

L'HÔTÂ



L'HÔTÂ

«La maison, le foyer» en patois d'Ajoie

L'HÔTÂ N° 35

ASPRUJ - 2011

Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien

Case postale 2017, 2800 Delémont 2

*L'ASPRUJ veille à la conservation de la culture traditionnelle et populaire, dont les différentes formes comprennent:
la langue, la littérature, la musique, la danse, la mythologie, les rites, l'architecture, les arts, l'artisanat,
les jeux, les coutumes (UNESCO 1989).*

ASPRUJ

Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien

Comité

Présidence :

Pierre Grimm
Rue des Granges 8
2800 Delémont
032 422 87 83
pierregrimm@aspruj.ch

Secrétariat de l'ASPRUJ et rédaction en chef de *L'Hôtâ* :

Madeline Barthe-Vuilleumier
La Colombière 58
2900 Porrentruy
032 466 23 55
madelinebarthe@aspruj.ch

Finances :

Fiduciaire Henz & Schaffner Sàrl
Rue Briscol 20
2853 Courfaivre

Membres :

Gérard Aubry
Rue Saint-Hubert 22
2340 Le Noirmont
032 953 15 05
g.s.aubry@bluewin.ch

André Bessire
Grand-Rue 46
2603 Péry
032 485 12 13
andrebessire@bluewin.ch

Charles Cattin
Le Champé
2826 Corban
032 438 87 81
ch.cattin@bluewin.ch

Toufiq Ismail-Meyer
Rue du Temple 75
2800 Delémont
032 423 16 32
info@tois.ch

Mary-Lise Montini
Avenue de la Gare 18
2800 Delémont
032 423 24 16
mary-lise.montini@bluewin.ch

Myriam Theurillat
Rue des Bordgeais 35
2800 Delémont
032 422 95 93
myriam.theurillat@bluewin.ch

Membres du comité de rédaction :

Madeline Barthe-Vuilleumier,
Porrentruy
Pierre Grimm, Delémont
Jean-Louis Merçay, Porrentruy

Mise en pages :

Hélène Boegli-Robert, Movelier

L'ASPRUJ est membre fondateur de :

- Musée rural des Genevez
- Association pour la sauvegarde de la Baroche
- Association pour la sauvegarde des murs en pierres sèches (ASMPS)

SOMMAIRE

Editorial	4
Madeline Barthe-Vuilleumier	
Prix ASPRUJ	5
Toufiq Ismail-Meyer	
Café complet tendresse exclue	9
Zoja-Marie Daum - Clotilde Cario	
Le café complet, un souper jurassien?.....	17
Marie-Paule Gigon	
Un bon accueil (pas que) pour les poupons.....	23
Jean-Louis Merçay	
Distillation dans la Courtine et le Petit-Val.....	39
Bertrand Saucy	
Nods: sept forgerons en trois générations.....	49
Madeline Barthe-Vuilleumier	
Saint-Brais: un trésor patrimonial	57
Pierre Grimm	
Les procès de l'Ante	67
Nicolas Comment	

Couverture: Mijeûle, préparation aux cerises servie comme souper, particulièrement en Ajoie. Celle figurant ici a été cuisinée spécialement pour illustrer l'article «Le café complet, un souper jurassien?» dans un plat datant du début du XX^e siècle, prêté par Félicitas Holzgang, potière de Bonfol. (Photo: Géraud Siegenthaler)

L'Hôtâ est publié par l'Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien (ASPRUJ).

La revue est remise sans supplément à chaque membre qui s'acquitte de sa cotisation.

Le Conseil du Jura bernois et Swisslos - Fonds de loterie ont contribué financièrement à la présente publication.

La responsabilité des articles incombe aux auteurs.

Prix du numéro: Fr. 25.–

Editorial

La vitrine regorge de trésors

En 1989, l'UNESCO définissait la protection du patrimoine en ces termes: conservation de la culture traditionnelle et populaire, dont les différentes formes comprennent: la langue, la littérature, la musique, la danse, la mythologie, les rites, l'architecture, les arts, l'artisanat, les jeux, les coutumes.

L'ASPRUJ, Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien, fondée en 1976 par des personnes convaincues qu'il y avait lieu d'agir de façon idoine pour protéger les vieilles demeures, le savoir-faire des artisans et la tradition orale, faisait ainsi œuvre de pionnière dans son petit rayon d'action, le territoire de l'ancienne principauté épiscopale de Bâle. Une année après sa fondation, elle éditait le premier numéro de *L'Hôtâ*.

Depuis le printemps 2011, l'ASPRUJ – et par voie de conséquence *L'Hôtâ* – a pignon sur rue. En déménageant ses archives et le stock de ses publications au numéro 6 de la rue du Gravier à Porrentruy, dans le bâtiment de la Galerie du Sauvage, elle rend accessible à la vue des passants l'entier de sa collection de revues, puisqu'elle y est exposée en vitrine.

Lorsque l'on sait que ces publications regroupent quelque 350 articles référencés et richement illustrés consacrés exclusivement à la protection de notre patrimoine sous toutes ses formes, nous pouvons affirmer



sans ambages que la vitrine regorge de trésors.

Sur simple demande téléphonique au secrétariat de l'ASPRUJ, il est donc loisible à chaque personne intéressée de venir consulter ou acheter les publications désirées à l'adresse de notre nouveau local. Cette offre concerne également les revues *L'Hôtâ* consacrées à des sujets spéciaux. La liste exhaustive de toutes nos revues se trouve sur le site www.aspruj.ch; elles

peuvent aussi être commandées par ce biais.

Riche de sujets variés, l'édition que vous avez entre vos mains ne faillit pas à la tradition. Je vous en souhaite bonne lecture.

Madeline Barthe-Vuilleumier
Rédactrice en chef
Photo: Géraud Siegenthaler

PRIX ASPRUJ

Les activités de l'ASPRUJ sont la plupart du temps portées à la connaissance du public lors d'une opposition à une demande de permis de construire. Très souvent, notre association et notre partenaire Patrimoine suisse sont les seuls avocats qui prennent la défense du patrimoine rural bâti de notre région. Lorsque nous intervenons, la phase d'élaboration du projet est en général déjà achevée et les requérants sont prêts à commencer les travaux. Par la force des choses, nous prenons connaissance des opérations prévues relativement tard, c'est-à-dire lors de la publication du projet dans le *Journal Officiel*. C'est donc à la dernière minute que nous pouvons réagir pour sauvegarder notre patrimoine. Les promoteurs ne sont donc plus en mesure de prendre en compte nos critiques lors de l'élaboration du projet, puisque celui-ci est bouclé et prêt à être exécuté. D'où la réputation de l'ASPRUJ, qui passe pour une association conservatrice, intolérante, qui s'ingénie à mettre le bâton dans les roues des affaires des autres.

Nous devons donc repenser notre rôle de pompier en envisageant de nouvelles possibilités de prévenir les incendies. L'une d'elles serait que nous soyons déjà impliqués dans la phase d'élaboration du projet, soit au niveau des préavis délivrés par la Commission cantonale des paysages et des sites (CPS), soit en qualité d'instance

indépendante habilitée à donner des conseils aux maîtres d'ouvrage.

La loi jurassienne n'exige pas de qualifications particulières pour les auteurs de projet. Or, un changement de paradigme s'impose d'urgence. Les contraintes et exigences en matière d'architecture et d'urbanisme sont de plus en plus élevées. Les problèmes sont si complexes qu'ils requièrent les compétences d'un spécialiste et non d'un dilettante. Personne ne remet en cause l'exigence d'un permis pour conduire une voiture. Dans cette optique, il semble incroyable que tout un chacun soit capable de construire ou de rénover un bâtiment. Tout architecte pourra confirmer qu'il est beaucoup plus difficile de mener à bien une construction que de conduire une voiture.

Dans le but de montrer de bons exemples au public et afin d'encourager les particuliers à faire appel à des professionnels, l'assemblée générale de l'ASPRUJ a décidé en 2010 de créer un prix d'architecture. Ce prix vise à distinguer des travaux apportant des réponses exemplaires et créatives à des problèmes pertinents pour l'avenir des bâtiments ruraux. Le périmètre du concours est le Jura et le Jura bernois. L'ASPRUJ souhaite ainsi encourager architectes et propriétaires à s'investir dans des concepts qui prennent en compte la protection du paysage, la qualité de l'habitat et le déve-

loppement durable. De vieilles fermes restent souvent inexploitées, surtout dans les centres anciens des villages. Donner de nouvelles affectations à des bâtiments inexploités permet de limiter l'expansion des quartiers d'habitation périphériques. Rendre à nouveau habitables des anciennes constructions contribue ipso facto à les sauvegarder.

Le Prix ASPRUJ, doté de 5000 francs, a été remis officiellement le 18 juin 2011 à Porrentruy. La faible participation des architectes est symptomatique et reflète le petit nombre de projets réalisés par des professionnels du patrimoine. Trois projets ont été remis au jury formé d'experts, qui se sont réunis durant une journée pour examiner les dossiers et apprécier les transformations fondamentales de bâtiments laissés à l'abandon pendant plusieurs années. Le jury a reconnu la volonté des candidats de respecter les caractéristiques et la substance bâtie de ces anciennes demeures.

Le jury a distingué à l'unanimité le projet de l'architecte Luc Bron de Delémont. Il s'agit de la transformation d'une ferme de Berlincourt datant probablement du début du XIX^e siècle. Cette réalisation a déjà fait l'objet d'un article dans *L'Hôtâ* 2010.

Le bâtiment avait été vidé entièrement par ses anciens propriétaires. Seule l'enveloppe extérieure subsistait. Différentes annexes ont été démolies

Café complet tendresse exclue

Zoja-Marie Daum – Clotilde Cario



Le café complet de Noël, elle y pensait depuis bien avant l'Élévation déjà, Mimi Boéchat. Dans cette petite église du Territoire de Belfort où sa famille avait émigré. Des gens d'Ajoie, des Ajoulots fidèles à leur mode de manger.

Il y avait le café complet quotidien, chaque soir de l'année quelle que fût la saison. Les cinq filles serrées l'une contre l'autre sur le banc de bois fabriqué par le père et les chaises dépareillées. Autour de la table de la cuisine recouverte de sa toile cirée à carreaux rouges et blancs.

— Même ta nappe, elle est suisse, tu sais, lui avait dit un jour un copain d'école! Et c'est drôle, ton café complet. Chez nous aussi, on en boit, du café. Mais «tout seul». Elle s'était sentie seule aussi, ce jour-là, Mimi Boéchat.



Le café complet, un souper jurassien ?



Préparation des omelettes aux cerises par Marie-Paule Gigon.

Le récit de Zoja-Marie Daum nous rappelle qu'autrefois, les repas étaient bien moins variés qu'aujourd'hui. Les plus âgés d'entre nous se souviennent des menus qui revenaient à jour fixe, des jours sans viande et de la saison des haricots. Ce texte nous

interpelle. Le café complet, cette spécialité suisse, était-il le souper habituel des Jurassiens? Que mangeait-on le soir chez nous à la fin du XIX^e siècle et jusqu'au milieu du XX^e siècle?

En 1879, Auguste Quiquerez écrit dans *Nos vieilles gens*¹: «La soupe avec plus ou moins de beurre et de pain était le mets du déjeuner. Elle se montrait de nouveau au repas de 10 ou 11 heures et à celui du soir. [...] Le lait entraînait enfin pour une notable partie de la nourriture.» Robert Pinot

décrit dans *Paysans et horlogers jurassiens*² les repas de la famille de Léon Voirol, des Genevez, en 1885 : «Matin et soir, la famille prend de grandes tasses de café au lait avec du pain et du beurre, le plus souvent du pain et du fromage.» Pour l'horloger de Saint-Imier, il note : «Le soir du café au lait, du pain et du fromage composent le dîner.»

Joseph Beuret-Frantz, dans *Mœurs et coutumes aux Franches-Montagnes*³, parle d'«une soupe et le plus souvent des pommes de terre rondes».

Dans *L'Hôtâ* N° 2⁴, Marc-Olivier Gonzeth présente quelques aspects de la cuisine jusqu'aux années 1950-1960 dans le Jura. Il écrit : «Les soupers se composaient habituellement de pommes de terre rondes, röstis ou restes du dîner parfois précédés d'une soupe et accompagnés de café au lait. Autre possibilité : pain, café au lait, fromage ou œufs.»

Laurence Marti vient de publier *C'est pas tous les jours dimanche!*⁵ *Les repas quotidiens dans le Jura [années 1920 à 1950]*. Elle y présente une analyse sur la base d'entretiens réalisés auprès d'une quarantaine d'habitants du Jura historique appartenant à différents milieux. Il ressort de ses recherches que les gens consommaient en priorité les aliments qu'ils produisaient et qu'ils se procuraient facilement par l'élevage, la culture et la

cueillette. Ainsi, l'alimentation des ouvriers était moins variée que celle des paysans et des milieux plus aisés pour de simples raisons pratiques et économiques. Beaucoup de paysans mangeaient chaque soir une soupe et des plats préparés à base de pain, d'œufs, de fruits, de griess (semoule), de restes de midi. Le lait, le pain et les pommes de terre étaient à la base de l'alimentation d'une grande partie de la population. «La soupe ouvrait le repas du soir [...] et [...] quoi qu'on mange, cela finissait par une tasse de café au lait.»

Simone Beuchat-Chételat⁶, maîtresse ménagère née à Courtételle dans une famille de grands paysans, rappelle dans *l'Almanach catholique du Jura* 2002 que les paysans consommaient les produits de la ferme. Les repas étaient préparés avec les œufs, le lait, le beurre, la crème, la farine, les pommes de terre, les légumes du jardin, les fruits du verger et un peu de viande produite à la ferme : porc, volaille et lapins. Elle écrit : «Le repas du soir se compose de :

- rondes avec une salade,
- röstis et du café au lait (c'est aussi le déjeuner des paysans),
- restes de midi : nouilles, knèpfles ou pettelas⁷ rissolés,
- pain aux œufs, crêpes ou omelettes,
- mijeûles ou striflattes,

ou, après la soupe, un café complet. Le café au lait était servi à la fin de chaque souper.»

Le café complet plus riche et varié que celui du récit de Zoja-Marie Daum était souvent le souper du dimanche. Bien des anciens se souviennent avec bonheur du chocolat chaud, de la tresse avec beurre, miel et confitures, et des gougelhofs de leur enfance ou encore du souper de la Saint-Nicolas avec mandarines et cacahuètes en supplément.

Actuellement, c'est encore parfois le souper du dimanche, mais surtout celui des jours «où on ne cuisine pas». Le café est souvent remplacé par un yogourt et enrichi par du fromage, des œufs, de la charcuterie, du jambon, des pains variés, des crudités, des fruits, etc.

Le café complet est donc encore parfois une spécialité jurassienne. Il reste aussi le souper habituel de bien des personnes seules et âgées.

Les mijeûles, un souper jurassien à part entière

Le patois se perd de plus en plus, même si certains mots résistent. C'est par exemple le cas pour les knèpfles, les flouttes, les reuchtis, les cramias, les mijeûles. Ces mets traditionnels sont encore préparés pour le souper.

Simone Beuchat-Chételat regrettait que les paysannes jurassiennes, dans

Un bon accueil (pas que) pour les poupons



La clinique et pouponnière «Bon Accueil» à Porrentruy a fonctionné de 1949 à 1980. Les annales de cet établissement privé lèvent un pan du voile sur une mise au monde des bébés à mi-chemin entre l'accouchement à

domicile et celui à l'hôpital, accouchement estimé alors plus sûr que le premier et plus accueillant que le second.

L'institution dirigée par les sœurs Kohler ne fut pas qu'une maison de naissance. Crèche, jar-

din d'enfants, pension, maison de repos et de cure, hospice: «Bon Accueil» logea une clientèle de tous âges... notamment une patientèle venue reprendre des forces ou se reposer de longues fatigues accumulées.

«*BON ACCUEIL*», clinique et pouponnière, Porrentruy, Route d'Alle 62. 2900 Porrentruy. Dir. M. et E. Kohler, Infirmière – sage-femmes. Suivent un numéro de téléphone à six chiffres et un numéro de compte de chèque postal. Voilà l'en-tête du papier à lettre ou des formules de facture de cette institution connue au-delà des frontières ajoulotés.

Marthe Kohler, une maîtresse femme

Pendant plus d'un quart de siècle, la clinique aura rendu service à des centaines de mères, dont certaines célibataires... Il convient de relever le rôle de «piliers» des demoiselles Kohler, les sœurs Marthe et Emilie, qui dirigèrent l'établissement. Très différentes l'une de l'autre, elles façonnèrent «Bon Accueil», chacune à sa manière.

L'aînée surtout, Marthe (1904-1985), au caractère bien trempé. Cette féministe est dotée d'une stature et d'une carrure à faire pâlir des déménageurs. Elle est autoritaire, parle d'une voix forte et assène des idées d'un ton péremptoire. C'est l'une des premières femmes de la région à posséder un permis de conduire: «un monument», comme la résume Béatrice, une ancienne protégée (A). C'est bien elle le capitaine du navire.

Emilie (1918-2006) s'efface devant la personnalité puissante de son aînée. Elle n'est pas bavarde, passe pour plus empathique et plus cultivée que sa sœur. Très professionnelle elle aussi, ses manières sont tout en douceur, aux dires de Solange Amstutz (B). Elle ne rêve que de voyages autour du monde (elle en fera une soixantaine).

Les deux sœurs se complètent dans leurs contrastes. Elles s'entendent bien... et fonctionnent un peu comme un couple.

Des origines terriennes

Les sœurs Kohler sont nées à Courgenay, leur père, Albin, étant agriculteur. A l'âge de dix-huit ans, Marthe, l'aînée, est bien décidée à prendre son avenir en main. Un jour, de retour à vélo de Courchavon à Porrentruy, elle s'arrête dans le virage au carrefour du chemin de la Porte de Fer qui mène à l'hôpital, hésitant entre trois vocations: médecin (ou sage-femme), religieuse ou libraire! Éliminant le dernier choix, elle tire de sa bourse une pièce de monnaie afin de confier au sort sa future orientation. Pile pour l'entrée dans les ordres, face pour sage-femme. Face sort! Elle va donc se lancer dans la formation de sage-femme à Fribourg et à Lausanne.

Emilie, quant à elle, travaille comme paysanne à la ferme paternelle jusqu'à l'âge de 30 ans. Sa sœur Marthe,

«idéaliste et perfectionniste», la convainc de faire un diplôme de sage-femme. Elle effectue sa formation à Genève et y fera des remplacements dix nuits par mois – réduites à quatre ou cinq dans les années soixante. Le reste du temps, elle vient à Porrentruy pour seconder son aînée. Mais nous anticipons.

De retour au pays

Revenons à Marthe, qui est retournée à Courgenay dans la maison paternelle. Dans un premier temps, elle exerce sa profession à domicile et dans les fermes. Plus tard, elle fait paraître une annonce dans le journal *Le Pays* et s'y présente elle-même: «sage-femme diplômée de la Maternité de Lausanne, ex-première sage-femme de la Maternité de la Chaux-de-Fonds, ex-infirmière de cliniques à Lausanne et Genève». Mal du pays? Certes, c'est une passionaria de la cause jurassienne, une militante de la première heure, que l'on remarque dans les réunions composées d'hommes. Mais aussi et surtout, comme l'explique Béatrice, «Marthe ne voulait pas se laisser commander, être soumise à des directives. Elle voulait diriger de son propre chef...»

Car, dans cette même annonce parue dans la feuille quotidienne, «*Melle M. Kohler informe le public de la région qu'elle sera installée, à partir du 15 courant, Grand'Rue 19, Porren-*



Bernadette Schaffner, «coach» attentive et sœur complice.

Les Cigognes prennent le relais

Dès le mois d'avril 2007 s'est ouverte à Vicques la seule maison de naissance du canton du Jura³ – la plus proche se situant à Bienne. Ce cabinet de sages-femmes indépendant pratique l'accouchement naturel dans son acception la plus stricte. Accueil, suivi, mode de faire et ambiance y sont

mis en œuvre pour respecter cette ligne de principe assortie des précautions garantes de sécurité. Le père, la mère et l'enfant: chaque membre de la famille vit à plein son rôle... et l'acte immémorial de donner naissance revêt toute sa noblesse. Un modèle à développer?

La Maison de Naissance «Les Cigognes» de Vicques accueille des patientes⁴ du canton, mais aussi du Jura bernois, neuchâtelois et de la région de Bienne (en particulier les francophones), ainsi que d'Alsace et de Franche-Comté. C'est Bernadette Schaffner qui a créé cet établissement privé, dont l'ouverture a coïncidé avec la fer-

Distillation dans la Courtine et le Petit-Val: l'art et la manière

La distillation dans les fermes est une activité particulière, vernaculaire par excellence. Elle constitue un savoir qui s'est transmis oralement d'une génération à l'autre, dans l'esprit d'une tradition familiale. Mais au-delà d'une vision contemporaine très romantique, la distillation représentait souvent un apport économique important pour certaines familles, en complément des travaux agricoles classiques.

Aujourd'hui, elle est pratiquée aussi bien par des paysans que par d'autres personnes attachées aux valeurs fortement ancrées dans le terroir.

Aboutissement d'un long travail de préparation, cette activité est intimement liée aux rythmes des saisons.

De nombreuses variétés de fruits

La Courtine de Bellelay et le Petit-Val sont situés à une altitude moyenne de 900 m. Le Petit-Val, en contrebas, avec son microclimat si particulier, est très favorable aux arbres fruitiers. Les villages sont entourés d'une couronne de vergers caractéristique que l'on voit très bien sur les photographies aériennes. On y trouve plusieurs

Alambic itinérant, propriété de Francis Juillerat, de Châtelat, déplacé et mis en service en juillet 2011 au Musée rural des Genevez pour les besoins photographiques spécifiques de la présente publication.





Couvercle en cuivre de l'alambic, portant le numéro d'immatriculation de la Régie fédérale des alcools.

variétés de fruits intéressantes, pommiers, poiriers, pruniers et cerisiers, et plus particulièrement des damassiniens, qui sont des arbres au caractère sauvage, à l'aspect buissonnant, garnis de longues épines caractéristiques, et qui produisent une petite prune aux arômes délicats appelée «damassine» depuis fort longtemps par les gens du lieu. La grande gentiane poussait en abondance sur les pâturages d'altitude des environs de Lajoux et des Genevez; elle est devenue plus rare aujourd'hui. Le Haut-Plateau des Franches-Montagnes n'est de loin pas aussi propice à la culture des fruits que la plaine d'Ajoie ou la vallée de Delémont. Les «Montaignons» n'avaient pas renoncé pour autant à y planter des arbres fruitiers. Ils étaient parfois récompensés de leur persévérance. Les vergers y sont restés bien présents jusqu'en 1945, comme en attestent des vues d'avion datant de cette époque. Ils contenaient d'an-

ciennes variétés acclimatées, patrimoine précieux qui, s'il ne produisait pas de fruits toutes les années, n'en était pas moins une vraie richesse dont on prenait le plus grand soin. J'ai vu à Lajoux, dans le quartier où j'ai passé mon enfance, de très vieux poiriers taillés avec intelligence, de façon à ce qu'ils présentent de robustes branches charpentières capables de résister à de fortes charges de neige. Ces arbres ont disparu à jamais, et avec eux leurs fruits si précieux. Il y avait, sur la façade de la maison où j'ai grandi, des arbres fruitiers en espaliers, éliminés également au début des années septante.

La distillation à l'ancienne

Je me souviens aussi des cueillettes, celles pour la cuisine et celles qu'on destinait à l'alambic. On récoltait les cynorrhodons, les prunelles, parfois les fruits rouges du sorbier des

oiseleurs, ceux de l'alisier qui donnent la plus fine des eaux-de-vies et, souvent, la grande gentiane si recherchée encore aujourd'hui. Les pommes de terre servaient aussi à faire une «goutte» très appréciée pour toutes ses vertus, tant festives que médicinales.

Après la cueillette ou la récolte des fruits venait l'étape de la préparation en vue de la mise en fermentation. Il fallait disposer de contenants de relativement grand volume. Il n'y avait guère que des tonneaux en bois, faits de douves soigneusement assemblées et cerclées de fer. Avant de les utiliser, ils étaient disposés sous un «gottra» (une gouttière), et à la première pluie ils se remplissaient d'eau. Cela avait pour effet de faire gonfler le bois des douves qui, sous la pression, s'ajustaient plus intimement les unes aux autres, assurant ainsi l'étanchéité du fût. Cette opération avait aussi pour fonction de rincer et de laver les tonneaux, dans le but d'éviter de transmettre des goûts parasites à leur futur contenu. En attendant leur utilisation, on brûlait une mèche de soufre à l'intérieur des tonneaux, pour les désinfecter et les protéger des parasites xylophages; mais il fallait éviter de transmettre cette odeur de soufre au moult.

Les prunes étaient simplement versées dans le tonneau et recouvertes d'eau, les poires et les pommes préalablement lavées par les plus soigneux,

Nods : sept forgerons en trois générations !



Une forge aux allures d'antan. (Photo : Géraud Siegenthaler)

Dans la famille de Paul Giauque, maréchal-forgeron à Nods, il ne pouvait en être autrement.

Lorsque j'arrive devant la ferme de Freddy et Lucie Geiser-Giauque à Lordel, petit hameau faisant partie de la commune d'Enges (NE), le ton est tout de suite donné. Lucie est en train

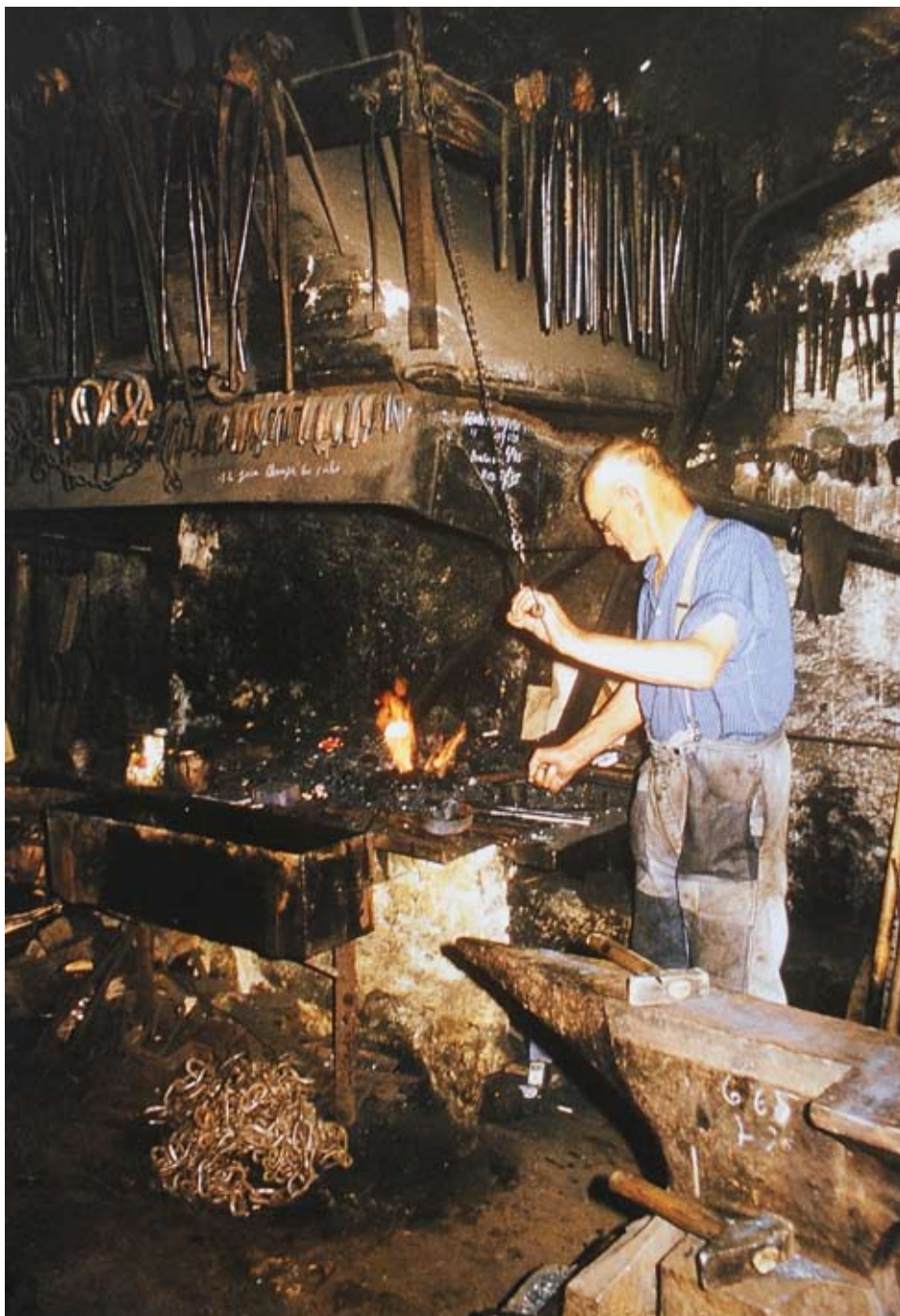
de plier avec soin, sur la table en bois du jardin, quelques mouchoirs tout juste enlevés du « pendage ». C'est une évidence que tout doit être bien fait, dans l'ordre des choses, jusque dans les moindres détails. Avant de s'éclipser pour aller donner un coup de main à son fils, agriculteur dans l'exploita-

tion située de l'autre côté du chemin, Freddy attend sur la terrasse ; il souhaite certainement voir de quoi a l'air cette intruse qui vient s'enquérir chez eux de choses qui paraissent pourtant si banales. Si banales que Lucie, alerte retraitée souriante et très avenante, me dit en me faisant pénétrer dans la

cuisine de la ferme, dans laquelle on se sent tout de suite comme chez soi: «Je vous accueille volontiers, mais je ne sais pas ce que je vais pouvoir vous dire.» Ce que Lucie me confie au sujet de son père Paul Giauque est pour elle si singulier, que c'est finalement en même temps que moi, au fil de son récit, qu'elle découvre que le destin des hommes de sa famille n'est pas aussi commun.

Franchement adossés au Mont Sujet et au Chasseral, posément établis sur le balcon de verdure du plateau de Diesse, rassérénés par une vision limpide et immuable sur la chaîne des Alpes, les deux pieds posés sur les villes de Bienne et de Neuchâtel, les habitants du plateau de Diesse semblent être empreints de persévérance, de constance et de stabilité. Il ne pouvait en être autrement de la destinée de Paul Giauque, maréchal-forgeron à Nods.

Comme pour bien ordonner les choses, Paul naît dans la forge de son père un 1^{er} janvier, celui de l'année 1893. Il est le fils de Frédéric-Louis Giauque, maréchal-forgeron à Nods. A l'adolescence, comme il est de tradi-



*Constance et persévérance: Paul Giauque a été actif dans sa forge durant soixante ans.
(Photo: archives familiales de Lucie Geiser-Giauque)*

Saint-Brais : un trésor patrimonial



Façade sud de la maison de style XVIII^e classique avec fenêtres aux linteaux galbés, flanquée toutefois à l'ouest d'un rajout plus récent d'une valeur discutable.

J'ai traversé le village de Saint-Brais des centaines de fois sans me douter qu'une bâtisse qui, de prime abord, ne paie pas vraiment de mine, recelait une richesse patrimoniale unique dans le Jura.

C'est M. Michel Cattin, libraire, qui m'a mis sur la piste. La maison était à vendre et, dès la vente effectuée, j'ai pris contact avec les nouveaux propriétaires, M. et Mme Patrick Girardin, pour leur demander l'autorisation de visiter la ferme.

Je l'ai visitée une première fois en compagnie de M. René Koelliker, historien d'art, qui m'a servi de guide pour cet article, et une autre avec Mme Isabelle Roland, auteur de l'ouvrage *Les maisons rurales du canton du Jura* à paraître incessamment.



Jusqu'au printemps 2011, cette ferme avait été la propriété de Mme Aurélie Wannier, de Delémont, qui l'avait acquise en 1972.

Lors d'une entrevue, cette vieille dame charmante m'a confié ses souvenirs dans un ordre un peu disparate, souvenirs que j'ai tenté de mêler aux considérations historiques et architecturales.

Au rez-de-chaussée, deux éléments attirent l'attention. Deux fenêtres sont munies de barreaux, ce qui est plutôt inhabituel aux Franches-Montagnes, et la porte donnant accès à la cuisine est d'une facture particulièrement soignée.

Munie d'un heurtoir et d'un bouton de porte, cette entrée comporte les moulurations et les décorations caractéristiques du XVII^e siècle jurassien. Elle témoigne de l'aisance relative du propriétaire.

Mme Wannier ajoute que la balustrade en fer forgé et le mur en pierre de taille sont d'origine.

Selon mon interlocutrice, cette porte donnait primitivement sur un corridor aboutissant à un escalier qui menait à l'étage. Lors des travaux de rénovation des années 1973-1975, le mur séparant ce corridor de la cuisine

Porte d'entrée de la façade sud comportant la date de construction de la maison, 1768, et l'inscription « Pax huic domui », c'est-à-dire « La paix soit dans cette maison ».

Les procès de l'Ante



Entrée du captage de la source de l'Ante.

Le printemps 2011 restera pour beaucoup marqué par des conditions climatiques de sécheresse importante et, surtout, très précoce. De nombreux cours d'eau ont vu leur niveau s'abaisser fortement en avril déjà. Des pêches électriques de sauvetage ont

dû être entreprises. Les autorités ont donné par deux fois un avis de prudence avant de décréter le 30 mai une interdiction des *«feux ouverts à même le sol, en forêt et à proximité de celles-ci»*¹. Vingt jours plus tard, cette même disposition était levée, en de-

mandant toutefois à la population de rester extrêmement prudente. Plusieurs localités ont invité leurs citoyens à contrôler attentivement leur consommation d'eau. Certaines ont également suspendu l'alimentation en eau de leurs fontaines publiques. Tou-

tes ces dispositions devaient permettre de protéger au mieux les ressources de proximité et donc de maintenir de bonnes conditions de vie pour chacune et chacun. Elles sont également un rappel fort que l'eau est une ressource qui peut disparaître temporairement.

A la fin du XIX^e siècle, l'eau courante était exceptionnelle. Dans de très nombreuses localités, la population devait se rendre couramment aux bornes-fontaines pour s'approvisionner en eau.

En 1884, une importante sécheresse sévit en Ajoie. Les principales sources alimentant la ville de Porrentruy sont taries. Une commission est constituée et chargée de prospecter, dans la région, les sources qui pourraient permettre à Porrentruy de disposer d'eau de boisson de qualité en suffisance, même en période de sécheresse. Un crédit de 1000 francs est alors alloué. Huit années après la constitution de cette commission, l'eau tant recherchée arrive officiellement à Porrentruy le 4 décembre 1892².

Une histoire d'eau mouvementée

Acquérir habilement la bonne source

La commission chargée de la recherche d'eau commence son travail

en investiguant les environs immédiats de Porrentruy: le Creugenat, le Varieux ou encore le Betteraz et quelques autres sources de plus petit volume. Ensuite, elle augmente son rayon d'action et s'intéresse en particulier à celles découvertes lors du percement des tunnels ferroviaires entre Courgenay et Glovelier. De plus, elle réfléchit à exporter l'eau du Clos-du-Doubs à travers ces ouvrages. Ainsi, elle s'intéresse en particulier aux ruisseaux de la Combe Chavat et du Malrang, ainsi qu'à quelques autres sources. Plus tard, la commission des eaux sillonnera la Baroche et découvrira la source de l'Ante à Charmoille³.

Rapidement, les eaux de cette source ont la préférence des membres de la commission. Un volume de 850 litres à la minute en période d'étiage, une très bonne qualité des eaux, une faible propension à la turbidité et un débit constant sont les critères qui font pencher le choix des commissionnaires en faveur de cette source. De plus, il est plus simple d'amener de l'eau de Charmoille à Porrentruy à travers des terrains meubles que de passer par les tunnels où il faudrait tailler à nouveau le rocher et «*consolider la conduite par des travaux spéciaux et coûteux*»³. La commission des eaux met en évidence qu'entre les différentes sources, le prix de revient par litre et par minute peut ainsi varier de un (source de l'Ante) à plus de quatre

(source du Betteraz)! Toutes ces raisons sont assez solides pour que les commissionnaires décident d'acquérir la source de l'Ante avant même de consulter l'assemblée communale, afin d'éviter «*de donner l'éveil*».

L'achat des parcelles de l'Ante

C'est ainsi que le 5 octobre 1885, le commissionnaire Jean-Baptiste Burrus acquiert trois parcelles en se faisant passer pour un teinturier désireux s'implanter à Charmoille avec le soutien des autorités locales⁴. La première est un pré de sept ares, cadastrée avec le numéro 225, qu'il achète au prix de 1000 francs à Conrad Steullet, aubergiste⁵. La source de l'Ante jaillit de cette parcelle. Dans l'acte de vente notarié, il est précisé que «*pourra M. Burrus disposer de l'immeuble vendu en toute propriété*»⁵. La seconde est également un pré de trente et un ares, qu'il acquiert pour 2000 francs auprès de Valentin Patrix, maréchal-ferrant⁶. Il s'agit des parcelles N^{os} 223 et 224 parcourues par les premières dizaines de mètres de l'Ante.

Le 17 octobre, Jean-Baptiste Burrus écrit au président de la commission des eaux: «*Pour la municipalité de Porrentruy, je vous offre les sources de Charmoille (lieu-dit Sur l'Ante) avec champs, pré et chènevière telle que je les ai achetées pour le prix de*