

Aux pieds des Trois Becs

La pandémie aura bien perturbé le fonctionnement de notre association. Comme beaucoup d'autres nous avons été contraints d'annuler les manifestations qui étaient programmées.

Il y a eu l'assemblée générale extraordinaire, purement technique, pour nous donner une dimension intercommunale en changeant de nom et en adoptant de nouveaux statuts.

Le sérieux de notre travail et les objectifs que nous affichons nous ont valu des Finances publiques la reconnaissance d'intérêt général, notre adhésion à la Fédération française de randonnée et des liens étroits avec les instances communales et les communautés de communes.

Nous aurons l'occasion de revenir sur ces sujets.

Nous nous sommes équipés en matériels pour remplir nos missions. Nous consacrons cette lettre d'information à la commune d'Aubenasson qui s'est engagée dans une démarche intéressante sur les projets qu'elle souhaite mener.

Claude Didier,
président de l'association,
journaliste honoraire.

Aubenasson revit son passé.



Nous saluons l'initiative prise par les élus de la commune le 6 octobre dernier en conviant Mme Touili Claude à rapporter devant la population les souvenirs de son enfance. C'est ainsi qu'une bonne quinzaine d'habitants ont pu écouter avec beaucoup d'attention l'exposé de la conférencière et découvrir le passé de leur commune. Le rendez-vous avait été fixé devant le bassin et le four, construits par la famille Joubert au 19^e siècle après que la révolution ait aboli le privilège seigneurial du four banal. Ils ont été donnés à la commune en 1997, selon le vœu de Marie Louise

Mouyon, qui a aussi été la marraine de la dernière cloche de la chapelle saint Jean. Ils ont été en usage dans la famille jusqu'à l'installation de l'eau courante et de l'électricité, au début des années 1950.

Marie-Louise pétrissait son pain tous les quinze jours, qu'elle portait de la huche au four dans des *pannetons* (corbeilles). Les enfants en profitaient pour y joindre leurs *corenbons* (petits pantins). On peut encore voir le *racle* (râteau), la *panne* (pour enfourner) et le *goupillon* ou *panille* (pour nettoyer). L'eau était en partie acheminée par des troncs d'arbre. Elle attirait toute une faune aquatique, des grenouilles aux salamandres. On peut regretter la quasi disparition de nombre d'insectes, comme les vers luisants, qui accompagnaient les promeneurs, ou les grillons, que l'on n'entend plus les soirs d'été. Le bassin et le four étaient au coeur de la ferme, à proximité immédiate de la maison familiale. Si le tas de fumier n'est plus de mise, avec les mouches qui l'accompagnaient, on trouve encore tous les bâtiments utilitaires, jusqu'à la magnanerie et le pigeonnier.

Les fermes fonctionnent pour l'essentiel en autarcie, avec les cultures de base pour la subsistance de la famille, complétées par des activités rémunératrices.

Le battage du blé.

C'est l'un des grands moments de l'année. Il donne prétexte à des réjouissances et unit la population dans un grand élan de solidarité.

La batteuse passe de ferme en ferme. Elle est suivie de tous les bras disponibles qui viennent apporter une aide précieuse pour les *foins*, disposés dans les champs en *cuchons*, au pied desquels trouvent refuge des centaines de rats. Le fourrage est ensuite placé dans les *fenières*, dont l'accès est strictement interdit aux enfants.

La vigne.

Présente dès l'époque gallo-romaine, elle a petit à petit disputé l'espace aux champs, notamment après la création de la cave coopérative.

Là aussi, le temps des vendanges est synonyme de bons moments de fête.

Le raisin se foule aux pieds dans le pressoir et les bouteilles de Clairette du Grand-père se retrouvent sur les tables jusqu'en Angleterre.

La lavande.

De l'alambic sort l'essence tant prisée qui sert parfois sur le plan médical, mais aussi l'*eau de lavande*, dont il fait bon s'asperger après la toilette ou dont quelques gouttes sont parfois versées dans l'eau de lavage des sols.

L'élevage.

La chèvre est la reine des prés et a la préférence de cœur sur sa compagne la brebis, qui offre pourtant généreusement sa laine. Chacune porte un nom et l'on dialogue avec elle, lui confiant quelques secrets. Il faut dire que les chèvres savent s'y prendre en se laissant traire pour la fabrication de picodons, qui vieillissent dans des *chasières* (clayettes), mais aussi pour le *petit lait*, dont les vertus médicales sont admises.

Les tommes régaleront les fins gourmets dans toutes les étapes de leur progression, qu'elles soient dégustées fraîches ou enveloppées dans des feuilles de vigne disposées ensuite dans des *biches* de terre cuite. Elles peuvent aussi se décliner, avec quelques compléments, par le merveilleux *foujou*. Le cochon a droit à moins d'égard dans son *téchou*. Lorsque l'on vient l'en retirer c'est pour le confier aux mains expertes du *tueur*. Et pourtant, lui aussi permet de beaux rassemblements amicaux, en plus d'être un aliment de base pour les plats ou comme complément dans les soupes avec un bon morceau de lard. La basse-cour est indispensable et se compose de coqs, poules, oies, lapins et pigeons. Enfin, les abeilles. Beaucoup de fermes ont des ruches. Le miel est reconnu comme un aliment épatant pour la santé et, en temps de guerre, il remplace le sucre, devenu une denrée rare.

Le jardinage.

Le jardin assure le quotidien par les légumes. Les arbres fruitiers, essentiellement cerisiers et pommiers, complétés par les fraises et framboises ramassées au bord des sentiers et des champs offrent les desserts. Le noyer a une double vocation. Cueillie au mois de juin, la noix verte devient vite (40 jours) un bon vin de noix apprécié à l'apéritif. Une fois sèche, à la fin de l'été, on la ramasse pour, une fois décoquillée, accompagner les salades ou faire des tartes. S'ils sont aujourd'hui disparus les amandiers, la *nèfle autochtone*, permettent de faire du lait infusé aux amandes que l'on donne à boire aux enfants.

Les compléments.

La sériciculture donne un complément de revenu souvent réservé à la dot des filles. Infusées dans de l'eau de vie, les truffes parfumaient agréablement les plats.

La débrouille.

On apprend sur le tas et par la réflexion à fabriquer et à réparer soi-même les outils avant de faire appel aux services extérieurs. C'est ainsi que l'on ressemelle ses chaussures à l'aide de l'enclume.

La forêt.

Elle est un bien précieux. Le bois permet déjà de chauffer les habitations mais il est aussi travaillé pour la fabrication d'objets divers servant pour la maison comme pour les travaux des champs.

Les intervenants extérieurs.

Les grosses pièces de bois sont descendues par radeaux (dès le 16^e siècle) le long de la rivière Drôme et l'on va les récupérer au *plot*, point d'apponement.

Les colporteurs, souvent des merciers italiens, proposent des livres, des manuels, des almanachs... Les *boumians* proposent leurs services pour réparer les chaises. Ils n'ont pas bonne réputation. A leur approche, *on sort ses chaises mais on serre ses poules*.

L'aiguillage des couteaux et des instruments agricoles est parfois confié au *rérameur*. Les *leveurs* (le plus populaire étant M. Larager, de Saillans) achètent les lapins et vendent de l'épicerie.

Les moyens de transport.

Il fait bon marcher. Viennent la bicyclette, puis la mobylette, qui permettent d'aller faire des courses. La *jardinière* se présente comme un complément lorsque l'on veut transporter plusieurs personnes. La *patache* est un service de transport en commun, les passagers descendant au bas des côtes pour aider à pousser.

En ce qui concerne le train, seuls les horaires sont restés les mêmes.

L'habitat.

Les maisons abritent souvent trois générations.

La ferme est souvent composée d'une grande salle, éclairée d'une lampe à pétrole et la cheminée joue un rôle important à côté du fourneau, pour la cuisine.

A proximité se trouvent les chaudrons, les grandes poêles, les *chevrettes* pour les petites casseroles, sans oublier les *grottes* où l'on range le bois.

La pièce est complétée d'un évier.

Dans chaque chambre se trouve une cheminée. Elle est meublée d'une petite table de toilette avec une garniture en faïence, le pot de chambre se faisant discret en trouvant refuge sous le lit. Les enfants sont bercés dans une *nacelle*, dont le balancement est activé par une ficelle.

Le parler.

Le « *nord provençal* » est le plus pratiqué mais c'est en français que l'on parle aux enfants. En fait, l'occitan est proche du parler littéraire. Il a un lien plus direct avec les expressions latines que le français parlé aujourd'hui.

Le Félibre Maurice-Faure, grand personnage de Saillans, a été pour beaucoup dans la pratique de ce que nous nommons maladroitement le patois.

Le déroulement de la journée.

On se lève tôt, surtout l'été, ce que rapporte l'expression populaire *au chant du coq*. On prend alors la *soupe* puis vient la pause de 10 heures, avec du lard et du fromage, que l'on partage dans les champs. Si elle se fait dans la maison, des œufs frais à l'huile de noix, arrosés de vinaigre viennent compléter l'assiette.

L'assemblée peut alors se voir honorée de la présence du facteur, qui n'hésite pas à s'attabler. La *bombine*, à base de pommes de terre, de poitrine salée ou d'un pied de porc, d'oignons, de thym et de laurier, est souvent servie pour le *dîner*, vers les 12 ou 13 heures.

Lors de l'abattage d'une volaille ou d'un lapin (mais on peut aussi s'en procurer à l'abattoir), le sang est récupéré et donne la possibilité de préparer une *sanguette* (une belle omelette en le complétant par des œufs et du persil), que l'on mange souvent avec de belles tranches de pain de campagne frottées à l'ail. Puis vient le goûter de 16 heures, la journée se terminant avec le souper où l'on sert l'*hotourail* (soupe), avec du lard.

En dehors des fruits, que l'on cueille l'été, le dessert se résume souvent à de la confiture

L'école.

Elle devient un marqueur important avec les lois Jules Ferry, ministre de l'Instruction publique sous la 3^e République, qui sont votées en 1881 et 1882.

Considéré comme un notable, l'instituteur fait aussi souvent office de secrétaire de mairie et de correspondant local de presse.

Support essentiel de promotion sociale, l'instruction trouve une juste reconnaissance dans les esprits et l'on voit les *charbonniers* italiens, pourtant retirés dans la montagne, y inscrire leurs enfants qui font le trajet avec un âne.

Avant l'école obligatoire il n'est pas rare que les habitants louent les services d'un instituteur. Dès 1883 une école est ouverte à Aubenasson.

Le grand moment de l'année scolaire est la remise du certificat d'études primaires. Ce diplôme fait la fierté de ceux qui le possède car il signifie que l'on sait lire, écrire (Ah, la fameuse dictée !) et compter (le calcul mental est alors de rigueur).

Outre l'épreuve de récitation il y a celle du chant, avec la Marseillaise, le Chant du Départ et plus tard celui du Chant des Partisans que l'on doit obligatoirement connaître.

La vie sociale.

Les conditions de vie sont rudes, notamment pour les femmes. Les accouchements se font à la maison et parfois même dans les champs. Les maladies (tuberculose...), les infirmités, les guerres déciment les familles, et les sévices des *Mongoles* (troupes recrutées dans les pays d'Asie centrale) sont des épreuves douloureuses.

La vie est néanmoins riche de rencontres, que ce soit pour le travail ou pour se divertir car, si les moments de réjouissances sont rares, ils sont d'autant plus précieux. Alors, on les multiplie et l'on sait goûter la joie de partager le peu que l'on a et surtout de se parler, d'échanger.

Les veillées collectives sont appréciées pour l'*énoyage* (sortir la noix de sa coquille après qu'elle ait été fendue) ou pour étiqueter les bouteilles de clairette. Elles donnent l'occasion de prendre des nouvelles de tous et sont égaillées de proverbes et de chants, pour se terminer par des *rigodons* (danses). Les foires offrent des moments de rencontres importants, tout comme les vogues, qui donnent l'occasion aux jeunes gens de se rencontrer, les plus chanceux se retrouvant pour un thé dansant à l'auberge des Dauphins, dans la forêt de Saou.

Le calendrier religieux marque le tempo de ces rassemblements. Les jeunes peuvent fréquenter le patronage et de gros festins, avec des produits locaux, ponctuent les cérémonies privées (baptême, confirmation, mariage).

Les « *mai* » donnent l'occasion aux enfants d'aller demander des œufs dans les fermes alentour pour terminer la journée avec des crêpes. Il y a le pèlerinage à saint Médard, les feux de la saint Jean autour de la chapelle éponyme, au solstice d'été, mais encore aux Cassous, la fête des Rameaux, avec la bénédiction des buis et la fabrication du *corenbon*.

La fête majeure reste cependant Noël. Le 24 décembre le repas maître est pris avant la messe, puis on met le *chaleïdou* (grosse bûche) dans la cheminée et au retour de l'office on savoure la *fouillade* (tarte de courge) et la tarte aux raisins. Le grand repas du lendemain rassemble la famille dans toutes ses composantes.

Au risque d'être taxé d'ancien, remuant des souvenirs marqués d'une nostalgie dépassée, il est possible d'arrêter un instant le mouvement de l'horloge et de réfléchir aux leçons de vie faites de modération et de grande solidarité, que nous pouvons tirer de nos parents et grands-parents. Ce n'est tout-de-même pas si loin. Le superflu n'était pas de rigueur. On savait simplement se contenter de l'essentiel en privilégiant les moments de rencontre et de partage.

**Bulletin d'information de l'association
Patrimoine au Pays des Trois Becs.
Directeur de la publication
Claude DIDIER**

L'hymne d' Aubenasson.

Lors de sont exposé, Madame Claude Touili a porté à la connaissance du public le texte d'une chanson (sur l'air de Ah ! qu'il était beau mon village.) écrite en juin 1938 par Madame Odette Gorce, institutrice de la commune.

Sous le ciel bleu dans la verdure
Un village un tout petit hameau.
Lorsqu'il fait chaud la côte est dure
Pour arriver au creux de son berceau.
Il est blotti au pied de la montagne
Ses toits brunis par tant d'années passées
Et son école communale
Nous accueille dès son entrée.
Ah ! qu'il est bien beau mon village
Mon pays, si petit.

Aubenasson est un village si petit, si joli
Trois maisons mais pas de nuage.
L'amitié y a fait son nid
Parmi tous les habitants
Y a le maire toujours content
Qui accueille beaucoup de gens
Qui connaissent son bon coeur
Et apprécient sa valeur
Comme le bon goût de son vin blanc.
Ah ! qu'il est bien beau mon village
Mon pays, si petit.

Tout près du hameau solitaire
Cheminant en suivant les sentiers
Les chemins à travers les terres
On retrouve alors les gentils quartiers.
Celui des Gorces derrière la colline
Plus haut là haut il y a les Mouyons
Et le vieux château qui domine
Semble protéger nos maisons.
Ah ! qu'il est bien beau mon village
Mon pays, si petit.

Plus près au coeur de la vallée
Coule un bien joli petit ruisseau.
Si l'on passe de l'autre côté
On retrouve la maison de « Pierrot »
Personne n'y demeure et c'est dommage
Car la maison est toute ensoleillée
Entourée de divers feuillages
A l'ombre de son pigeonier.
Ah ! qu'il est bien beau mon village
Mon pays, si petit.

Qu'elles sont belles mes collines
Les soirs d'été au soleil couchant
Quand nous allons le long des vignes
Respirer l'air frais les soirs de printemps.
Passant derrière le serre de Pénare
Nous retrouvons des maisons aux toits roux
Toutes serrées comme un rempart
C'est le quartier des Cassous.
Ah ! qu'il est bien beau mon village
Mon pays, si petit.

Aubenasson
Mon pays,
Là où je suis née.