

Attention : vous avez devant vous une reproduction partielle de l'ouvrage *L'Hôtâ* N° 10 – 1986

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](mailto:commandes@aspruj.ch)

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

[www.aspruj.ch](http://www.aspruj.ch)

## ASPRUJ

### Association pour la sauvegarde du patrimoine rural jurassien

#### Comité

- Présidente : Jeanne Bueche, architecte  
Rue du 23-Juin 36, 2800 Delémont  
Tél. 066/221931
- Secrétaire : Catherine Mattioni-Scheurer, secrétaire  
(fichier) Rue des Ruisseaux, 2802 Develier  
Bureau: tél. 066/223751
- Caissier: Henri Loviat, comptable  
Rue du Canal, 2822 Courroux  
Tél. 066/228607
- Inventaire : Marcellin Babey, lic. histoire de l'art  
Rue du Nord 3, 1005 Lausanne
- François Bouille, bijoutier-boîtier  
2336 Les Bois
- Musée rural : Pierre Gogniat, mécanicien  
Vacheries 10, 2718 Lajoux
- Antoine Houlmann, mécanicien  
Dos-les-Laves 115, 2718 Lajoux
- Conseiller M<sup>e</sup> Pierre Seidler, lie. en droit, avocat  
juridique : Rue de la Synagogue 4, 2900 Porrentruy
- Membres : Pierre Froidevaux, ingénieur  
Rue du Mont-Terri 10, 2800 Delémont
- Eliane Donzé-Godat, retraitée Creux-de-  
la-Terre 10, 2800 Delémont

## SOMMAIRE

ASPRUJ - Dix ans d'activité .....	5
Bornes et tués ou de la cheminée centrale dans les régions bourguignonnes par Olivier Cuendet .....	7
Le moulin à eau de Paplemont : Un précieux témoin de la fin du XVII <sup>e</sup> siècle par Yves Gigon .....	28
Survivance d'une technique traditionnelle à Lajoux: Fumer à la voûte par Anne Babey .....	35
Les fours à pain de Lajoux par Nicolas Gogniat .....	44

Photo de la couverture : le moulin à eau de Paplemont.

*L'Hôta* est publié par l'Association pour la sauvegarde du patrimoine rural jurassien (ASPRUJ). La revue est remise sans supplément à chaque membre qui s'acquitte de la cotisation de 25 francs par an.

#### Comité de rédaction

Rédacteur responsable : Georges Schindelholz,  
prêtre-journaliste, 2916 Fahy.

Membres : Robert Fleury, employé d'Etat, 2802 Develier ;  
Paul Simon, professeur, 2726 Saignelégier.

Prix du numéro : Fr. 25.—.

(Liste des anciens numéros disponibles en page 62.)

ASPRUJ

## DIX ANS D'ACTIVITÉ

*L'ASPRUJ fête ses dix ans d'existence. Fondée à Glovelier en janvier 1976, elle est forte aujourd'hui de 870 membres. Qu'a-t-elle fait pendant ces dix ans ?*

1. Elle a exécuté, sous la direction de Marcellin Babey, 451 inventaires détaillés de maisons rurales et sites hydrauliques (en 1981, l'Université de Lausanne a publié le mémoire de licence de M. Babey, basé sur les premiers inventaires: «La Maison paysanne jurassienne» entre La Ferrière, Les Breuleux et Le Noir-mont).

2. Elle a organisé trois expositions pour éclairer le public: en 1977 à Sornetan: *Quinzaine du Patrimoine rural jurassien* ; en 1979 à Delémont: *Architecture rurale de la Bourgogne du sud*; en 1979 à Develier: *Le travail du bois autrefois*.

3. Elle a publié neuf numéros de « L'Hôtâ » ainsi que deux numéros spéciaux: «Le meuble paysan» et «Auguste Quiquerez». A ce nombre, il faut ajouter une plaquette de Gilbert Lovis sur «La ferme du Musée rural jurassien», en 1977, ainsi que «Le temps des Veillées», du même auteur, en 1981.

4. Elle a fait trente-deux oppositions : onze à des démolitions; quatre à des constructions neuves; dix-sept à des transformations abusives. Deux sont encore en cours : sur trente, elle a gagné vingt et une fois et perdu neuf fois. Donc elle gagne deux fois sur trois.

5. Elle a donné des conseils gracieux après visite du bâtiment dans une quarantaine de cas, à la demande des communes ou des particuliers.

6. Pour apprendre à ses membres à regarder le patrimoine bâti, elle a organisé neuf excursions dans le Jura et aux alentours: Haut-Doubs, Alsace, canton de Neuchâtel, avec visite de fermes caractéristiques. En 1977, Besançon : Musée du folklore comtois. En 1978, L'Erguël: Cormoret, Les Convers, La Chaux-



*La Saigne-aux-Femmes, Le Noirmont. Construite en 1781, cette belle ferme devait être démolie. Elle a été sauvée par opposition de l'ASPRUJ. (Etat vers 1950.)*

d'Abel. En 1980, Le Cornet: Grandval, Corcelles, Crémme au printemps et le Territoire de Belfort: Croix, Saint-Dizier, Delle en automne. En 1981 : le Musée paysan de La Chaux-de-Fonds et Les Crosettes. En 1982 : Le Plateau de Diesse. En 1983 : le Sundgau: Oltingue, Ungersheim, Lutter. En 1984: Saint-Hippolyte et environs. En 1985: La Sagne, La Brévine et Le Cerneux-Péquignot.

7. Enfin l'ASPRUJ a sauvé la dernière ferme à toit de bardeaux du Jura, qu'elle a restaurée et qui est devenue le Musée rural des Genevez, et une des rares constructions en colombage d'Ajoie: La Balance à Asuel.

*(Rapport présenté à l'assemblée générale de 1986 à La Neuveville)*

# BORNES ET TUÉS

## ou de la cheminée centrale dans les régions bourguignonnes

par Olivier Cuendet

Ce que vous voyez émerger ici devant le ciel (*fig. 1*), je ne l'ai point entendu nommer autrement que cheminée savoyarde du temps que je vivais au district de Vevey.

*Borne, bouorne, buarna, bourne, buorne, tué, cheminée savoyarde, chàmi, chomi*, ou, plus savamment, *burgunder kamin, cheminée burgonde, bretterkamin, cheminée à planches...*, selon le lieu ou l'heure, vous entendrez ceci ou vous lirez cela, la chose nommée étant, quant au principal, une pyramide de planches qui, tronquée, coiffe tout ou partie de la cuisine à laquelle elle est parfois seule à fournir le jour. Ajoutons que, chapée de bardeaux, de planches, d'ardoises ou de tôle, la partie émergente se voit coiffée d'un couvercle ou vantail mobile (nommé selon la région *couvidiou, couvichliou, chomîtechou, chemihuet*, etc.), lequel peut être simple, ou, voyez, double encore (*fig. 3, fig. 4*)<sup>1</sup>.

Parce qu'aucune des quatre faces de notre pyramide ne «colle» (ô merveille) à un mur, nous pouvons la nommer *cheminée centrale*, l'expression prenant un sens renforcé quand le sommet de la chose domine vraiment le centre de la cuisine ou encore émerge dans l'axe du faîte ou à proximité (*fig. 5*). (Corollairement, une cheminée cesse d'être «centrale» dans la mesure où l'une ou l'autre de ses faces adhère au mur ou, «pire», s'y noie.)

Pour ne pas introduire tout à la fois, nous avons négligé de dire que la même désignation de cheminée centrale convient encore à certain *nié de pierre*, comme à la *cheminée bressane de torchis*, savoir deux cas dont nous parlerons plus loin. Notons en attendant que tués de bois et tués de pierre peuvent (veuillez distinguer) coiffer une *cuisine centrale* enfouie «au cœur de la maison»; ce dont le Jura montre de nombreux exemples, témoin ce plan que Steudler nous donne des Combettes au Petit Bayard (*fig. 6*)<sup>2</sup>, Précisons enfin que le terme de *foyer central* (distinguez une fois de plus) ne devrait être employé (à mon



Fig. 1 — Blonay (Vaud), fig. 54 (17).

sens) qu'à propos de foyers autour desquels vous pouvez circuler, voire vous asseoir en cercle : les Bressans parlent alors de *cheminée qui chauffe à large*<sup>3</sup>. Le foyer central n'est pas forcément lié à une cheminée centrale, mais voilà qui arrive. — Souvent, demanderez-vous ? — J'avoue ne pas le savoir et ne puis citer comme exemple sûr et actuel du fait que celui présenté par Hugger aux Petites-Chaumilles dans le haut Jura vaudois. Il en allait autrement, il y a cent ans, quand Hunziker pouvait témoigner de l'alliance du foyer central et de la borne de bois à Kanderbrück dans l'Oberland bernois (*fig. 7*), à Schwarzenbourg et Guggisberg (Schwarzenburgerland), à Granges-Marnand (Vaud), et, dans le Pays fribourgeois, à Ecublens, à Montet (Glâne), à Belfaux, Praroman, Vauderens et Oberried. (Le tome II de *La Maison paysanne fribourgeoise* d'Anderegg nous permettra-t-il de découvrir d'ultimes témoins de la chose?<sup>4</sup>) Ajoutons (voyez plus loin) qu'il existait (ou existe encore, qui sait?) des tués de pierre sur foyer central.

Aux cinq relevés architecturaux présentés jusqu'ici, ajoutons ceux que voici, de Rossinière dans les Alpes vaudoises (*fig. 8*)(...)

Un précieux témoin de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle

## LE MOULIN À EAU DE PAPLEMONT

En 1977, dans *L'Hôte* N° 1, a paru une étude sur le moulin de Paplemont, rédigée par Gilbert Lavis. Notre rédacteur avait consulté les archives, questionné les frères Schneider, propriétaires du moulin, rencontré mon père, Emile Gigon, qui avait déjà réuni de nombreuses informations sur ce sujet. L'article issu de ces recherches présentait principalement le caractère historique de l'édifice,

En 1985-1986, le moulin de Paplemont a subi une restauration de sa mécanique sous les auspices des propriétaires, de la commune de Courgenay, du canton du Jura, de la Confédération et du Heimatschutz. Les travaux ont été réalisés sous la direction de M. Hugo Beuchat, architecte à Porrentruy.

Nous profitons donc de cette heureuse circonstance pour décrire maintenant ce moulin sous son aspect fonctionnel.

### DESCRIPTION GÉNÉRALE

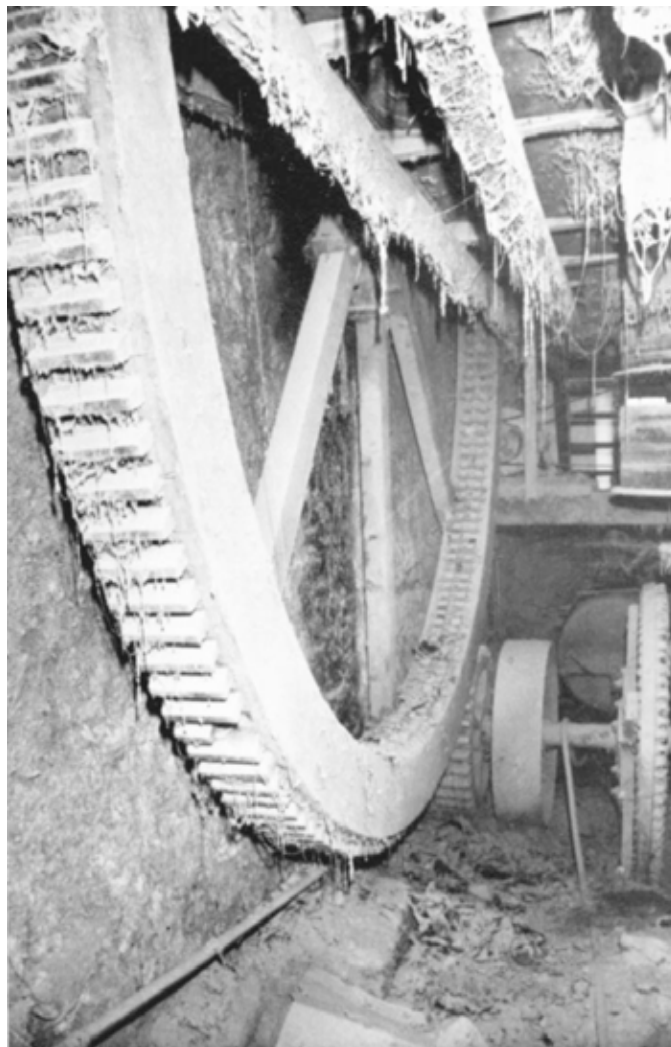
Ce moulin est du type à roue verticale «en dessus». L'eau amenée par un bief de bois se déverse sur le haut de la roue à auges. Nous nous trouvons là en présence d'une des plus grandes roues de moulin existant en Suisse. Elle a un diamètre de 9,6 m. Le mécanisme est principalement construit en bois et en fonte. Le moulin est pratiquement complet, bien conservé et en état de fonctionnement.

Date de la construction : 1691.

### Eléments remplacés depuis 1900

L'arbre de la roue à auges primitivement en chêne, qui mesurait 60 cm de diamètre, a été remplacé par un arbre en fer, en 1913. Ce travail a été exécuté par l'atelier mécanique Jaquemay de Delémont.

Une meule a été changée en 1918 par Alfred Schneider, père des meuniers actuels. (...)



*A l'intérieur du moulin, le rouet est le premier organe de transmission. Il est fixé sur l'arbre de la grande roue extérieure.*

Fumer la viande à la voûte

## SURVIVANCE D'UNE TECHNIQUE TRADITIONNELLE À LAJOUX

Divers procédés ingénieux ont été mis au point au cours du temps et de par le monde pour assurer la conservation de la viande, produit coûteux et éminemment périssable. Il s'agit d'un problème de temps et de quantité. En effet si rien n'est entrepris pour conserver la viande, celle-ci devient impropre à la consommation dans les trois jours après l'abattage. D'autre part, le fait de bouchoyer une bête procure une quantité de viande qu'il est impossible de consommer dans l'immédiat. D'où l'apparition d'un savoir-faire minutieux, de techniques de conservation qui sont : la mise en bocaux, l'immersion dans la graisse (confit), l'emballage sous vide, la congélation, le séchage, la salaison et le fumage. Selon le cadre culturel et les moyens à disposition, on a recours à l'une ou plusieurs de ces méthodes.

Dans notre Jura, avant l'apparition du congélateur, le moyen le plus employé (depuis le XVI<sup>e</sup> siècle en tout cas) est le fumage de la viande préalablement salée. A l'ère de l'emballage sous vide et du congélateur, si la viande fumée se trouve toujours sur nos tables, c'est bien parce que son goût a marqué notre gastronomie, parce que notre mémoire culturelle en a gardé la saveur. Pourtant, le visage de cette pratique a dû, lui aussi, s'adapter à l'ère industrielle. Le fumoir industriel est une caisse en tôle munie d'une sortie de fumée où la viande est hâtivement exposée à la fumée intensive d'une sciure quelconque.

Au contraire, la technique originelle du fumage familial à la ferme comporte plus de raffinements, qui confèrent à la viande une saveur inégalable.

Ce sont les différentes opérations de ce fumage traditionnel que j'ai voulu décrire ici, espérant susciter chez quelques lecteurs l'envie que se perpétue une tradition culinaire menacée. Je me suis donc rendue là où l'on fume encore selon une méthode traditionnelle: chez M<sup>me</sup> et M. Alexis Crevoisier à Lajoux, où la grande cuisine voûtée, construite en 1625, enduite de suie, abrite toujours, une partie de l'année, tout un lot de saucisses, jambons joufflus et « fioses » de lard odorantes.

### Une activité hivernale

Dans les conditions de vie d'autrefois, c'est en toute bonne logique au début de la saison froide que l'on tuait le cochon. Engraissé par la glandée ou les fruits d'automne, il était sacrifié avant la période de privations qui précédait Noël. De toute manière, on n'aurait souvent pas pu le nourrir pendant l'hiver. Ainsi naquit la Saint-Martin, et c'était en novembre que les fumoirs entraient en activité.

Si l'on abat aujourd'hui des bêtes tout au long de l'année, le calendrier du fumage à la ferme reste fidèle à la tradition. A Lajoux, la cuisine est enfumée de fin octobre à mi-mai. Elle est totalement pleine avant les fêtes de fin d'année et en février, date du deuxième abattage traditionnel.

En été, la présence des mouches, la température trop élevée et la dispersion de la fumée interdisent le fumage. Les conditions atmosphériques idéales sont un temps d'hiver très froid, sec et stable. (...)



*Maison Crevoisier à Lajoux (1625), Façade sud.*