

PATOIS VIVANT



PAYS VIVANT

n° 11 novembre 1982

Le bénitier de chevet (étude)

Henri Chaperon

Battage au fléau (patois)

Jean Chambon

A propos des limonadières du Forez

Robert Bouiller
conservateur du musée
Alice-Taverne

Po lo Jenebrérie (patois)

Jean Chambon

Pour rire (patois)

Xavier Marcoux
Jean Chambon
Marcel Epinat
Pierre Dumas
Elisée Tarit
écrivain et poète

En promenade : Chorsin et la vallée du haut Lignon

Livres et revues

Illustrations et mise en page : **Andrée Liaud.**

PATOIS VIVANT-PAYS VIVANT

- siège social : Centre Social de Montbrison, rue des Clercs.
- directeur de la publication : Joseph Barou
- dépôt l'égal : 4^e trimestre 1982.
- Impression : Centre de documentation pédagogique de la Loire.



Le bénitier de chevet



Le bénitier de chevet

Chacun sait que le bénitier c'est le vase qui contient et offre l'eau bénite aux fidèles. On en distingue trois types, différents par leur usage :

- Le plus connu, c'est le bassin plus ou moins grand placé à l'entrée des églises ou des chapelles.

- C'est aussi le bénitier liturgique qui se présente comme un seau à anse muni d'un goupillon : les prêtres l'utilisent à l'église pour la bénédiction de l'assemblée et plus particulièrement aujourd'hui pour celle des morts.

- C'est enfin le bénitier de chevet appelé également bénitier domestique parce que c'est celui de la maison que les catholiques suspendaient autrefois dans leur chambre, au chevet, c'est-à-dire à la tête, de leur lit : nos pères, les Foréziens, qu'ils fussent riches ou pauvres, habitants de nos petites villes ou de nos campagnes, dans la plaine ou la montagne, en possédaient tous et les utilisaient journallement.

- Mais avant de vous présenter cet objet qui n'est, comme les deux autres, qu'un support, un contenant il me paraît nécessaire de vous parler de son contenu, l'eau bénite.

Elément de purification, sanctifiée par la prière de l'Eglise, elle joue, dans la vie des fidèles, deux rôles, en effaçant les péchés véniels et en nous protégeant du démon qui, ainsi que le dit saint Pierre comme *un lion rugissant rôde autour de nous, cherchant qui dévorer* (1^e Epître, verset 8). Ne dit-on pas souvent :

"Il se démène comme un diable dans le bénitier", en voulant marquer par là l'horreur des esprits mauvais pour l'eau sainte ?

Mais, comme il y a plusieurs bénitiers, il y a aussi différentes eaux bénites. Citons simplement les deux principales :

- Tout d'abord l'eau baptismale que l'on bénit le Samedi Saint, et qui servira aux baptêmes de l'année. On recommandera aux fidèles d'en conserver dans leur maison pour ondoyer les petits enfants, c'est-à-dire les baptiser sans le concours du prêtre, en cas de danger de mort.

- et l'eau bénite ordinaire qui était, autrefois, bénie chaque dimanche avant la grand-messe et dont on aspergeait l'assemblée avant de commencer l'office. C'est cette eau qui remplit le bénitier de chevet. Constituée autrefois d'un mélange d'eau et de sel, elle était solennellement bénie par le prêtre qui récitait auparavant de très belles prières, comme celles-ci :

Sois sanctifiée par la parole de Dieu, onde céleste ; soit sanctifiée, eau foulée par les pas du Christ ; pressée par les montagnes, tu n'es pas enfermée ; divisée en fragments, tu n'es jamais rompue ; répandue par le monde, tu ne manques point. Tu soutiens l'aride, tu portes le poids des monts et tu n'es pas écrasée : tu es contenue jusque par le sommet des cieux ; et partout jetée, tu laves tout et rien ne peut te laver.

(Pontifical romain)

Dieu qui détruisez la force des méchants... c'est vous Seigneur que nous prions en suppliant pour qu'apaisé vous jetiez un regard vers notre défense, que vous sanctifiez de la bénédiction de notre grâce cette créature de sel et d'eau, la rendiez efficace par les purifications dont elle a besoin, afin que tout ce qui on aura été aspergé soit délivré de toute impureté des esprits immondes.

(Rituel du X^e siècle)

Comment utilisait-on l'eau bénite à la maison ?

Matin et soir on trempait le bout des doigts dans la cuvette, le soir pour faire le signe de la croix sur son lit et bénir ainsi la couche où l'on va reposer ; le matin, en se levant, on se signait soi-même pour se mettre sous la protection de Dieu.

Parfois on accompagnait ce rite d'une prière, telle que celle-ci qui se disait en Forez :

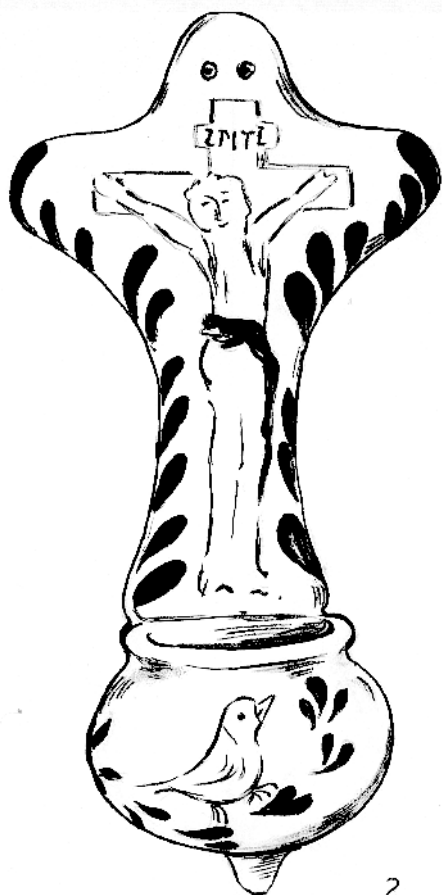
Eau bénite, je te prends

Si la mort subite me surprend

Que tu me serves de dernier sacrement.

Ces rites journaliers, tout catholique, qu'il fût riche ou pauvre, les accomplissait, et le Roi lui-même n'y manquait pas, puisque l'apport de l'eau bénite est une des premières phases de l'Etiquette à son lever.

On trempait aussi les doigts dans le bénitier pour se protéger de la foudre quand l'orage grondait, pour se garder des dangers quand on devait sortir la nuit ou partir en voyage et peut-être aussi en quelques autres circonstances que j'ignore et que je serais reconnaissant aux lecteurs de me signaler.



Pour cet usage domestique de l'eau bénite, qui remonte aux premiers siècles de l'Eglise, on a dû façonner très tôt des bénitiers de chevet, mais ceux qui nous sont parvenus ne sont pas antérieurs au Moyen-Age : ils se présentaient alors sous la forme d'un seau muni d'un goupillon comme les bénitiers liturgiques, mais de plus petites dimensions (6 à 12 cm de hauteur). On les confectionnait en or, en argent, en laiton, en fer, en bois, selon la fortune de l'usager et les matériaux disponibles.

Les écrivains et les poètes du temps en parlent fréquemment, ce qui témoigne de leur utilisation courante.

C'est ainsi que, dans son *Grand Testament*, composé en 1461, François Villon le présente aux amants transis :

*A leurs chevets de pleurs et larmes
Très tout fin plain un benoistier
Et un petit brin d'esglantier
En tout temps verd, pour goupillon
Pourvu qu'ils diront un psaultier
Pour l'âme du pauvre Villon.*

(huitain CLV)

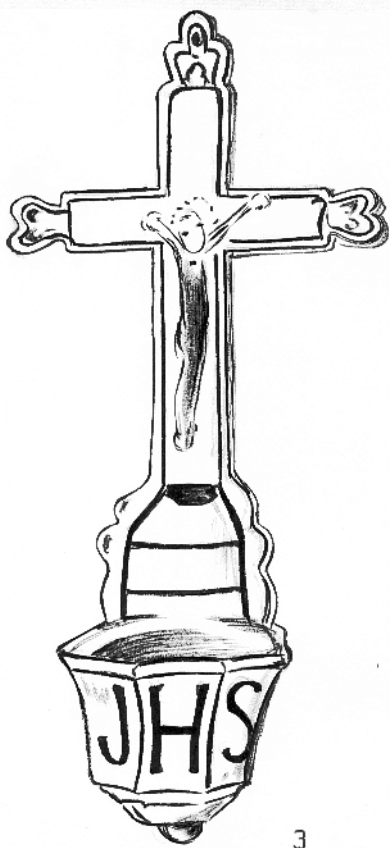
Et dans son Journal, Héroard, médecin de Louis XIII, raconte le fait suivant sur l'enfance du Roi :

Allant à la chambre de Mademoiselle de Vendôme où Madame lui donne son petit bénitier d'argent, il y fait mettre de l'eau bénite et va en donnant à chacun. Je lui demande : Monsieur, est-ce de l'eau bénite de cour ? – Non, Mousu Héroua, c'est de la bonne !

Le bénitier en question était probablement très finement décoré, comme tous ceux, en or ou en argent, utilisés par la noblesse, mais la plupart d'entre eux ont disparu, dans les fontes ou les pillages des guerres de religion et de la Révolution.

Par contre, le bénitier-seau courant, utilisé dans nos humbles demeures foréziennes, n'était, le plus souvent, pas décoré, mis à part les bénitiers en bronze coulés par les fondeurs du Puy, qui présentaient, en bosse, de petits motifs répétés montrant le Christ, la Vierge ou les saints.

Mais quand le Concile de Trente eut, en réaction à la Réforme protestante, recommandé d'instruire le peuple chrétien des vérités de la religion par tous les moyens et notamment par l'image, on vit apparaître, à la maison, le bénitier-applique c'est-à-dire non plus le seau qui ne permettait pas d'embrasser d'un seul coup d'œil l'ensemble de sa décoration, quand il en présentait une, mais l'applique plate, ornée en son centre d'un motif religieux, avec, au bas, fixée à elle, la cuvette que l'on remplit d'eau bénite. C'est sous cette forme que le bénitier de chevet s'est répandu dans tous les pays catholiques depuis la fin du XVI^e siècle.



Que montre-t-on sur son applique ? Une très grande variété de sujets se rapportant à Dieu ou à l'Eglise. Le plus souvent, c'est le crucifix, car si l'Eglise n'a jamais demandé aux fidèles de posséder un bénitier de chevet, qu'elle considère comme un objet privé, par contre elle a toujours désiré que chaque foyer chrétien ait au moins un crucifix dans sa maison, pour y témoigner de la présence du Christ. C'est pourquoi les fabricants de bénitiers ont, en premier décor, façonné sur leurs pièces le crucifix, permettant ainsi aux familles pauvres de ne pas faire deux achats (fig. 1, 2, et 3).

Après le crucifix c'est la simple croix que l'on rencontre fréquemment (fig. 4). Puis la Vierge Marie, le plus souvent avec L'Enfant Jésus (fig. 5), mais également seule, en Reine d'apparition (fig. 8) ou en Assomption vers le ciel. Le Saint-Esprit apparaît toujours sous la forme d'une colombe qui déploie ses ailes au centre ou au haut de l'applique.

On peut voir également, sur l'applique de bénitiers plus élaborés de nombreuses scènes évoquant la vie de Jésus, par exemple l'Annonciation, avec l'ange Gabriel, une branche de lys, symbole de la pureté, à la main, apparaissant à la Vierge sagement assise ; la naissance de Jésus, entre Marie et Joseph, avec le bœuf et l'âne et parfois les bergers et les mages ; le baptême du Christ par saint Jean ; l'apparition de Jésus à la Samaritaine, la guérison de l'aveugle-né, etc.

La passion donne lieu à de multiples représentations : c'est Jésus, à genoux, au jardin des Oliviers, Jésus flagellé, l'Ecce Homo (Jésus aux liens), partant sa croix, présentant sa sainte face douloureuse, sa descente de croix, la Piéta, c'est-à-dire sa sainte mère assise, soutenant sur ses genoux le corps inanimé de son fils. Et la Résurrection, le Christ-Roi, le Christ en Majesté. La dévotion au Sacré-Cœur motive aussi le décor du bénitier : on nous montre tantôt le cœur de Jésus (fig. 6), tantôt les deux cœurs de Jésus et de la Vierge, tantôt le buste du Christ qui, la poitrine ouverte, nous désigne son cœur de son index tendu, tantôt Marguerite-Marie, la voyante de Paray-le-Monial.

Parmi les objets religieux offerts en cadeau de première communion, le bénitier de chevet venait en bonne place et on choisissait celui dont la décoration pouvait le mieux éveiller le sens chrétien du jeune communiant. Par exemple, l'Eucharistie présentée soit sous la forme d'un

ostensoir d'où partent des rayons de gloire, soit sous celle d'une hostie émergeant d'un calice. Mais c'est plus encore le bénitier présentant l'ange gardien qu'on offrait à cette occasion.

Car, si de nombreux bénitiers montrent dans leur décoration des anges qui entourent, surplombent ou supportent la scène principale, il en est d'autres où l'ange est seul : soutenant de ses deux bras tendus la cuvette qu'il maintient sur ses genoux, il offre l'eau bénite.



La céramique a, depuis le début du XIX^e siècle, produit de nombreux bénitiers de ce dernier type et on peut les dater facilement d'après l'expression du visage angélique : grave, recueilli, tout spirituel vers 1810, il se banalise plus tard pour devenir, vers 1900, un jeune enfant ailé et bouclé, au sourire mièvre, aux cheveux parée d'une étoile dorée.

Sur d'autres pièces, l'ange a une attitude éducative : c'est ainsi qu'on le verra debout, levant le bras droit, l'index tendu vers le ciel, tandis que sa main gauche posée à plat sur la poitrine exprime la garde du cœur. Il peut avoir, à son côté, un enfant qui l'écoute, la tête levée ; parfois, ce sont deux enfants, un garçon et une fille, ce qui permettait d'offrir le bénitier aux communicants des deux sexes.

Un bénitier montre un ange adolescent soutenant de son bras gauche la croix tandis que sa main gauche serre un missel : l'expression grave et sereine du visage angélique était sans doute celle que l'aïeule aurait voulu reconnaître chez son communicant.

Car c'étaient souvent les grand'mères qui offraient un bénitier à leurs petits-enfants ; ainsi que me l'a confié une antiquaire parisienne, on voit revenir dans sa boutique chaque année, avant les premières communions, de vieilles clientes qui, ayant toujours offerts ce genre de cadeaux, continuent ces donations pour leurs arrière petits enfants.

Les saints ont aussi une grande place dans la décoration du bénitier. Un baptême ou une première communion était l'occasion de remettre à l'enfant le bénitier présentant le saint patron dont il portait le prénom. Certains de ces bénitiers, en céramique, étaient d'ailleurs des pièces uniques que l'on commandait aux faïenciers de Lyon, Nevers ou Roanne : indépendamment du portrait du saint, ils mentionnaient les nom et prénom de l'enfant, ainsi que sa date de naissance. Dans cette catégorie d'objets, que l'on appelle bénitiers patronymiques, il faut inclure celui que le faïencier façonnait pour sa fiancée, avant son mariage : on y voyait les deux saints patrons et une légende qui portait les deux noms et prénoms.

On peut trouver en Forez beaucoup de bénitiers présentant saint François-Régis, le saint Curé d'Ars, Sainte Marie Alacoque, pièces que l'on rapportait des pèlerinages à la Louvesc, à Ars, ou à Paray-le-Monial. Car, dans chaque lieu de pèlerinage on ne manquait pas - et on continue encore aujourd'hui - d'offrir, à la vente, des bénitiers de chevet.

C'est pourquoi on peut en voir aussi beaucoup qui montrent Notre-Dame de Fourvière, Notre-Dame de Lourdes (fig. 8) et Sainte Bernadette (fig. 9), Notre-Dame du Puy (fig. 10), de la Salette, de Valfleury, avec des représentations très variées des apparitions.



8

Mais c'était souvent par le colporteur qu'on acquérait un bénitier. Sa balle en présentait plusieurs modèles : on y trouvait, outre des pièces en bois (fig. 9), en métal (fig. 10), ou en porcelaine (fig. 8), des bénitiers en faïence blanche ou polychrome.

Ces pièces pouvaient provenir des faïenceries de la région, soit Brives-Charensac, Charolles (fig. 6), Clermont-Ferrand, Lezoux, Moulins, Roanne (fig.1, 2 et 3), Saint-Georges-deBaroille, ou même de fabriques plus lointaines : Auwillars (fig. 3), Quimper (fig.7), Samadet (fig. 4).

Ces bénitiers se transmettaient de génération en génération et si l'usage en a été perdu entre les deux guerres, et surtout après la seconde guerre mondiale, il y a encore beaucoup de vieilles chambres où, on les conserve au-dessus du lit, tels qu'ils étaient autrefois. C'est ainsi qu'on peut y voir accroché le brin de buis béni le jour des Rameaux et parfois un chapelet qui, ceinturant le bénitier, laisse pendre sa croix au-dessous de la cuvette : en cas d'orage, on faisait brûler quelques feuilles du buis dans la cheminée pour se préserver de la foudre ; le brin de buis, plongé dans un verre d'eau bénite posé sur la table de nuit des défunts, servait aussi de goupillon pour asperger leur dépouille.

Parfois le bénitier était utilisé pour des pratiques superstitieuses : ainsi quand de jeunes enfants perdaient leurs premières dents, on les plaçait dans le bénitier pour être sûr qu'il leur en pousserait d'autres.

Dans toute l'Europe catholique, on a utilisé le bénitier de chevet dans des conditions à peu près semblables à celles de la France avec cependant quelques variantes : c'est ainsi qu'en Italie on plaçait deux bénitiers dans la chambre conjugale, un de chaque côté du lit ; ces bénitiers étaient de même facture, mais leur sujet central différait : du côté de l'époux, c'était le Christ, et du côté de l'épouse la Vierge.

Dans certains pays : la Pologne, la Belgique, l'Irlande, les bénitiers étaient placés à l'entrée de la maison. Les hôtes les utilisaient en sortant et les visiteurs en entrant. En Roumanie on donnait de l'eau bénite à boire aux malades.

Si l'usage du bénitier s'est, comme en France, raréfié dans de nombreux pays, par contre il est resté très vivace dans certains comme la Pologne et le Tyrol. En Pologne des potiers et des potières façonnent encore des bénitiers que l'on vend couramment dans les magasins de l'état communiste. Il en va de même en Autriche et particulièrement au Tyrol où l'on peut s'en procurer non seulement dans les magasins d'objets religieux, mais aussi dans les bazars et les drogueries. Dans les églises il y a près de la porte d'entrée, de grands récipients en cuivre, surmontés de la croix et pourvu, à leur base, d'un robinet où l'on voit des fidèles venir remplir des bouteilles pour alimenter leurs bénitiers domestiques.

En France même, quand on pénètre dans l'église Saint-Sulpice, à Paris, on découvre à gauche une grande jarre portant sur sa panse, en gros caractères "EAU BENITE" qui sert au même usage. Mais ce qu'il faut aussi admirer dans cette église, ce sont les deux bénitiers : portés par des soubassements de marbre simulant le fond des mers sur les deux piliers d'entrée de la nef, ils offrent l'eau bénite aux fidèles par une très large ouverture de 88 X 53 cm et pèsent chacun plus de cent kilos.

Offerts par la République de Venise au Roi François 1^{er}, ils sont constitués par la simple coquille du tridacne, mollusque géant qui hante les mers tropicales. Cette utilisation religieuse fréquente a d'ailleurs valu, à l'animal, le nom de bénitier. Sa coquille est non seulement très grande, mais sa force l'est aussi, ainsi que nous l'a révélé le philosophe Gaston Bachelard :

La force du grand bénitier, écrit-il, va de pair avec la grandeur et la force de ses murailles. Il faut, dit un auteur, atteler deux chevaux à chaque valve pour obliger le grand bénitier à bailler malgré lui.

(La Poétique de l'espace p.119)

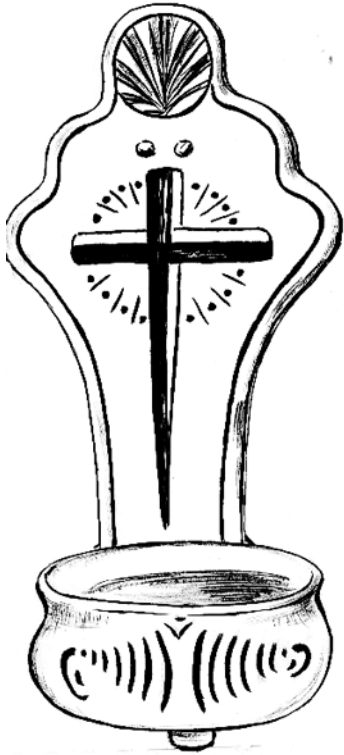
Mais bien plus puissante encore est l'action de l'eau bénite à qui sa coquille peut servir de bassin, car elle est sanctifiée par la prière de toute l'Eglise et, comme l'écrivait sainte Thérèse d'Avila, en exprimant ce qu'elle ressentait à son contact : il ne s'agissait pas pour elle d'idées imaginées, mais d'une joie qui se répandait dans toute son âme et la fortifiait.

C'est pourquoi il ne faut pas considérer le bénitier de chevet comme un simple objet folklorique. N'oublions pas, d'ailleurs que le folklore c'est le savoir du peuple et que le peuple d'hier, c'est-à-dire nos aïeux savaient s'élever chaque jour vers Dieu, en partie grâce à cette eau bénite par l'Eglise que le bénitier leur offrait dans la chaleur de la maison familiale.

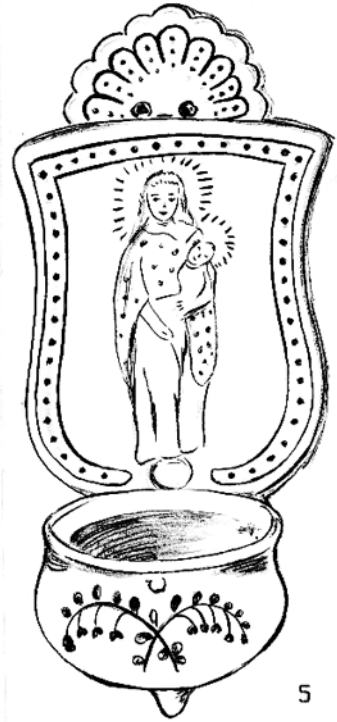
Henri Chaperon

P.S. Etant en train d'élaborer un ouvrage sur le bénitier de chevet que je voudrais aussi complet que possible, je serais particulièrement reconnaissant à toutes les personnes qui pourraient me communiquer leurs souvenirs concernant son utilisation et celle de l'eau bénite.

(Les illustrations de cet article sont de M^{me} Andrée Liaud)



4



5



10



6



9

Battage au fléau

En automne, deux mois après les moissons, au mois d'octobre, il faut battre les gerbes s'il fait beau temps, et les rentrer au gerbier dans la grange.

Le paysan et sa femme, si c'est une petite propriété, pendant que les enfants dorment, l'après-midi, attellent les vaches au char à quatre roues. Si c'est une grosse exploitation, c'est le patron et le valet qui attellent les bœufs et les voilà qui partent sur les chemins et qui prennent le passage qui va à la terre où il y a deux ou trois "cuchons", si c'est dans le bas de la commune. Si c'est dans le haut (de la commune), à la place de "cuchons", on fait des "cacalons".

Quelle différence y a-t-il ? Les cacalons sont plus petits, ils ont à peu près cent gerbes. On les bâtit en restant sur le sol tandis que les cuchons sont plus gros : ils ont plus de deux cents gerbes et il faut être deux pour les bâtir, un qui donne les gerbes à la fourche et l'autre qui les empile comme une poire bien ronde. Et la cime est pointue. Pour mettre la dernière gerbe, celui qui bâtit quitte ses sabots et se cramponne comme il peut en passant le gros orteil dans le lien de la gerbe de peur de glisser.

Je disais donc qu'ils rentraient les gerbes - qui étaient le plus souvent du blé (le blé c'est du seigle à Saint-Bonnet) - avec les vaches ou les bœufs. Si c'était un peu en pente dans la terre, ils creusaient deux trous avec une "jaille" ⁽¹⁾ pour y faire passer les deux roues du côté d'en haut afin que ce soit plus plat pour faire un beau chargement qui ne se renverse pas en chemin.

Pour sortir de la terre, si c'est en pente, il y en a un qui appuyait du côté, d'en bas avec la fourche pour empêcher le chargement de se renverser,

Une fois sortis de la terre, en arrivant au chemin, ils manœuvraient un peu le tour pour serrer la perche, les gerbes s'étant un peu tassées.

En rentrant à la grange, il faut bien faire attention de ne pas manquer les portes qui, parfois, ne sont pas trop larges si le blé se trouve un peu long. Pendant que l'homme desserre le chargement, la femme va vite voir si les enfants sont réveillés. S'ils dorment encore, ils déchargent vite le char, s'ils sont réveillés, elle les porte à la grange, sur une couverture, dans un coin.

Le gerbier se trouve toujours en face de la fenièrre ; si le foin est à droite, le gerbier est à gauche, et les gerbes sont empilées à plat, l'épi toujours au-dessus (surélevé). Du côté de la grange, il faut faire de jolis rangs bien droits et qui puissent se compter.

Quand la grange n'est pas très grande, on met l'avoine et l'orge sur des perches entre les fermes du toit, en laissant un espace pour envoyer les gerbes.

Comme à Saint-Bonnet c'est en pente, les granges se trouvent presque toujours au-dessus de l'étable des vaches, et du côté d'en haut ; l'entrée se situe de plain-pied. Si c'est plat, on fait une rampe d'accès avec du remblai.

Quand toutes les gerbes sont rentrées, on les laisse jusqu'à Noël. Quand il fait mauvais dehors, on se met à battre au fléau.

Pour la Croix ⁽²⁾, le 14 septembre, on en rentre un char du plus beau pour le battre et faire de la semence.

En hiver, ceux qui ne battent pas à la machine donnent parfois leur récolte à battre, à prix fait, pour vingt sous le bichet ⁽³⁾.

Donc, ils se mettent quatre jeunes bien courageux et qui s'entendent bien. Ca leur fait de l'argent pour passer les dimanches.

La paille du blé battue au fléau se vend bien plus cher que celle battue à la machine et le blé est plus joli parce qu'il est moins cassé,

Les quatre hommes qui vont battre à prix fait partent travailler à la pointe du jour et restent jusqu'à ce qu'il fasse nuit noire. Ils emportent leur fléau,

Il faut deux droitiers et deux gauchers.

Le fléau se compose d'un manche en frêne ou en noyer - parce que c'est plus flexible - de la longueur d'un homme environ. Au bout du manche il y a un nerf de bœuf serti dans deux rainures, il tourne autour du manche. Ensuite il y a le battant qui est toujours fait avec du bois dur, de l'alisier ou du chêne, et qui se termine toujours par un nœud pour l'empêcher de fendre. De l'autre côté, vers le manche, le battant se termine par une boucle, en bois, généralement du genêt en forme de U, qui est fixé au battant par une bague et deux pointes pour la retenir. La boucle du battant et le nerf de bœuf sont reliés par une lanière en cuir blanc bien souple.

Ce qui va le mieux pour battre, c'est à trois parce qu'à quatre il faut être adroit et vif, et ne pas laisser le fléau sur la paille. A deux, ça se fait bien aussi. Les petites fermes où il n'y a qu'un homme, prennent un manoeuvre, quatre francs par jour et nourri. Le plus pénible pour battre c'est n'être qu'un seul, on appelle cela "battre la passion".

Pour le battage, il y en a un qui grimpe sur le gerbier et qui jette dix gerbes sur le "sio"⁽⁴⁾ – si c'est un petit "sio", douze gerbes si c'est un grand "sio", qui est fait avec de gros plateaux de deux pouces et demi d'épaisseur qui ne sont pas bouvetés. Avant de commencer le battage, il faut bien regarder si les plateaux sont bien joints, après avoir bien balayé. Si par hasard il y a des jours il faut y bourrer du papier ou un vieux chiffon enfoncé avec la pointe d'un couteau.

Ils mettent donc cinq ou six gerbes de chaque côté de l'aire, sans les délier. Et les voici qui commencent à marteler ces gerbes. Le grain voltige de tous côtés. Après, avec le manche du fléau ils tournent les gerbes d'un demi-tour, ensuite ils recommencent à marteler. Après, il y en a un qui détache les liens en gardant l'attache dans la main, l'épi près du pouce, et quand toutes les gerbes sont déliées, il tape l'épi sur la pointe de ses sabots, pour en faire sortir le grain.

Pendant ce temps, un autre "écharpe" les gerbes avec la pointe du râteau et étale la paille bien régulièrement. A ce moment-là, la paille occupe toute l'aire, et voici nos batteurs qui recommence à marteler cette paille de plus belle.

Ca va mieux, le battant porte mieux que sur les gerbes non déliées. Plus, ça tape vite, mieux la paille est secouée.

Quand ils ont fait une allée d'un côté et un retour de l'autre, il faut retourner la paille. Pour faire cela, ils passent le manche du fléau sous la paille, au milieu, ils rabattent le battant par dessus, le bras qui est dessus et qui tient le battant complète la longueur du manche. D'une enjambée ils passent de l'autre côté et jettent le fléau devant. En écartant la paille ils l'égalisent bien régulièrement avec le manche et ils font le dernier passage.

Ensuite chacun fait un lien avec deux poignées de paille qui s'ajoutent du côté de l'épi en faisant bien attention de ne pas faire le nœud "cornard"⁽⁵⁾. Ils l'appuient contre le gerbier et l'aire, et avec le bâton qui est planté dans le gerbier, ils amassent la paille en la faisant monter le long de leurs genoux et en la secouant bien pour faire tomber le grain qui pourrait rester dans la paille.

De ces douze gerbes, je crois qu'on en fait six bottes de paille qu'on met sur le foin s'il y a de la place. Autrement on en fait un tas devant la grange pour en construire une meule à côté.

Au bout de trois ou quatre "paillées", en ramasse le grain. Ils râtelent bien pour enlever les épis, ils remuent bien avec le râteau et ensuite avec une branche [une aile] de genêt bien souple ils balayent le dessus du grain pour enlever les barbes et les épis qui peuvent rester. Ensuite avec une pelle de bois ils entassent ce grain le long du gerbier et quand il y en a un bon tas, ils le passent au "vento" (le tarare).

Quand la paille n'est pas très propre et qu'il y a de l'herbe dedans : le "bourdji", ils en font des rations pour donner au bétail.

Quand il y a beaucoup de grain, il faut compter douze grosses gerbes pour faire un double décalitre de blé,

Les batteurs qui battent a prix fait mangent beaucoup de lard et de la vache qui est saignée en automne et qu'on fait saler dans le saloir, et quand elle a bien pris le sel, on fait sécher les morceaux au plafond de la cuisine, et comme le fourneau fume beaucoup, cela fait de la vache fumée.

Le plus difficile à battre c'est certainement l'orge. Il faut marteler plus longtemps pour obtenir le grain, et quand il y en a un bon tas il faut l'écorner. On étend tout le grain sur l'aire de l'épaisseur d'un pouce, et ensuite il faut continuer à battre pour enlever la barbe qui se trouve au bout du grain.

Jean Chambon

⁽¹⁾ *jaille* : taille-pré, pioche pour faire les rigoles.

⁽³⁾ *bichet* : double décalitre.

⁽²⁾ *la Croix* : fête de la sainte Croix, le 14 septembre, importante foire a Saint-Anthème.

⁽⁴⁾ *sio* : partie du plancher de la grange constituée de gros plateaux et constituant l'aire de battage.

⁽⁵⁾ nœud cornard - nœud qui se défait quand on cherche a le serrer. On dit aussi nœud du diable.

Bataje a l'ékoussou

A l'an dorie, du mi opré lé méssou, o mé d'oktobre ou fo ékoure lé jèrbe si ou foué bon ton, è lé rînrè o jarbie djîn lo granji.

Le païzan è so feno, si oué ino tcheto propriété, do ton ke lu gomin deurmon opré médje, etialon lé vache o chèr drublie. Si oué ino grouosso propriété, oué le gané è le vale k'atialon lu bo è lu vétchio portchi o trovèr lu chimi, è pui ke prènon le trapon ke voué o lo tèro onte k'ou gno du ou tré kuchou, si oué djîn le bè de lo koumuno è si oué djîn le yo, o lieu de kuchou, é fan de kakalou.

La diféranse kou gno : lu kakalou son plu tcheton, é lan o po pré san jèrbe. E se mounton de par tèro, tandiske lu kuchou son plu grouo : é l'an mé de du san jèrbe, è fo être du po lu mountè, vün ke baye lé jèrbe o lo fourchi è l'otre k'anpile lé jèrbe koumo ino père bion roundo. E lo aime é pointchu. Po betè lo dorère jèrbe éko ke baté kite luz'échio, è se kranpoune koumo o po an anganan le grot'orté djîn le yan de lo jèrbo, de po de koulè.

Je djizîn don ké rînravon lé jèrbe - kère le plu souvan de blè (le blè oué de seglo o San Boune) - vé lé vache ou lu bo. Si oué tan po on ponto po lo tèro, é fouézion du portu po lo tèro avé ino jaye pa li fére rînrè lé dué roué do lè de don'o po ko séze plu pla po fére ino jonto chorè ke débouyéze pè po lu chimi.

Po sotre de lo tèra, si oué on ponto, ou gno vun k'apuyave do lè de don bè avé lo fourche po onpéchè de vorsè.

Ino vé sortchu de lo tèro, an arivan su le chimi, é bayanvon in'otre ko de biye po sorè la pèrchi, lé jèrbe étan tan po ajossé.

An rīntran o lo granji, fo bion fère atantion de pè manké lé porte ke son de mouman pè tro lèrje si le blè se trove tan po lon. Do ton ke l'ome débiye, la feno voué vite veur si lu gomin son déveyo. Si é deurmon toujours, é déchèrjon lo chorè on vitèssi, si é son deveyo, é lu porton o lo granji, su ino kuèrto djīn īn koin.

Le jarbie se trove toujours de l'otre lè de lo fenéri : si le fon é o drétchte, le jarbie é o goche, à lé jèrbe son onpilé o pla, toujours l'épio on dessus. Do lè de lo granji, ou fo fère de jontchi ran bion dre, à ke lu ran pouyésson se kontè.

Kan lo qranji é pè tro grando, é béton l'aveno è l'eurje su de bare, entremé lu somié do kouvèr, an léssan in portu o métan po onvuyè lé jèrbe.

Koumo vé San Boune oué on ponto, lé granje se trovon kèzi toujours o dessus de l'étrèble de lé vache, è do lè de don no, lo rīntrè se trove de plon pie. Si oué pla, é fan ino mountè avé de ranblé.

Ino vé touté lé jèrbe rīntré, é lé lésson jusko po Chalande. Kan ou foué mové defou, é se bèton o ékour o l'ékouso.

Po la Kroué, la 14 setonbre, é n'in rīntron ino charè do plu jontchi blè po ékour è po fère de semonsi.

On ivèr, ékelu k'ékouyon pè o lo machino, de mouman é bayon louro rékolto o batre o préfoué po vīn so do biche.

Odon, é se bèton katre jouéne bion voyon, è ke s'akordon bion, o li foué de mounèye po fère lé diomonche.

La paye de blè ékouyo o l'ékouso se von bion plu chi kékelo ékouyo o lo mochino. è le blè é plu jontcho porsko l'é moïn kosso.

Lu kàt'ome ka van ékour a préfoué, van trovoyè a la paintchi do jour juska se kou foué gran nau. E porton luron ékouso.

Du fo du drétchi è du gochie.

L'ékouso se konpoze d'īn manche on frèsse ou on nouyie - potske o flesse mio - de lo lonju d'īn'ome o pou pré. O bou do manche, ou gno īn nèr de bo sertchi djīn doué régnure, ke vire otour do manche. Opré ou gno lo vorjè ké toujours fouétche avé de boué du, d'alie ou de chène, è ké finie toujours po in nou po l'onpéchè de fondre. De l'otre lè, do koutie do manche lo vorjè se finé po lo meyano, in'éspèsse de boué jénéralomon de jané on formo de U, ké fikso o lo verjè po ino morlo (ino rondèle) è dué pointche po lo retenī. Lo morlo è le nèr de bo son relié po ino lanère on kur blan bion souple.

Le mio ke voué po ékoure, oué o tré porske o katre ou fo être adre è abile, è pè léssè l'ékouso su lo paye. A du, ou se foué bion onsi. Lé tcheté mouézu onte ke ou gno mè in'ome, é prenon ino monoro, katre fran po jour è nuri. Le plu penible po ékoure oué ékoure avé in su, é l'opèlon étion batre lo passion.

Po ékoure, gno vun ke monte su le jarbie è ke jète dji jèrbe su le sio (le planchie), si oué mè in tchete sio : douze jèrbe si oué in gran sio ké foué avé de grouo plotio de du pou é djemé d'épèssu (7 cm), è ke son pè bouveto. Avan de koumonsè d'ékour, fo bion ovizè si gno pè de portu djīn lu join de lu plotio, opré l'avur bion baleyo. Si por azèr ou vé le jour o trovèr de lu join, ou fo li bourè de papie ou in vie chifon onfonso ové lo pointchi d'īn kouté.

E bèton don sīn ou sé jèrbe de chake lè do sio, son lé déliè. E lu vétchio portchi o mortelè ékelé jèrbe. Le gran vole de tu lu lè. Opré, avé le manche de l'ékouso é viron lé jèrbe d'īn djimé

tour, opré é rekoumonson o mortelè. Opré, gna vun ke détache lu yan on gordan le yan o lo man, l'épio proche do poze, è kan toute lé jèrbe son délié, o table l'épio su lo pointchi de suz'échio, po n'on fére sotre la gran.

Do ton, in'otre échorpé lé jèrbe ové lo pointche do raté è ékèrte la paye, bien régulièmon. Etche lo paye akupe tou le sio, è ankour vétchi portchi notruz'ékoussère o mortelè ékelo paye de plu bèlo.

Ou voué mio, la vorjè porte plu plan ke su lé jèrbe pè délié. Mio ou table vitou, mio lo paye à sekouyo.

Kan é l'an foué in'olè d'in lè è in retour de l'otre au fo virè lo payé. Po zo fére, é passon le manche de l'ékoussou par dessou lo paye a métan, è rabatou lo varjè par dessu, le bra ké dessu è ke tchîn la vorjè konplète lo lonju do manche. D'in'onjanbè é passon de l'otre lè, é jèton l'ékoussou davan. An ékartan la paye é l'égalizon bion réguliè avé le manche è é fan lo dorère possè.

Opré chakun foué in yan avé dué pugnè de paye ké l'ajouton do lè de l'épio on fouézan atontion o pè fére le neu kournè. E l'apuyon kountra le jorbie è le sio, è avé la biye ké plantè djîn le jorbie, é l'omasson lo paye on lo fouézan montè le lon de lu jarnoué è on lo sekouyan bion po fére tonbè la gran ke poure mourè djîn lo paye.

De ke lé douz jèrbe, je krèye ké fan sé chiasse de paye ké bèton su le fon si o gno de plèssi. Otromon é n'on fan in ta davan la granje po n'on fére in kuchon a koutie.

O bou de tré ou katre payé, é l'omasson la gran. E ratèlon bien po sotre léz'épié, é démènon bion avé le rètè è pui opré ové in'ale de jané bion souplo à balèyon su le gran po onlevè léz'orète è lé z'épie ke poyon demourè. Opré ové ino palo de boué é l'arazon éko gran le lon do jarbie è kan ou gnon'o in bon ta, é le passon o vanto.

Kan la paye é pè bion propre è kou gno d'èrbo dedjîn : le bourdji, é n'on fan de parsou po bayè o bétchiè.

Kan ou gno bion de gran, ou fo kountè douze grouossé jèrbe po fére in biche de blè.

Luz'ékoussère k'ékouyon o pré foué mïnjon bioko de lèr è de goro ké sagnon o l'on dorie è ké fan solè djîn le salo, è kan é lo bion pré la sè, é fan sechè lu moursio o planchie de la kuizino, è koumo le fourno fume bioko, ou foué de goro fumè.

Le plu malézi o ékour oué sèrtenamon l'eurje. Ou fo mortelè plu lontan po fér la gran, è kan ou gno in bon ta ou fo l'ékournè. E l'ékarton tou le gran su le sio de l'épèssou d'in pouze, è pé opré ou fo kontinuè o ékour po li onlevè l'orète ke se trove o bou do gran.

Jean Chambon

A propos des limonadières et d'un remède contre la fièvre

Les historiens sérieux ont rarement consenti à s'abaisser au point de noter les menus usages des populations. Aussi, faut-il compter parfois sur les relations de voyages, sur les mémoires et autres pièces littéraires secondaires, pour fournir des renseignements et compléter ce qu'il est permis de savoir selon d'autres méthodes. Encore convient-il d'utiliser prudemment ces témoignages. Les voyageurs, en particulier, méconnaissant les usages locaux et les parlars ont fait maintes confusions et interprétations abusives. De plus, ils appartenaient à une classe sociale qui

les plaçait trop loin du petit peuple pour qu'ils aient un jugement sain sur tel ou tel comportement de paysan ou d'artisan.

Ces réserves exprimées, voici le "beau morceau dont nous devons la connaissance à notre ami Jean Vogt. Il est extrait des Mémoires du chimiste Jean-Baptiste Boussingault (1802-1887), éditées en 1892 à Paris, dont le premier tome relate une traversée du Forez (p.135 et 136) :

Pour retourner à Paris, nous résolûmes, Benoist et moi, de passer par Clermont et de prendre la route du Bourbonnais, afin de voir la partie volcanique de l'Auvergne. Deux élèves, Rimmel et Leferme, devaient nous accompagner.

Le secrétaire de l'Ecole des Mines de Saint-Etienne nous conseilla de coucher au château du Soleil, dans la plaine de Montbrison, un vieux domaine d'aspect un peu féodal. Le propriétaire était absent quand nous arrivâmes, nous l'avions probablement croisé en route. Nous fûmes néanmoins parfaitement reçus par sa gouvernante, une femme encore très jeune et belle, comme les Foréziennes. On sait qu'à Paris les grands cafés recherchaient les femmes du Forez pour occuper les comptoirs. La beauté de la limonadière devenait alors une cause de succès pour l'établissement. "La belle limonadière du joli café du Bosquet", comme disait une chanson de l'époque, était des environs de Montbrison.

La gouvernante nous fit un excellent souper. C'était une paysanne à informations : elle nous parla des étangs, des cultures. L'histoire du paysan qui nous servait à table montrera combien était grande la superstition dans le pays. Ce pauvre homme, comme la plupart de ceux qui l'entouraient, avait été pris par les fièvres. Un sorcier lui avait ordonné, comme moyen de guérison, de manger un morceau de sa propre chair, après l'avoir fait cuire. Le malade eut la sottise et le courage de se couper un assez gros morceau de la fesse qu'il fit rôtir pour le manger, conformément à la prescription. Il manqua mourir de l'opération, il garda la fièvre et, lorsque nous le vîmes, il marchait encore avec difficulté. La foi est une force sublime. Comme on le raillait sur le traitement inutile auquel il c'était soumis, il répondait qu'il était persuadé qu'il n'avait pas pris de son derrière un assez gros morceau de viande.

Nous continuâmes notre route le lendemain, au point du jour, après avoir remercié la "belle limonadière du joli café du Bosquet"...

Voilà donc un échantillon du souvenir de leur passage en Forez que conservaient les Parisiens - chimistes ou non - tout en faisant de l'œil aux limonadières de leurs cafés !

Robert Bouiller

Musée Alice-Taverne

Po lo Jenebrerie

Ouère a la fin do mé d'o, ino djomonchi oprémédji. Touén djizi o son garson Séléstin : *Tè, gno tan po de fan o virè o fon de l'adre, j'alon y olè, o soro se pa deman.* Séléstin fi bon tan po lo grimassi, mè koumo son père li boyave san so po fère sé djomonche é portèron don tu du ové le raté su l'épalo. Séléstin se dépéchave bon, mè éko pré obondave o virè è ou n'on finisse plu. E n'on oguéron pa tou le pronièron.

Opré le mésseré è s'êtré tan po chanja, Sélestin parti vite trouvé su kopin (o pio, bion sur) Michèl è le Pato, mè é l'èron deجو portchi borjèrè vé Gorni. 0 monti kan mémou vé lé Logé, mè touté lé vochéroune k'o ponsave trouvé oyon deجو in omouruo. Ka fère ? 0 monti kan mémou jusk'a la simo de Io Jenébrerie è o démon, kouéko trove : mon Michèl è mon Poto ke devolanvon tu du bredouye bion sur.

Ka fère, oué de jo tèr. Sèlèstin djizi : Ou gno mèke o lè djîn la loji de chi Glode, ou gno dongu, é son monto vé l'Oulo è é l'oran bon léssa tan po de viore è de vin po fère là fenézon. Je save onte ké lo chio è je savon bodè touté lé porte de lé loje de lo Jenebrérie."

Sito dji, sito foué. E rintrèron tu tré djîn la loji è trouvèron pa mal de viore, è le touné de vin kère plan mé d'o méto è le bichie ève mouro su la trèblo.

O fi fran bouno fin, o koumonsomon é fouézion pè tro de bru, mè le vin ère tèlomon bon, lo voi ogmontave on mémou ton ke lo neu tonbave. E l'olumèron le kruzio, è de po ka vé Lizio veyèsson lo luméri, à betèron ino blouzo o lo fenéto ké fèron teni ové de fourchete.

E mīngèron de chanbo de peur kère pa mal salè è ka luz'oblijave o mé bère. E pui opré é se betèron o chanté è o dansé jusko méneu. E fouézion tèlomon de bru ke Jan-Morio, ke vene de vere so vochéri, an passan dorio lo loji de Glode se kreye ka ouère lo chassi rouyalo è le londeman o zo djize o tou le mondou.

Ino vé a lo mouézon vé chi se, on passan la neu, Sèlèstin sonjave a se ké l'ayon foué, è kontave a pou pré lu litrou ké l'ayon beu, o deve fère bion sīn litrou.

Le londeman on charoulan, Sèlèstin se djize : *J'ovon beu, j'ovon mīnjo, è j'avon ron poyo, oué pè normal, ou fo fère séke.* Apré goûté o lieu de fère son sūn de médji, o l'oli veure Michèl è le Poto po déssidè se ké devion fère. E kontèron lu so ké l'oyon è lo valuo de se ké l'ayon beu : o se montave a kīnze fran, chakun san so. E déssidèron don tu tré de lè veure Glode apré leuro journè è de li porté lu kīnze fran ké l'ayon.

E tu tré, la tète bouéssè lu vétchio arivo djīn lo kour de Glode, tou peno. Sèlèstin porli le premio: *Okoutè Glode, iéri, je vou'avon foué de frè djīn la loji de le Jenebrérie è je voudrian pè ke netru poron zo sobésson, je venon vou poyè lu déga.*

Glode lu sermouni bon tan po : *Vouz'été de ptchi poulisson, oué de veyé ke se fan pè, mè je vèye ke vou ové de remor, è ke vouz'ové de bouno volonté, je djiré ron o voutré fomiye, mè rintrè o lo mouézon, bère in kanon !*

Ino vé dedjīn, é porléron de chouoze è d'otre, do travayou, do ton, mè plu de la loji de lo Jenebrérie. E o djezi o lo Féliissi : *Tè, bèto don tré assite de mé su la trèblo, ékelou jouénou poyon bon soupè vé nou, é son pè dézogrèablou.*

E vétchio koumo Glode punissi lu ptchi voriiin.

In'ovanturo de Sèlèstin rakontè po **Jean Chambon**

*

* *

Po rire

Vé Sin-Ju, oué Baltazèr k'orachève lé din. O l'ère kounu de tréto, ouère in gran boun'ome.

Ou l'avīn sèt uit an, j'ayīn mè o ino din. E l'ère portuzè, ou me faye mè, ouère lo din de l'eu, è lo din de l'eu é movézi.

Olor mon père me djezi : *Olé, fo yolè, te menoré vé Baltazèr, te vèrè tiin !*

E nu vétchio portichi. Olor, o yère pè. So feno s'on fi le kère. Pé ové mon père, porli do tin, de lé trufe...

So feno sortchi tré veur de gnolo, de gran, in ! é lou ranpléssi. *Olé, bé tiin, ptcheton, te vére le porodji !*

E op, beyo, me breli lo karniolo. E opré a preni ino pinso, è me djezi : "Onte ké lé, ke lo din ke te foué mè ?"

E tok, o me l'oroche. Sïntin rin du tou opré ko veur de gnolo.

O l'ave de klian ! Surtou po Io gnalo...

E mon père poyi sïn so, krèye.

Xavier Marcoux

La Jéni ève dué vache, ino blondo è ino bardalè. E l'ève ontondu parle ke, yore, yève l'inséminatur artifissièlo : gnève pa bazoin de menè lo vache o touré, l'inséminatur fouéze ke lo veyè tau sou.

In jour, la Blondo se beti o vouli lu bo, è koumo la Jéni è son'ome oyon pè bion le ton de menè la Blondo o lu bo djïn le violaje d'a kouto kère o tré kilomètre, é ponsèron tou du d'essayè éke l'inséminatur artifissièlo, è, é téléfounéron a l'inséminatur.

E se demandion bion tou du koumo ou alave se passè.

L'inséminatur arive o lo mouézon, o demandi ino seye d'égo tede è de savon. Kite sa vésto, l'akroche o d'in kio opré luz'échalie, se lave lé man. O demandi o la Jéni kuno vache voule lu bo.

La Blonda, djezi la Jéni, ké djïn le koin o fon de l'étrèble.

E trè diskkrétomon djezi o l'inséminatur on s'on alan : Vou trovori bon in kio po akrouchè voutré braye !

Jean Chambon

On vessio veno ke j'é ontondu rakontè po mon père.

Vé San Boune, djïn mo koumuno, n'i aye ino famiye, koumo bioko d'ondre n'i o de poure, kelo famiye ère moleureuze. Ino bando de gomin, pa tro po vivre, é kravavan de fan. Le kuro li fi in don po Cholande : o li acheti in peure grè.

Bion sur, ino vé tuo le peure, y ave plu de vondre ni ron, é fezion plu vondre. E mïnjanvon de peur tan ke n'i ave.

Alor y ave ino feno, oué bon souvon ko arive, k'ali rapourtè o kuro : *Yore kélan de peure, é fan plu mouégre !*

La kuro djizi : *O léssè lu fère, é fan grè tout'o la vé, é foran mouégre tout'o lo vé !*

Marcel Epinat

Ino vé n'i ave du jouéne ke s'amavon bian, è é voulion se moriè. E l'alèron trouvé la kuro. Son d'okor, tou morchave bien. Lu parin de lu du lè èron biin kontin. E le jour venu se morièron.

Mè kan même, lo bèlo mouère fi koke rekoumandassion o so fiye. E djessi :

Okoto biin, si te vo ke ton'ome t'ame biin, tou la tin, fo jamoué te betè touto nuo la sé.

- O bin, baste, né pè l'obitudo de me betè koumo tiin.

E bon, é se morière. Mè a bou d'ino kînzeno, vessio tu pè ke, soun'ome, kouminsave ti d'être obituo, mè y ave séke ktalave pa biin. E a trove lo bèlo mouére, è o li djessi :

Okoutè don mère, djîn la fomiye ou n'y a pè kokin ke son in pouke koumo tiin ?...

- O ? è porke don ?

- E porke li konprène rin, le sé, é guèrde tou le tin son chopio !

Pierre Dumas

En promenade :

Chorsin et la vallée du Haut-Lignon

Louis Lépine, ancien préfet de police, passait l'été dans son château de Sauvain où il accueillait son ami Gustave Eiffel. Il aimait à dire à nos paysans : *Chorsin est une des plus belles vallées de France*. L'affirmation est justifiée par la splendeur des sites, l'opulence des bois, l'intérêt géologique et même par l'histoire. Depuis que les pouvoirs publics ont tracé une route carrossable de Sauvain à Chorsin, et de là sur la montagne, le circuit touristique est très apprécié.

La rivière qui coule dans la vallée porte le nom de Roquebrune et rejoint à Jouxte-Aigues, la Grand-Rivière qui recueille les eaux issues de Chalmazel et de Jeansagnière. Il ne reste plus alors, dans une vallée unique et grandiose, qu'un seul Lignon qui rejoint la Loire à Saint-Etienne-le-Molard, non loin du célèbre château de la Bâtie d'Honoré d'Urfé, l'auteur de l'Astrée. Le romanfleuve est à ce point mêlé, par ses personnages, à notre rivière que celle-ci doit au livre une part de sa célébrité. Familier du Lignon depuis ma tendre enfance, je n'y surpris pourtant jamais les Nymphes que décrit l'écrivain. C'était sans doute alors une espèce en voie de disparition.

Pour limiter mon exposé sans être trop bref, je prie le lecteur de suivre la rivière avec moi depuis le Pont-de-la-Pierre à sa source le massif de Pierre-sur-Haute. C'est d'ailleurs la partie la plus pittoresque. Il me sera impossible de tout décrire, mais je n'omettrai rien d'essentiel. Sur le parcours choisi, avec un peu de prudence la vallée ne présente aucun danger. L'excursion est payante à plus d'un point de vue. C'est une vallée fertile. La flore et les bois y sont d'une croissance extraordinaire. On y découvre la mélisse des bois, au parfum subtil. Nous aurons peut-être la chance de voir bondir une biche surprise par nos pas ou nos voix. Une rare espèce de papillon, dont le nom m'échappe, remonte à l'époque glaciaire.

A propos des glaciers quaternaires, certains géologues, en particulier A. Fraisse, pensent que le massif de Pierre-sur-Haute et plusieurs points de la vallée portèrent de petits glaciers. La géologie en reconnaît des indices dans les amas rocheux de la vallée. Le plus considérable est le "Char du Diable". D'après la légende, le diable voulant détruire Sauvain sous les pierres, les transporta dans un char monstrueux. Heureusement le char se renversa à cet endroit. Le mot *char* est un des plus anciens toponymes du langage humain, qui s'applique aux amas rocheux. Ainsi, face à Dizangue, mon hameau natal, et à la fromagerie Tarit, se situent des pâturages appelés les *Chiars*. Sur leur partie la plus élevée on découvre partout des rochers et des blocs basaltiques.

De Sauvain, sur la nouvelle route, par le Mas et la Roue, on arrive à Chorsin en voiture. Mais, désireux de révéler aux touristes les secrets et la beauté de ce joyau du Forez, c'est une excursion plus sérieuse que je propose : une excursion à pied, solitaire ou en équipe, à la belle saison et même en automne. Alors, la magie des couleurs les plaques dorées de champignons, le vol du gibier font battre les cœurs et doublent le plaisir de la montée,

Voici, pour l'intérêt du récit et de l'excursion, le plan que je propose. On pourrait, bien sûr, suivre la rivière à partir de Jouxte-Aigues, là où elle se noie dans le Lignon, jusqu'à sa source sur la montagne. Laissons ce projet aux jeunes entraînés et musclés. La course donnerait d'ailleurs une juste idée du charme de la rivière et du pittoresque de la vallée.

Cet article soumet aux touristes une plus modeste excursion, mais, à bien des égards, plus enrichissante sur la nature et les richesses naturelles de notre région, en trois étapes, de 9 h à 20 h : 1° du Pont-de-la-Pierre à la Fonfort ; 2° de la Fonfort à la montagne ; 3° enfin de la montagne à Sauvain.

Nous voici au Pont-de-la-Pierre. Depuis Montbrison, trois routes, charmantes et sauvages y aboutissent. Ici même signalons la fromagerie Rizand où se fabrique le fromage de la région : la fourme. A proximité sur le versant de Sauvain, la ferme Couturier où fonctionnait au début du siècle un important moulin à grains. Ce fut même le propriétaire qui nous donna une belle meule enchâssée maintenant dans la fontaine des Cinq-Meules, à Sauvain. Cent mètres plus bas subsiste le pont de l'ancienne route de Sauvain. Il est à voir pour l'élégance de son arche et la beauté des pierres taillées. Juste au-dessus du pont moderne, au ras de la rivière, jetons un coup d'œil au dernier moulin à grains qui fonctionne. Il appartient à M. Peyron et vaut la visite. A partir de là nous ne quitterons plus la rivière jusqu'à la Fonfort, coin idéal pour le dîner sur l'herbe.

Après un parcours de 300 mètres, nous rencontrons une intéressante curiosité géologique. Sur une distance assez courte la rivière semble disparaître. Elle coule dans une gorge étroite et profonde. On peut même, par une brèche, accéder au niveau de la rivière.

Non loin de là, au lieu dit *La Libonnière*, se rattache un drame historique rapporté par la tradition. Je n'ai pu encore découvrir de témoignage écrit. L'événement doit remonter au XVIII^e siècle. Une trombe d'eau, dans la vallée très en pente, au cours de la nuit, emporta une ferme dans la rivière, corps et biens. Mon camarade Louis Joandel dont la ferme est à côté, me parlait d'une famille Guillot. Ce qui a permis à la tradition de parvenir jusqu'à nous, c'est peut-être un détail poignant : on découvrit le lendemain une petite fille morte dans son berceau.

Nous repartons. Rien d'extraordinaire pour l'instant, sur notre parcours, sauf la merveilleuse rivière, d'une extraordinaire variété, ombragée des deux côtés. Son cours encore assez lent permet de vérifier l'admiration de Louis Lépine et de Gustave Eiffel. A condition de prendre son temps, de ne pas seulement voir, mais REGARDER. Vous irez de surprises en surprises. La première sera peut-être l'impression de solitude dans une nature plantureuse et pacifique, telle qu'elle était au temps d'Homère. Oui, une solitude apaisante où tout l'être humain revit. Ce n'est pas la solitude du désert. Vingt fois vous faites sortir le merle de son fort barbelé de houx. Il laisse derrière lui ses coups de sifflet métallique pour vous saluer ou pour se rire de vous.

Nous voici devant un large et profond plan d'eau : le *Gourre du Gras*. Une imposante colonie de truites, alertée par nos pas, gagne en amont ses refuges rocheux. Mon père me racontait qu'à cet endroit à l'âge de 10 ans, il reçut sa première leçon de pêche. Jean Cadet, notre valet, un jour où la rivière était trouble, dit au garçon : *tu regarderas bien, je veux t'apprendre à faire de bonnes pêches à l'épervier*. Et le voici sur le rocher qui domine le Gourre du Gras. Après deux ou trois balancements, dans un geste noble et vigoureux il étale l'épervier sur l'eau et pousse un cri horrible Jean Cadet a glissé dans le gouffre. Mon père me disait : *Il se serait noyé que je n'aurais pas pu m'arrêter de rire*.

Avançons. Dans l'axe de la rivière, à la verticale, des yeux nous ont repérés et se demandent si nous sommes des pèlerins ou des prédateurs. C'est l'aigle, le roi du domaine. Il tourne, tourne et siffle en esquissant une descente. Il n'a senti ni poudre ni braconnier. Il suspend son cri d'alarme et retrouve ses affaires ou sa chasse. A part l'harmonieux murmure de Roquebrune nous jouissons à nouveau du vivant silence de la vallée. Un autre volatile nous suit sans rien chanter, le plus petit des "Hôtes de ces bois" : le roitelet. Il s'inquiète pour sa nichée de cinq petits qui volent à peine et s'accrochent à l'écorce d'un peuplier. Père responsable, il leur intime l'ordre par ses cris de le suivre... C'est ravissant. J'ai connu des jours où le Lignon déchaîné par l'orage étouffait toutes les voix de l'environnement, sauf le caquet de la créature minuscule. Croyez si vous le voulez.

Asseyons-nous un moment sur les souches moussues et mangeons un biscuit. Un autre habitant nous a vus, mon préféré, le rouge-gorge. Il est familier et curieux. Quand nous serons plus haut, il viendra se régaler de nos miettes. Et voici la plus extraordinaire histoire de ma carrière de pêcheur. J'étais installé au "Gourre du Gras" et la pêche était bonne, J'avais près de moi une boîte de vers d'eau, jaunes et luisants. Un rouge-gorge s'installe dans un buisson à trois mètres de moi en articulant je ne sais quels propos. Je lui réponds par je ne sais quelle plaisanterie. Il bondit alors sur ma boîte, se sert et va consommer la proie au buisson. Il joue le jeu deux ou trois fois. Je retire la boîte et lui présente un ver moi-même : il bondit et l'emporte. Comme j'avais assez de truites, je vide la boîte près du buisson et me retire. Croyez si vous le voulez.

Reprenons les méandres de la rivière en direction de la Fonfort. La pente de la vallée s'accroît et le chant de la rivière se fait plus dru et plus joyeux, l'air plus vif, les parfums plus capiteux. Nous terminons la première étape. En face de nous du côté de Sauvain, les restes d'une antique scierie, les murs en pierre sèche sont encore debout.

Nous voici à la Fonfort, carrefour assez vaste où aboutissent plusieurs chemins ainsi que des ruisseaux aux eaux de cristal. La coupole du ciel s'élargit, superbe et vaste. C'est le lieu idéal pour le pique-nique et les jeux, les feux de braise et la pétanque. Plaçons-nous sur le pont, et nous aurons une idée exacte de la source d'eau minérale. Elle est au milieu de la rivière, en plein rocher, dans une excavation de 75 centimètres. Elle jaillit par intermittences et remplit assez vite la cuvette ; elle est piquante, ferrugineuse et franche. La cuvette et la rigole d'écoulement sont rouges. Le premier verre de cette eau est agréable à boire, moins que le pastis. Il est recommandé de ne pas la boire avec excès...

(à suivre)

Chanoine Elisée Tarit