e siècle, qu'un habitant du lieu vient d'acquérir et qu'il s'appête à restaurer dans toutes les règles de l'art. La bâtisse en vaut la peine Ferme à quatre pans, dotée d'une cuisine surmontée d'un « tué » ; cette ferme est l'une des dernières de son espèce en Erguël.

Les participants sont ensuite montés aux Convers pour visiter une maison appartenant à un habitant de la Chaux-de-Fonds. L'architecture et l'ornementation font de cette ferme une des plus riches de toute la contrée. Fenêtres à meneaux et linteaux sculptés dans la tradition du style gothique flamboyant sont là pour rappeler qu'une certaine aisance régnait dans nos campagnes au début du XVII^e siècle.

Après le repas de midi, c'est à la visite de fermes plus connues que s'est consacrée l'assemblée. Toutes ces habitations sont situées sur le versant nord de la chaîne du Mont-Soleil.

Les participants ont admiré la façade de la ferme de l'Hôpital, demeure construite en 1652 par la paroisse de Saint-Imier pour l'approvisionnement de l'hospice, qu'on appelait alors l'Hôpital. D'où le nom de cette maison.

Située à quelques centaines de mètres de là, la ferme du Prince. Bien qu'ayant subi quelques transformations malencontreuses, le bâtiment reste harmonieux dans son ensemble. Le domaine appartenait au chapitre de Saint-Imier. A la réforme, il passe dans les mains du Prince-Évêque, qui le remet ensuite en fief à une famille Jaquet de Saint-Imier. C'est cette famille qui fit construire la ferme, en 1620 ; elle appartenait nominalement au Prince-Évêque, d'où son nom.

Puis vint le tour de la Grande-Coronelle, connue au point d'attirer les touristes. Construite en 1621, elle appartient dès 1671 au colonel Joseph Jacot-Guillarmod de Renan, mercenaire, rentré riche et comblé d'honneurs au pays. La ferme s'appela « La Colonelle » puis par déformation « La Grande-Coronelle ». L'ensemble du bâtiment est trop riche pour en faire une description sommaire. Que le (...)

Nos lectures, vos lectures

Rubrique sans prétention, cet article a pour but de signaler aux lecteurs quelques ouvrages susceptibles de les intéresser et je suis persuadé que le « CONSERVATOIRE RURAL » mérite la première place parmi tous les livres lus en 1978.

« L'Association pour l'Arboretum du vallon de l'Aubonne » (A.A.V.A.) dont le secrétariat du Comité de direction est à l'Avenue de Cour 14 bis, 1007 Lausanne ou au Service cantonal des forêts, Caroline 11 bis, 1003 Lausanne, publie une collection de « Cahiers » intitulée « CONSERVATOIRE RURAL ».

A ce jour, Jean-François Robert, inspecteur des forêts du canton de Vaud, a publié quatre fascicules

Cahier No 1 : « LES RABOTS ».

Cahier No 2 : « FORÊTS EN SURVOL ».

Cahier No 4 : « L'HERBE ET LÉ BOIS ».

Cahier No 4 : « CLÉ POUR LA
DÉTERMINATION DES
RABOTS ».

De format A4, chaque cahier compte une vingtaine de pages richement illustrées. La qualité du papier et la beauté de la présentation typographique ne font que mettre en valeur des textes captivants. L'amateur de vieux outils lira avec profit les cahiers consacrés aux rabots, car ils regorgent de détails précis et la « Clé pour la détermination des rabots » leur rendra des services irremplaçables pour clarifier leurs connaissances. Sous le titre « L'herbe et le bois », M. Robert présente la fabrication des manches de faux, des fourches et des râtaux de bois. Ces objets familiers, du moins naguère, vous seront infiniment mieux connus si vous lisez ce très beau cahier. Quant à « Forêts en survol », c'est une présentation de la forêt à travers les siècles. Passionnant !

Dans une brochure de format A5 intitulée « OBJETS INSOLITES DU MUSÉE », J.-F. Robert présente 30 outils divers de manière très détaillée.

Aussi brièvement présentée, la collection « Conservatoire rural » peut sembler technique ; la faute en est à mon texte qui ne traduit pas la joie procurée par la lecture de ces fascicules trop modestement nommés « Cahiers ». Quant à leur prix, il est des plus modiques : 5 francs l'exemplaire (plus frais d'envoi).

Émile Gigon, vaillant octogénaire, membre fondateur de l'A.S.P.R.U.J., a publié une biographie particulièrement attachante de « L'ABBÉ PAUL BEURÉT, CURÉ DES BREULEUX ». Son étude flaire bon le terroir franc-montagnard et ressuscite avec bonheur une figure légendaire du Jura. Croyant ou non, chacun sera séduit par cette évocation truculente d'un curé de campagne hors du commun. A travers la biographie du « Curé des Breuleux » passe le souvenir du monde paysan du début de ce siècle. Chez l'auteur, 2900 Porrentruy.

Lui aussi membre de l'A. S. P. R. U. J., Marcelin Babey s'est préoccupé des ruines des établissements industriels jalonnant encore les rives du Doubs. Dans un résumé très dense, il présente certes les activités d'autrefois, mais il attire surtout l'attention du lecteur sur la nécessité d'entreprendre des recherches scientifiques et des actions de mise sous protection pour sauver de la disparition finale tant de vestiges du passé. Richement illustré, cet article de cinq pages, intitulé « LE DOUBS », a paru dans la revue « Industriearchäologie » No 3, 1978, Case postale 16, 5200 Brugg. (...)