

LA FEUILLE DE VIGNE

PAYSAGES, PATRIMOINE ET ENVIRONNEMENT
DE SAINT-REMÈZE

ÉDITO

Notre Assemblée générale s'est tenue mardi 16 janvier à la salle polyvalente de Saint-Remèze, à compter de 18h. Une bonne fréquentation, avec une cinquantaine de membres présents et cinq procurations, qui témoigne de l'intérêt que vous portez à nos activités et au développement de notre association. 123 adhérents en 2023, notre meilleur cru, alors que de nombreuses associations voient leur nombre d'adhérents en baisse depuis la Covid-19. Ce fut l'occasion de faire le bilan de nos activités.



Sortie randonnée à Thueyts.
Pont du Diable. 7 octobre 2023.

Les randonnées découvertes continuent de bien fonctionner, avec toujours cet objectif de faire connaître, de valoriser nos patrimoines locaux et d'échanger avec d'autres associations patrimoniales d'Ardèche et des départements voisins.

Au cours de l'année, il y a eu deux visites de

villes à la journée, qui ont fait le plein : une à Avignon, en juin, avec une guide conférencière de qualité, et plus récemment une à Marseille, en novembre, pour y voir la restitution de la grotte Cosquer et monter à Notre-Dame de la Garde en passant par la corniche.

Dans notre village, nous avons assuré toute une série de belles animations.

La Fête du Pain, autour d'un artisan-boulangier exceptionnel, Jean-Sébastien Duval, qui a grand plaisir à nous faire partager sa passion et son métier. Une journée, sous forme d'ateliers, fut réservée aux enfants de l'école, qui sont tous repartis avec leurs petits pains. Le pique-nique autour du four de Micalin fut un grand moment de convivialité, avec une superbe animation musicale assurée par Vincent.

Un café-concert, sur la place du Porgy, fin juin, avec le jeune et talentueux groupe O-Ben.

La Fête de la Lavande, le dimanche 16 juillet. Encore une de mes idées. Une première, plutôt réussie avec deux autres associations du village, les *Chênes verts* et la *Tribu*, et en partenariat avec la Mairie et la *Maison de la Lavande*. Nous en avons déjà parlé dans notre précédent numéro, mais qu'il me soit permis de remercier à nouveau tous les bénévoles qui se sont largement impliqués dans cette belle manifestation, en pleine période de la récolte, pour le plus grand plaisir des locaux et des estivants.

Le Passeur d'Histoires, le concert de Manoé, ce jeune prodige du violon, dans l'église, la Nuit des Etoiles dans le théâtre sur la butte de la Plaine d'Aurèle, un Cinéma sous les Etoiles dans la cour de l'école, avec la projection du film *Sur les Chemins noirs* dont une séquence a été

tournée sur notre commune.

La Castagnade, fin octobre, à la Maison forestière. A nouveau, une agréable soirée autour de la rôtie de la châtaigne, une maouchette garnie, avec une bonne participation et une magnifique animation musicale. La projection privée, le 11 novembre, à



Castagnade à la Maison Forestière.
28 octobre 2023.

la salle polyvalente, du film *Vol noir, août 44 en terre d'Ardèche*, porté par notre association et réalisé par Michèle Young. Du public, plusieurs élus du plateau et des échanges intéressants après la projection.

Le bilan financier a été présenté par Gérard, notre trésorier, qui a pris soin de nous expliquer dans le détail dépenses et recettes de notre association. Le résultat 2023 est positif de 5 129€ sur un budget de 41 000€ (film inclus).

Nous avons rappelé dans cette soirée l'accroissement des obligations administratives qui ont pesé sur le bureau de notre association au cours de l'année écoulée, le renouvellement de l'agrément JEP, la mise place d'une nouvelle plateforme pour obtenir des subventions du Département, les courriers avec la banque, les assurances... qui peuvent décourager. Nous sommes loin des simplifications promises.

Il nous a fallu passer au renouvellement du Conseil d'Administration et du Bureau. Nous nous réjouissons que quatre adhérents acceptent d'intégrer le CA, un moyen d'élargir notre équipe, de soulager les postes clefs, de mieux partager les compétences et d'apporter sans doute des idées nouvelles. Merci à eux et merci à tous pour votre confiance.

Devant nous, encore une année pleine de moments forts, de projets pour valoriser notre patrimoine et dynamiser la vie de notre sympathique village. Des points Info vous permettront d'en suivre la programmation, relégués par notre site internet fraîchement renouvelé par Loïc et Brigitte.

HISTOIRE ET DÉAMBULATION AU CŒUR DE NOTRE VILLAGE

PAR GILBERT PANGON

Pendant les mois d'été, chaque dimanche matin, l'association Paysages, Patrimoine et Environnement de Saint-Remèze propose une visite du village, gratuite et ouverte à tous. Gilbert a longtemps assuré cette visite, en partant de la Mairie. Il a voulu rappeler ici les principales étapes de sa déambulation.

LA MAIRIE

La commune de Saint-Remèze, avec un peu plus de 950 habitants, se situe à égale distance de Vallon-Pont-d'Arc et de Bourg-Saint-Andéol soit 15 km. L'altitude est de 365m dans le village. Un vent violent, le mistral, lui a donné le nom de « Remèze de l'air » à la Révolution française, une époque qui acceptait mal le nom des saints.

La mairie est construite en 1862 en même temps que l'école de garçons. Deux classes se trouvaient dans la cour. En 1811, l'instituteur n'enseignait que trois mois par an, faute de revenus suffisants. La salle des délibérations se trouvait au 1er étage, une des pièces du rez-de-chaussée servait de prison pour les délinquants voleurs de récolte ou des maraudeurs adeptes de carabistouille (Fig. 1). Aujourd'hui place de la Mairie, la place était appelée autrefois place de l'Ormeau. C'est précisément sous cet arbre majestueux qu'étaient élus les consuls en charge des affaires courantes du village, ils étaient chargés de veiller au règlement de la taille royale. Le premier maire élu en 1790 se nomme Brun André Philippe. L'école est obligatoire à partir de 1882.



1 La Mairie et sa pompe.

LA PORTE MARTIN CHARMASSON

La grande porte cintrée marquait l'entrée dans la cour du château, elle permettait aux personnels et aux seigneurs d'accéder à un jardin d'agrément dit le parterre, situé au sud du château. C'était un jardin floral. La porte fut construite en 1724 par le comte Joseph-Placide Fayn de Rocheperrière.

LA POMPE

Les cinq pompes à bras du village datent toutes de la fin du 19ème siècle, elles ont été fabriquées en Belgique. Elles furent installées rapidement après l'épidémie de choléra de 1884 qui provoqua le décès de 62 personnes. Jusqu'à cette période, les puits au nombre de 5 n'étaient pas protégés des immondices et des matières fécales des animaux et des hommes. La particularité de cette pompe est qu'elle servait aussi bien aux hommes pour récupérer l'eau pour le ménage et la boisson mais aussi aux animaux, chèvres, mulets et autres brebis, pour les abreuver. Tous les matins, le berger communal au son de sa trompe récupérait les chèvres des habitants des lieux pour aller les faire pâturer dans les terrains communaux. En fin de journée, les bêtes rassasiées venaient se désaltérer à la pompe avant de rentrer au son de la trompe dans leurs écuries respectives non sans avoir au préalable fait quelques dégâts dans les jardinières au grand dam des propriétaires.

L'HABITATION TRADITIONNELLE

Les maisons typiques du sud Ardèche et donc celles de Saint-Remèze sont presque toutes construites au milieu du 19ème siècle, pour la plupart avec les pierres des remparts vendues par la municipalité aux plus offrants. Ce sont des maisons à deux ou trois niveaux. Au rez-de-chaussée, des pièces voûtées avec une écurie, une cave, un cellier. L'étage est desservi par un escalier extérieur pour économiser l'espace interne et s'ouvrait sur la cuisine. Au-dessus une magnanerie et un fenil, le tout recouvert de tuiles rondes fabriquées à Saint-Marcel-d'Ardèche ou à Saint-Montan. L'écoulement des eaux usées se faisait directement à l'extérieur par une goulotte de pierre reliée à la patouille, simple évier en pierre calcaire qui servait au lavage de la vaisselle ainsi qu'aux soins intimes. Souvent, l'évier était éclairé par un « fenestrou ». Pour les besoins naturels, les habitants n'avaient pas d'autre choix que d'aller dans l'écurie des chèvres.



2 Ruines de l'ancienne fabrique, quartier Vitrolle.

LA FABRIQUE

Une ruine située quartier Vitrolle abritait un atelier de broderies mécaniques, il devait fermer en 1931. Le mot fabrique est aussi donné à l'association paroissiale en charge d'assurer la gestion matérielle des biens de l'église. Ses revenus provenaient de la location de bancs et de chaises de l'église, de la vente de bougies, de la location des terres et du monopole des fournitures et services funéraires. C'est une assemblée de religieux et de laïcs au nombre de cinq, le maire et le curé étaient membres de droit, ce sont des fabriciens. Les fabriques sont supprimées par la loi de séparation des Eglises et de l'Etat de 1905.

L'atelier de Vitrolle occupe un tiers de la surface du terrain de 775 mètres carrés. Vingt personnes, principalement des femmes, pour presque autant de métiers mécaniques, travaillent dans l'atelier. Le père d'André Vigne se souvient d'avoir vu des personnes se rendre à la fabrique en 1923, il est alors âgé de 6 ans. Le dernier directeur est Marius Joseph Charmasson. Les derniers propriétaires connus furent la société Sauzeat et Riellod qui délaissèrent l'atelier avec le déclin des élevages des vers à soie. La ruine est rachetée aux domaines par Marianne et André Vigne en 1981 (Fig. 2).

LES TERRASSES

Cent mètres avant les escaliers du lavoir, sur le versant des Cotes s'élèvent de nombreuses terrasses bordées de murettes en pierre sèche, construites entre le 17^{ème} et le 19^{ème} siècle, pour pallier le manque de terres cultivables. Avec une population qui grandit, on compte en 1850 plus de 1000 habitants, il fallait bien nourrir cette population. Les terrasses ou l'ônes étaient plantées ou semées avec pour principales cultures : l'olivier, l'amandier, le mûrier ou le noyer, mais aussi le froment, l'orge, le seigle ou le blé. Après la récolte, les olives étaient emmenées au moulin le long du ruisseau des Fonts. Les amandes étaient récoltées pour la fabrication du nougat de Montélimar. Le noyer était précieusement conservé comme assurance tout risque en cas de problèmes de santé. A la fin de la Grande Guerre, de nombreuses femmes se retrouvent veuves et sont obligées de vendre les noyers recherchés pour l'ébénisterie et la marqueterie. Même les racines étaient utilisées pour faire de très belles crosses de fusil. Le mûrier était planté pour l'élevage des vers à soie, élevage commun dans beaucoup de maisons.

Les broderies mécaniques, au nombre d'une dizaine réparties dans le village, occupaient environ cinquante personnes. Elles travaillaient surtout pour le service des Armées pour lesquelles elles brodaient les galons et autres insignes militaires, mais aussi pour les particuliers qui voulaient marquer leurs linges de maison ainsi que les brassards des jeunes communiantes.

Grâce au curé de l'époque, une autre occupation était recherchée par les veuves ou femmes du village, c'était la fabrication de couronnes mortuaires en perles de verre. Couronnes vendues jusque dans les grands magasins parisiens. Ce travail pouvait se faire soit à la maison, soit dans des ateliers.

LA CALADE

Le passage qui permet d'accéder au grand lavoir depuis la route est appelé calade. La date de construction est inconnue, elle semble dater de la construction du lavoir c'est-à-dire 1860. C'est une chaussée enterrée de pierres calcaires plus ou moins taillées, posées à la verticale. L'utilisation de pierres locales évitait des frais importants de transport. Il fallait surtout faire attention de ne pas utiliser une pierre gélive. Les pierres étaient posées sur de la terre ou du sable, très serrées les unes contre les autres de manière à assurer une surface plus large. Les joints étaient comblés par de la terre. Dans un terrain en pente, de larges paliers d'environ 2 mètres de largeur x 1 m 60 de profondeur de marche pour 17 cm de hauteur. Les escaliers permettaient aux ânes de descendre et monter plus facilement. Les paliers et les marches de faible hauteur étaient appelés « à pas d'âne » (Fig. 3).



3 La calade donnant accès au grand lavoir et au ruisseau.

LE GRAND LAVOIR

Les marches d'escalier qui mènent au grand lavoir sont taillées dans le calcaire local des carrières du Dévès. Le lavoir communal date de 1860 comme l'indique une inscription sur un pilier du lavoir. Il est écrit : « fait par Reynaud maire et Napoléon ». Ce nom interroge la population locale ainsi que les passants. Il s'agit en fait d'un enfant abandonné à la naissance, adopté par une famille du village qui lui a donné le nom de Napoléon. Issu d'une famille de tailleur de pierres, il a construit le lavoir avant de s'expatrier en Algérie ou pensait-il le travail serait plus rémunérateur.

Le bassin du lavoir est entouré de 18 emplacements pour les lavandières. Les murs sont couverts de graffiti faits avec des craies de bleu de méthylène utilisé autrefois pour blanchir le linge. Une statue de la vierge était placée dans une niche centrale, elle a disparu sans doute volée par des passants peu soucieux du patrimoine local. Le lavoir a continué de fonctionner jusque dans les années 1960. Les femmes du village avaient alors toutes des machines à laver mais l'habitude voulait qu'elles se réunissent pour le rinçage du linge. Il faut dire aussi que c'était un endroit d'échange, de discussion et souvent de cancanages. D'ailleurs, ne dit-on pas « laver son linge sale en famille ». L'été, par grande chaleur, le lavoir servait aussi de piscine pour les adolescents du village en quête de rafraîchissement.



4 La pompette et la maison attenante.

PLACE DE LA POMPETTE

Le long du ruisseau des Fonts la petite place est le seul endroit public, le reste étant des jardins privés où chaque foyer du village avait une parcelle. La pompette, l'une des plus anciennes constructions du village, abrite une source qui servait à abreuver les troupeaux de chèvres ainsi qu'à l'usage domestique des habitants du quartier.

Derrière la pompette, la petite maison était occupée par un jeune homme qui a joué un grand rôle pendant la période du choléra de 1884. Pendant deux mois, une dizaine de garçons se mettent au service de la population pour atténuer les souffrances des malades et de leurs familles.

De nombreux feux étaient allumés dans les rues du village, on pensait alors que les fumigations aideraient à chasser les miasmes de la maladie. Les bénévoles avaient pris en charge le nettoyage des maisons, le lavage du linge et divers soins aux malades. Il fallait aussi mettre en terre le plus rapidement possible les victimes de cette terrible maladie. Les bénévoles étaient seulement récompensés par de la nourriture et le plus souvent par de l'alcool : bière, vin ou eau-de-vie. Le soir venu, l'équipe de jeunes se retrouvait dans la petite maison derrière la pompette pour se livrer à des libations qui duraient plusieurs heures (Fig. 4).

RUE DE LA BASSE

Dans un village, si l'on rencontre une inscription rue de la Basse, on peut être sûr que du côté opposé il y en a une autre qui s'appelle rue de la Haute, c'est le cas à l'entrée du village à proximité de la place de l'École.

Les maisons dans cette rue comme ailleurs dans le village sont toutes construites en pierre locale. Les propriétés trop petites ne suffisent bientôt plus pour nourrir les grandes familles.



5 La rue de la Basse qui mène au ruisseau des Fonts.

Après la Seconde Guerre mondiale, de nombreux jeunes gens cadets ou puînés de famille partent s'installer en ville pour trouver un emploi dans les postes, la SNCF ou la police. Au début des années 60, de nombreuses maisons sont alors restaurées en résidences secondaires. Les façades d'abord enduites à la chaux ne sont plus à la mode, elles sont décrépies et refaites en pierres jointées.

Deux, trois, quatre rangées de tuiles appelées «génoises» avancent sur la rue pour protéger portes et fenêtres de la pluie. Le nombre de rangées de génoises était un signe extérieur de richesse, tout comme les façades enduites à la chaux (Fig. 5).

L'ÉGLISE

Construite à l'emplacement de l'église précédente, elle est la 3ème construite sur le même emplacement. La première détruite peut-être par les Sarrasins à la fin du 8ème siècle. La seconde de construction modeste est insalubre. En visite en 1599, l'évêque de Viviers signale une église découverte, sans entretien. Les prêtres se plaignent de la forte humidité qui moisisse leurs habits sacerdotaux. Les pratiquants sont de plus en plus nombreux grâce à une forte période d'expansion humaine et économique. Saint-Remèze dépasse à cette époque les mille habitants. L'église est construite en 1848, elle est placée sous le vocable de Saint Rémy alors évêque de Reims qui a baptisé Clovis, premier roi des Francs en 496, qui passe du paganisme à la chrétienté.

Le choix de l'emplacement pour la construction du bâtiment est très discuté au sein du conseil municipal. Un premier terrain planté de mûriers est convoité, le propriétaire semble d'accord jusqu'au moment où il devient plus gourmand. La municipalité décide alors de reconstruire l'église sur l'emplacement de la précédente. Sa construction a nécessité de nombreux blocs de pierre issus des carrières de Saint-Paul-Trois-Châteaux. Prix d'achat multiplié par deux pour le charroi des pierres, d'abord sur des barges remontant le Rhône jusqu'à Bourg-Saint-Andéol, puis la remontée à Saint-Remèze à l'aide de chevaux ou de bœufs. La dépense totale s'élève à 50 000 francs soit l'équivalent de 170 000 euros. Pour équilibrer le budget, le conseil municipal met en vente 200 chênes blancs des bois communaux.

Un drame s'est produit en 1862 par la chute mortelle du sonneur de cloches, les balustrades des tribunes n'étant pas encore mises en place. C'est à la demande du préfet que ces protections ont été installées.

Les habitants se plaignent à cette époque de ne pas entendre les cloches pour les offices religieux, ni d'entendre sonner le tocsin en cas d'incendie. L'élévation du clocher de plus de 13 mètres ainsi que la mise en place des balustrades sont effectuées en 1859. Le clocher est muni de trois cloches, les deux grosses posées en 1842, la plus grosse pèse 988kg et porte le nom d'un habitant du village, la seconde pèse 646kg. La troisième, mise en place en 1850, est prévue pour la sonnerie de l'horloge. Les éléments de décoration, les arcatures, les chapiteaux nous offrent un style roman très caractéristique.

Les nombreux vitraux de l'église illuminent le chœur et la nef. Celui du centre au fond du chœur représente le baptême de Clovis. Celui de gauche représente Saint Clément, pape du 1er siècle, et Saint Hilaire, évêque et docteur de l'Eglise du IVe siècle. Celui de droite, Jeanne d'Arc. Fabriqués à Valence, ils sont choisis et installés par l'abbé Merle (1874-1901), sous l'autorité de l'évêque de Viviers.

L'autel a changé de place en 1964 à la demande du concile Vatican II sous le pontificat de Paul VI. Auparavant les prêtres célébraient la messe le dos tourné au public. Les célébrations se font désormais face aux pratiquants. L'autel est décoré sur le devant d'une sculpture montrant le baptême de Clovis par Saint Rémy en 496 (Fig. 6).



6 Le bas-relief de l'autel au centre du chœur représentant le baptême de Clovis par saint Remy.

PLACE DU CHÂTEAU

Le château, vaste bâtiment, dont le début de la construction date du XIIème siècle, est agrandi par le comte Joseph-Placide Fayn de Rochepierre en 1720, à l'emplacement de l'ancien cimetière, déplacé place de l'Ecole.

La pompe de la place du Château était l'ancien puits réservé au seigneur pour l'usage domestique. Cette pompe comme toutes les autres était surmontée d'un éclairage à pétrole qui était allumée par mesure d'économie que les soirs de fortes couvertures nuageuses. Pendant un certain temps, à la tombée de la nuit et à la même heure la lampe était éteinte. Le maire demande alors à son garde champêtre de surveiller l'auteur de ce méfait et de le surprendre. Après plusieurs soirées de surveillance, le garde surprend un jeune garçon et l'emmène chez le maire pour le faire sermonner. A la présentation du garnement, le maire pousse un cri : c'est toi ? Le garçon tout penaud était en réalité le fils du maire. Pour toute explication, il signale qu'il est amoureux d'une jeune fille qui travaille dans l'atelier de perles situé au premier étage du château et que pour passer inaperçu il éteignait la lampe. L'atelier de perles occupe alors, à la veille de la Grande Guerre, 25 ouvrières à la confection de couronnes mortuaires. Le curé de l'époque demande aux sœurs de la Présentation de Marie d'être plus vigilantes quant à l'utilisation des perles : « les jeunes filles ne doivent pas emporter de perles chez elles, ce serait ouvrir la porte au gaspillage ». Les abat-jours en perles sont très à la mode.

La commune de Saint-Remèze, privée de ses droits d'usage sur les bois, a engagé de nombreux procès contre ses seigneurs qui vont durer plusieurs siècles. Un compromis est enfin trouvé entre la commune et le marquis de Rochemore qui cède à cette dernière 600 hectares de bois pour la somme de 25 000 francs en 1835.

Au XVIème siècle, le seigneur de Saint-Remèze demandait entre autres avantages la livraison des *nombles* (filets de porc) et des *endoublades* (faux-filet) de chaque porc tué, la hure des gros sangliers, la banalité du four et du moulin, une journée d'homme de cheval et de bœuf pour travailler ses biens, deux journées pour bâtir des fours à chaux, et prenait à chaque habitant qui se mariait un plat garni et un pain etc.



7 L'école publique de Saint-Remèze, initialement réservée aux filles.

PLAGE DE L'ÉCOLE

Le cimetière situé entre l'église et le château est transféré place de l'Ecole en 1721 laissant la place pour l'agrandissement du château. Bien vite les habitants du quartier se plaignent d'odeurs pestilentielles, les bêtes sauvages se chargeant de déterrer les cadavres. La terre n'étant pas assez profonde, les corps sont enterrés à quelques centimètres de profondeur.

Une grande porte en plein cintre, marquait l'entrée du village côté Bourg. Au-dessus et à gauche de cette porte médiévale, une inscription gravée en occitan fait allusion à la réparation de la porte en 1551 sous le règne d'Henry II, lors des guerres de Religion.

L'ÉCOLE

L'école actuelle a été construite en 1902 à l'emplacement de l'ancien cimetière. En 1882, la loi Jules Ferry rend l'instruction obligatoire, gratuite et laïque. Le bâtiment comptait deux classes au rez-de-chaussée, le premier étant réservé au logement des enseignants. Au début, elle était réservée aux filles (Fig. 7).

LE BARRY

Dans la plupart des communes ayant un château, des remparts étaient construits. C'est le verbe barrer, fermer qui a donné le mot « barry ». La route qui le longe est construite en 1910 sur le ruisseau des Fonts dit aussi ruisseau de Saint-Remèze. Un grand repas républicain est servi aux habitants du lieu pour fêter cet événement pour le plus grand plaisir des riverains qui devaient jusqu'alors supporter les nuisances du versement des ordures dans le ruisseau.

LE CIMETIÈRE

Le terrain est acheté par la commune en 1884 et remplace celui situé place de l'Ecole. La première personne inhumée n'est autre que le propriétaire du terrain. Il est terminé juste à temps pour l'épidémie de choléra qui fit dans notre village, intra-muros, 62 victimes en deux mois. Il est planté de nombreux cyprès, emblème du deuil et de la résurrection symbolisant l'immortalité de l'âme. Les chaînes qui entourent les tombes marquent la limite entre le sacré et le profane. Les stèles de pierre venaient principalement des carrières de Ruoms. Aujourd'hui, il n'existe plus de couronnes en perles multicolores dans notre cimetière, le temps a participé à leur destruction.

LE MONUMENT AUX MORTS

Inauguré en 1923, le monument est destiné à honorer les nombreux morts de la Première Guerre mondiale. Il est très vite actualisé par les décès occasionnés lors des guerres suivantes. Le monument fut financé par une souscription des villageois, complétée par une subvention communale. En forme d'obélisque, le monument est l'œuvre de F. Imbert de Bourg-Saint-Andéol. Il est décoré de palmes, synonymes de victoire, de couronnes de lauriers et de fleurs représentant le triomphe, l'honneur et la gloire. D'une croix de guerre sculptée à mi-hauteur, l'inscription aux enfants de Saint-Remèze morts pour la patrie. Trente-quatre morts pendant la Guerre de 14-18 sont gravés dans le marbre. Le monument est entouré de grilles métalliques qui séparent la partie honorifique et glorieuse des morts pour la France du reste de la population.

LA CHAPELLE SAINTE ANNE

Vingt ans après la construction de l'église paroissiale, la chapelle Sainte Anne est construite en 1868. Le terrain, sis au Cougny, est une donation de la famille de Jean Antoine Madier qui lègue ses biens à son épouse. Veuve et sans enfant, à son tour elle légua le terrain à la fabrique en 1827. La chapelle est de style néo-gothique à simple nef. Coiffée en façade au-dessus de la rosace d'une croix celtique ou crois nimbée. La chapelle est principalement affectée au culte pour la fête de Sainte Anne le 26 juillet (Fig. 8).

La séparation des Eglises et de l'Etat en 1905 donne lieu pour ce monument à des disputes et conflits entre la commune et l'autorité religieuse. Le maire de l'époque demande alors l'autorisation au préfet de la vendre. En 1911, les autorités communales forcent la porte de l'enclos et prennent possession de la chapelle, avec l'idée d'y entreposer le matériel incendie de la commune. En décembre 1911, elle est mise en vente aux enchères publiques à la bougie. La vente est alors attribuée à Florentin Boule, il légua son bien en 1945 à sa fille religieuse à la Présentation de Marie qui le cédera en 1959 au diocèse de Viviers. Depuis, elle a fait l'objet d'un bail emphytéotique en 2013 avec la mairie pour une durée de 99 ans.



8 La chapelle Sainte-Anne avec son parc.

« AVÈN TUA LOU CAYOU » (*)

LE TEMPS DE LA TUADE ET DES « PRÉSENTS »

PAR GÉRARD MIALON

C'est le temps que les moins de soixante ans n'ont pas pu connaître.

A part quelques commerçants et artisans, les instituteurs et le curé, jusque dans les années 1970/80, Saint-Remèze comptait principalement des familles de paysans (dénommés par la suite agriculteurs), qu'il s'agisse des fermes isolées, des hameaux et même du village.

Pour sa subsistance, chaque famille élevait un ou deux cochons. Parfois le deuxième était vendu et permettait de récupérer les frais d'achat et d'élevage de celui que la famille se réservait. Une ressource indispensable pour se nourrir toute l'année. Grâce au cochon, au clavier, à la bassecour, au potager et quelques chèvres, la famille vivait en autosubsistance. Seul le pain, le sucre et le café provenaient des commerçants du village. Cependant, en général une fois par semaine, on achetait un morceau de viande rouge au boucher itinérant venant approvisionner le village. Cette viande était souvent au repas dominical. Il y avait aussi le poissonnier itinérant qui passait le jeudi, annonçant ses haltes au clairon. A cette époque le catholicisme était la religion que rarement quelqu'un transgressait au village. Et le vendredi était jour maigre sans viande.

A cette époque les moyens de conservation n'étaient pas ceux actuels ; pas de réfrigérateur, ni de congélateur. Pour la viande et la charcuterie nous utilisions le sel (incorporé à la charcuterie, dans le saloir pour certaines viandes ou le lard, dans la saumure pour le petit salé), la stérilisation pour les bocaux de pâtés et le saindoux pour recouvrir les terrines.

1 L'ACHAT DES PETITS COCHONS

Tout commence par l'achat des « petits cochons » (porcelets). Les moyens de transport individuel n'étaient pas ce qu'ils sont devenus de nos jours, il y avait donc à l'époque quatre foires à Saint-Remèze (voir descriptif sur Feuille de vigne N°11) qui permettaient aux habitants de se vêtir, de se chauffer, d'acheter du matériel nécessaire aux travaux des champs et aux récoltes (outillage tel que pioches, faucilles et faux, cordes et harnachement des bêtes de somme) et, pour la foire du 18 novembre, d'acheter les petits cochons à engraisser jusqu'à la fin de l'année suivante.



1 Promenade journalière du cochon.

3 LA CÉRÉMONIE DE LA TUADE

La cérémonie, car on peut parler ici d'une réelle cérémonie, se déroulait toujours au cours des mois d'hiver favorables pour des raisons de conservation de la viande pendant les opérations de charcutaille et de séchage mais aussi parce que c'était la période creuse pour les activités agricoles.

L'ÉLEVAGE DU COCHON

Le cochon était bien nourri. On lui destinait les eaux grasses issues de la vaisselle (faite exclusivement à l'eau chaude - les détergents vaisselle n'existaient pas dans nos campagnes). Pour compléter cette pitance, on mettait à cuire une à deux fois par semaine, dans une chaudière chauffée au bois, des pommes de terre (les petites et les difformes), des betteraves hachées, des raves ou des navets. La dose quotidienne était agrémentée par les épluchures de cuisine et quelques poignées de farine ou de son produits à partir du blé récolté sur la ferme et obtenus à partir du moulin à farine du syndicat agricole du village.

L'animal était sorti de la porcherie chaque jour. On le laissait gambader dans la cour de la ferme un petit quart d'heure, le temps de lui changer sa litière de paille et de nettoyer le « bachas » (l'auge en pierre dans laquelle on lui versait sa pitance). Il avait même droit à des caresses qu'il appréciait particulièrement (photo 1).

QUELQUES RÈGLES ASSOCIÉES À LA TUADE

- La majorité de la population étant catholique, on ne saignait jamais un vendredi réputé jour de jeûne sans viande.
- Les jeunes femmes qui participaient à « l'arrangement » du cochon ne devaient pas être en période de règles car c'était réputé faire rancir les saucissons. Vrai ou faux ? Toujours est-il que personne n'aurait osé tenter de passer outre. C'était la première question que leur posait systématiquement l'arrangeuse à leur arrivée. Si c'était le cas elles avaient interdiction de toucher à la viande. Ce jour-là il y avait toujours d'autres tâches pour s'occuper.



2 Le cochon est hissé sur la bâchette.

L'HEURE DU SACRIFICE - LA SAIGNÉE :

Environ un an après son achat comme porcelet, un an au cours duquel on lui avait prodigué les meilleurs soins, le grand jour était arrivé lorsqu'on considérait que l'animal avait atteint un poids raisonnable (généralement entre 130 et 150 kg).

On avait préalablement pris rendez-vous avec le « saigneur » (1) et avec « l'arrangeuse » (2) pour fixer le jour fatidique pour le cochon.

La veille le « saigneur » avait apporté son matériel : « bâchette » (3), « clède » (4), cordes, chaînes, raclours et couteaux.

De très bon matin, le maître de maison avait allumé le feu sous la « chaudière » (5) remplie d'eau.

Le « saigneur » arrivait alors que le jour n'était pas encore levé (tradition pour les condamnés à mort). Tout le monde était convié à boire un bon café et déguster un gâteau sur le pouce, préparés par la maîtresse de maison avant de se mettre à l'œuvre. On ne trainait pas. Les opérations allaient débuter. Même les jeunes garçons dès quatre ans avaient écourté leur nuit et étaient embauchés pour tenir la queue de l'animal pendant toute son agonie.

On avait préalablement préparé l'autel du sacrifice : la « bâchette » était installée côté creux vers le sol avec les cordes pour y attacher la bête dessus.

Le jour pointait à peine lorsque le « saigneur » pénétrait dans l'écurie pour museler et en extraire le cochon.

Certains cochons suivaient presque sans réticence leur dernier parcours, fatalistes. D'autres étaient plus durs à convaincre et se faisaient prier pour aller jusqu'à la « bâchette » sur laquelle ils étaient hissés, basculés et bridés par les cordes (photo 2).



4 La chaudière pour la toilette du mort.



3 Massage de la bête en la faisant rouler sur la bâchette.

La maîtresse de maison avait préparé un grand récipient pour récupérer le sang dans lequel elle avait versé un peu de vinaigre pour éviter la coagulation.

Le cochon, solidement attaché sur le plateau de la « bâchette », vivait ses derniers instants.

Le « saigneur », tel un bon chirurgien, opérait sans précipitation. Après un passage du couteau comme un barbier pour nettoyer la zone d'opération, le « saigneur », tenant fermement la tête du cochon contre ses genoux, tranchait une carotide par une petite incision précise. Le sang se déversait par giclées pendant que la maîtresse de maison le brassait dans le récipient afin de le mélanger au vinaigre.

Il s'en suivait une lente agonie durant plus de dix minutes, ponctuée de cris épouvantables dont l'intensité diminuait au fur et à mesure que la mort se rapprochait. Et l'enfant était toujours derrière à cramponner la queue étant persuadé que sans lui le cochon aurait pu s'échapper.

Vers la fin du calvaire, les cris n'étant plus que de faibles gémissements, les hommes en charge de maintenir la bête se mettaient à la masser en la faisant rouler sur la « bâchette » afin de favoriser l'écoulement des derniers décilitres de sang (photo 3).

Venaient ensuite les derniers soubresauts de l'animal qu'il fallait tenir fermement afin qu'il ne tombe pas de la bâchette. Puis c'était le calme. La mort avait fait son œuvre. On pouvait libérer le corps inerte.

S'ensuivait la pesée. Les pattes du cochon étaient attachées et on installait la « romaine » (6). L'ensemble était soulevé par deux solides gaillards à l'aide d'une barre de bois passée dans l'anneau supérieur de l'instrument. Le « saigneur » officiait en déplaçant le bourdon et en faisant la lecture du poids. Le maître de maison était félicité si la bête avait pris un bon poids ce qui augurait pour la famille une bonne quantité de saucissons et d'autres spécialités charcutières.

LA TOILETTE DE LA MORT

La « bâchette » était retournée présentant le côté creux vers le haut. On l'inclinait pour positionner le cochon à l'intérieur avec deux chaînes équipées de poignées, installées une à l'avant et l'autre à l'arrière du corps et destinées à tourner le cochon une fois celui-ci dans la « bâchette » rebasculée.

Un seau d'eau froide était vidé dans la chaudière pour tomber l'eau bouillante. En effet il était reconnu que d'utiliser de l'eau trop chaude cuisait la couenne et lui enlever sa souplesse (photo 4).



5 Le raclage de la bête.

LA TOILETTE DE LA MORT (SUITE)

On arrosait copieusement le cochon à l'eau chaude. On le retournait plusieurs fois à l'aide des chaînes et on commençait de le racler pour lui ôter toutes ses soies avec des raclours (pièces de tôle adaptées à la largeur de la main) (photo 5).

A l'aide d'un crochet on lui arrachait ses chaussures, les sabots, la partie cornée du bout des pattes (seule partie du cochon qui n'était pas utilisée avec l'intérieur des intestins et la bile).

Le cochon tout propre était sorti de sa baignoire et installé sur la « clède » en prévision de sa découpe.

Pour parfaire son épilation les derniers poils récalcitrants étaient enlevés à sec au couteau, un vrai travail de barbier.

La « bâchasse » était ensuite vidée et remise en place pour servir de support à la « clède » qui y était hissée dessus avec le cochon (photo 6). Il paraît qu'en un temps on récupérait les soies pour les revendre.



6 La préparation de la découpe.



7 Lavage du ventre au lavoir.

4

LA DÉCOUPE

Le cochon était ouvert pour lui ôter le « ventre » (7) et les autres viscères. Le « ventre » était immédiatement mis dans une « banaste » (8) (corbeille en osier) et confié à la lavandière qui partait vers le ruisseau pour débarrasser les boyaux de leurs excréments (il n'y avait pas d'eau au robinet dans les maisons à cette époque) (photo 7).

Les tripes, parfaitement nettoyées, étaient rapportées à la maison. Un dernier trempage dans l'eau vinaigrée au retour du ruisseau était nécessaire avant de les préparer pour l'embossage.

Commençait ensuite la découpe (photo 8). Un premier morceau était traditionnellement prélevé, un morceau du cou, et remis à la cuisinière pour la préparation de la soupe qui serait servie dès la découpe terminée en milieu de matinée. Au fur et à mesure de l'opération, les morceaux de viande étaient installés sur un drap blanc à la cave toute proche pour les laisser refroidir.



8 Ouverture du cochon.

5

LE PREMIER CASSE-CROÛTE

Le petit déjeuner des travailleurs avait lieu vers les dix heures. On apportait le « porchet » (9), la soupe de légumes de laquelle on avait extrait la pièce de viande qui serait servie encore chaude avec de la moutarde. Puis venait la charcuterie de l'année précédente qu'on avait réservée pour ce jour, généralement du pâté en bocal stérilisé. Un vin rouge maison et un bon café terminaient cet encas. Et on reprenait le travail.

6

L'ARRANGEUSE ET SES OUVRIÈRES

On ne charcute pas, on « arrange » le cochon. L'arrangeuse du cochon. Dans beaucoup de familles on faisait appel à elle : c'est sur elle que reposait la réussite d'une grande partie de l'élaboration de la charcuterie, surtout boudins, saucisses et saucissons. C'était toujours une femme généralement âgée et d'expérience en la matière. Chez nous c'était la mère Angélique, ensuite la Thérèse. Mais il y avait aussi la mère Martin, l'Alberte. On l'avait « retenue » bien quelques jours, voire quelques semaines, auparavant en même temps que le « saigneur ». Son rôle était en particulier le choix de chaque viande, la salaison et l'assaisonnement en fonction du type de charcuterie à élaborer. Mais chaque maison avait ses habitudes pour les assaisonnements et leurs propres recettes d'élaboration, en particulier pour le boudin et les caillettes. L'arrangeuse c'était le chef d'orchestre de la « charcutaille ». Elle avait parfaitement défini les rôles de chacune de ses ouvrières (environ 4 à 5 personnes) invitées pour l'ensemble des opérations. Généralement l'escouade arrivait à l'heure où le cochon avait fini de rendre l'âme. Accueillie par la maîtresse de maison avec le cérémonial du café et du gâteau de Savoie. Les préparations débutaient pour elles dès que le cochon venait d'être ouvert et se terminaient tard dans la soirée.

7

LA PRÉPARATION DES TRIPES

Au retour du lavage, les tripes étaient confiées à l'escouade de l'arrangeuse pour les préparer pour le boudin et pour l'embossage des saucisses et saucissons. Coupées à la longueur, cousues à un bout pour les grosses destinées aux saucissons, les tripes étaient mises dans de l'eau vinaigrée jusqu'à leur emploi. Pour les « godiveaux » (10) on achetait des tripes d'agneau chez le boucher itinérant venant au village un jour par semaine. Celles-ci, conservées au sel, étaient lavées et mises avec les autres à l'eau vinaigrée. On préparait également « la bourriche » (11) (la vessie), ainsi que la couenne d'un cuissot cousue au « fil à saucisses » (12) pour la confection du « jambon de la batteuse » (13).

8

LA PRÉPARATION DU BOUDIN

La première préparation était l'élaboration du boudin. C'était, avec les caillettes, une des préparations par lesquelles on distinguait les meilleures maisons dans l'art de la charcutaille.

On avait rempli à nouveau la chaudière d'eau qui est remise en chauffe pour préparer sa cuisson juste après l'opération de toilettage du cochon.

Pour le boudin, chaque maison avait sa recette. Au sang récupéré, on ajoutait une bonne dizaine d'ingrédients. En plus du sel et du poivre on incluait des oignons qu'on avait fait fondre, des épinards du jardin, de la mie de pain trempée dans du lait, du persil haché, un jus d'ail pressé (les aux avaient préalablement macéré dans de la gnole ou du cognac pour les plus riches), du quatre épices, du poivre rouge de Cayenne, de l'eau de fleurs d'oranger, du thym). Le remplissage des boyaux se faisait avec ce mélange régulièrement brassé à l'aide d'un entonnoir spécial sur lequel on avait préalablement enfilé la longueur de tripe préparée. A intervalles réguliers, on glissait une lanière de graisse. Les longueurs de boudin d'environ deux mètres ainsi obtenues étaient enroulées dans une grande bassine en attendant leur cuisson.

La température de cuisson était un des points clés de la réussite. On commençait par retirer les bûches pour stopper le chauffage de la chaudière. Ensuite, on ajoutait un grand seau d'eau froide à l'eau bouillante.

On plongeait délicatement les couronnes de boudin (attachées avec des rubans prélevés dans un vieux drap), dans l'eau de la chaudière. On les déplaçait à intervalles réguliers pour une cuisson homogène tout en les maintenant à l'aide des rubans de tissus.

Le test de cuisson du boudin avec l'épingle à nourrice : si à la piqûre le sang ne perlait plus on considérait que le boudin était cuit. Il était alors temps de le sortir de l'eau.

Immédiatement, on en coupait une petite longueur qui était dégustée près de la chaudière après avoir ôté la peau ; le moment où on pouvait le mieux juger de sa qualité.

9

LES SAUCISSONS, LES SAUCISSES ET LES COUENNES

Le repas de midi (qui avait plutôt lieu vers 13h) pouvait être qualifié d'un rapide encas sur une partie des tables déjà bien encombrées avant que tout le monde se remette au travail. Tout se passait dans la salle commune.

En général deux hachoirs à main étaient installés sur la plus solide des tables. Les couteaux des hachoirs avaient été affûtés à la pierre à huile par le père Veyret, le quincaillier du Bourg.

Les morceaux, mis à refroidir à la cave, étaient remontés, désossés et parés pour être ensuite passés au hachoir (photo 9).

Le tri des morceaux s'opérait selon leurs destinations. Chaque morceau de viande pour les saucissons était inspecté et débarrassé de la moindre partie tachée de sang. Ces morceaux retirés n'étaient pas pour autant jetés mais réservés pour les caillettes qui seraient élaborées le lendemain.

Des tas bien distincts étaient hachés qu'il s'agisse de la viande et de la graisse, destinés aux saucissons à sécher ou aux saucisses à cuire. Après mélange du maigre et du gras, chaque tas était pesé pour déterminer au gramme près la quantité de sel à y incorporer. La salaison et l'assaisonnement étaient différents pour chaque tas. On terminait par le passage des couennes au hachoir. Préalablement on les avait débitées en lanières au couteau afin de faciliter leur passage dans le hachoir. Aux couennes hachées était rajoutée de la viande à saucisses.



9 Le hachoir.

Ensuite pouvait commencer le pétrissage de chacune des préparations (au moins deux personnes par tas) pour bien répartir le sel et les épices (Photo 10). Tard dans l'après-midi, toutes les viandes hachées étaient prêtes à être embossées ; saucissons, saucisses, godiveaux et toutes les couennes en boyaux ou jambon de la batteuse.



10 Le pétrissage des préparations.

Pour l'embossage, on installait en bout du hachoir plusieurs modèles d'entonnoirs pour remplacer la grille et le couteau. Le diamètre était fonction des tripes à embosser. L'embossage, c'était la tâche exclusive de l'arrangeuse. On commençait généralement par les saucissons (la préparation la plus noble). Venaient ensuite les saucisses à cuire et les godiveaux. On terminait par les couennes (saucisses et jambon de la batteuse). L'arrangeuse commençait par enfiler chaque tripe sur l'entonnoir qu'elle tenait ensuite au fur et à mesure de son remplissage, en lien permanent avec l'opérateur qui tournait en gavant « la machine » (14). Elle lui donnait des ordres précis en permanence : « un petit peu tourner », « moins vite », « plus vite », « arrêter ». Parfois la tripe « pétait » (s'éventrait sous la pression de la viande) et elle était amenée à mettre un « pétas » (du verbe bien connu des Ardéchois « pétasser »). On appliquait simplement un morceau de tripe sur la blessure. Pour une bonne conservation des saucissons, il était indispensable que la viande hachée soit bien serrée. La moindre poche d'air faisait rancir le saucisson au séchage.



11 Le jambon de couennes.

LES INCONTOURNABLES DE LA CHARCUTERIE FAMILIALE DE L'ÉPOQUE

- la « bourriche » : saucisson embossé dans la vessie et qui pouvait contenir plus de deux kg de chair à saucisson, une saveur toute particulière après séchage (l'extérieur était sec et le centre restait moelleux).
- Le jambon de couennes dit « jambon de la batteuse ». Contrairement à la Montagne ardéchoise, il était rare de

préparer les jambons crus séchés. On préférait réserver la viande des cuissots pour l'élaboration des saucissons. La couenne d'un cuissot était délicatement détournée, ensuite recousue au fil à saucisses pour en former un sac rempli de préparation à saucisses de couenne (photo 11). Ce coussin était mis au saloir et était généralement cuit à l'eau ou dans un potage de légumes ; une saveur unique, servi froid tranché ; un délice. Avec la bourriche, il était servi au repas de la batteuse début juillet.

- le « gros sac » : saucisson réalisé avec le gros intestin. Comme la « bourriche », il contenait une grande quantité de chair à saucisses. On le renforçait avec de la grosse ficelle afin de le suspendre pour son séchage. Il faisait partie des saucissons qu'on dégustait très tard dans l'année et qu'on réservait pour une grande occasion.
 - la « tripe du cul » : je suppose qu'il s'agissait de la fin du gros intestin. De consistance très épaisse, elle était vouée à embosser un beau saucisson qui séchait très lentement ce qui lui conférait une saveur très particulière.
 - le « roulé » : obtenu, comme son nom l'indique, en roulant une partie du lard du ventre et, après l'avoir salé et poivré, en le serrant très fortement avec une grosse ficelle. On utilisait souvent de la ficelle de moissonneuse-lieuse réalisée avec du sisal (le polypropylène ne devait pas encore exister à cette époque). Le roulé était conservé au saloir et se dégustait cru pendant l'été coupé en fines tranches et servi avec des radis.
- D'autres pièces de viande étaient mises de côté pour être préparées le lendemain tel le petit salé dans des jarres de terre vernissées remplies de saumure (pour les côtelettes) ou mises au saloir (pour le lard gras et les pieds).

10

LE REPAS DU SOIR ; OU UNE AUTRE REPRÉSENTATION DE LA CÈNE SELON SAINT-REMÈZE :

Le repas du soir en l'honneur du cochon : à l'issue de l'embossage de l'ensemble des tas de préparations, les tables avaient été débarrassées et nettoyées. Tous les produits embossés avaient été délicatement déposés dans des «banastes» garnies de draps et transportés au frais dans la cave. Les saucissons et les saucisses seraient suspendus le lendemain. Les tables étaient nappées. On avait rapporté les chaises qui avaient été mises à l'écart pendant les opérations de charcutaille.

Les invités à la grande ripaille : en plus des officiants de la journée, les voisins et les amis, triés sur le volet, étaient attendus pour participer à cette immanquable cérémonie. On se retrouvait entre douze et quinze personnes coincées autour des tables.

La maîtresse de maison, qui s'était éloignée du chantier en milieu d'après-midi, s'était attelée à la préparation des mets à servir et en premier lieu à l'élaboration de la fameuse « fricassée » (15). Il y avait également une ou deux bêtes qui avaient été retirées de la basse-cour pour l'occasion (poulet, canard, oie).

Les plats défilaient. Chansons et histoires émaillaient la soirée. Le niveau sonore montait en même temps que descendaient les boissons.

Le repas se terminait par le fromage de chèvre maison et au moins deux desserts (île flottante ou flan aux œufs maison, accompagné d'un gros gâteau de Savoie, d'un baba au rhum ou d'un gâteau roulé à la confiture).

Après ce menu gargantuesque, il ne manquait plus que le café accompagné de la gnole ou de liqueurs maison pour les dames avant que les convives daignent quitter les lieux ...vers une heure du matin.

11

LA SUITE DE LA CHARCUTAILLE

Le lendemain l'arrangeuse n'était plus de service. Cela se passait en famille. Cette journée était consacrée à la préparation des terrines, des verrines de pâtés, des « gratelous » (16) et des caillettes. Le foie était réparti entre le pâté et les caillettes. On faisait fondre les morceaux de viande grasse pour récupérer le saindoux et les fritons qui, passés au hachoir, serviraient à élaborer les gratelous. Les terrines et les gratelous, après cuisson, étaient recouverts avec du saindoux bouillant qui, en refroidissant, permettrait leur conservation. D'autres préparations étaient mises dans des bocaux et stérilisées. Il y avait surtout l'élaboration des caillettes ou l'art de récupérer tous les morceaux de viande moins nobles et des abats pour les valoriser.



12 Le plat à caillettes.

12

LES CAILLETES

La veille de la tuade on avait ramassé les feuilles de blettes et les salades d'hiver au potager. On les avait faites cuire dans la chaudière puis essorées, enfermées dans un sac de jute sur lequel on avait posé un gros caillou. On retrouvait ainsi le lendemain une épaisse galette « d'herbes » (17) qui, après découpe au couteau, était passée au hachoir avec la viande et les abats. Même une partie des poumons y était intégrée.

Après le salage et l'assaisonnement on se mettait à pétrir cet ensemble en préparant de belles boules entourées par des morceaux de crépine (18). C'était l'occasion de faire courir les jeunes enfants à la recherche du moule à caillettes. On les envoyait chez une voisine censée avoir ce fameux moule. A son tour elle donnait aux enfants l'adresse d'une deuxième voisine qui pourrait le détenir. Enfin, après parfois plusieurs heures et quelques kilomètres de cette recherche infructueuse, la personne avait pitié des enfants et vendait la mèche en leur expliquant qu'ils avaient été bernés par les adultes, le moule à caillette n'existant pas puisque les caillettes étaient moulées dans la main.

Les caillettes, après avoir reçu un petit chapeau de graisse, étaient installées dans des plats en terre vernissée (dits plats à caillettes car ils ne servaient exclusivement qu'à ça) afin d'être cuites au four. Souvent on allait faire cuire chez le boulanger dès que sa dernière fournée de pain était retirée. Les caillettes cuisaient ainsi toute la matinée et dégageaient un fumet extraordinaire dès leur sortie du four (photo 12).



13 La présentation du présent.

LES PRÉSENTS

Un astucieux système mis en place par nos anciens afin de manger des cochonnailles fraîches, à faible temps de conservation, pendant tout l'hiver tout en renforçant la convivialité entre eux.

Les codes liés aux présents :

- Le contenu : une portion de boudin, un morceau de filet, un morceau de graisse pour cuire à la poêle le boudin et le filet, et des caillettes. Les quantités étaient proportionnelles à la famille ou la personne à qui le présent était destiné.
- Présentation : les morceaux étaient disposés sur une assiette transportée dans un torchon noué (photo 13).
- Destinataires : les parents et amis proches habitant le village, les instituteurs et le curé. Le présent était rendu lorsque le destinataire tuait à son tour le cochon (sauf les parents

et amis qui n'élevaient pas de porc et bien entendu les instituteurs et le curé qui en étaient dispensés). Celui-là rapportait l'assiette dans le torchon avec sa propre charcutaille. Dans l'ensemble tout se passait bien. Il y avait toutefois quelques tricheurs qui confectionnaient des caillettes préparées spécialement pour les présents. Il fallait rechercher la viande dans celles-ci. Même les chiens rechignaient à les avaler ; garanti 80% « herbes » minimum. Ils étaient connus. Et on riait de leur comportement car la majorité des familles concourait à se forger une réputation pour faire déguster des caillettes d'exception.

La distribution des présents se faisait généralement le troisième jour de la tuade.

Le village ne recensant au plus que deux saigneurs, les présents étaient très étalés au cours de chaque mois d'hiver.

AU FINAL

Le jeune enfant qui tenait la queue du cochon dès l'âge de quatre ans était à présent devenu un solide gaillard. Il n'avait que douze ans mais aidait maintenant à tenir le cochon lors de la saignée.

C'était un jeune ado et, à la ferme, on lui confiait volontiers d'autres tâches comme tuer et dépouiller un lapin, tuer un poulet ou un canard et le plumer. Donner la mort pour manger faisait presque partie du quotidien à cette époque à la campagne. Il s'exécutait sans rechigner... mais sans ressentir un plaisir ou une jouissance malsaine en ôtant ainsi la vie à un animal. C'était un rituel de la vie paysanne, ancré au plus profond des traditions et transmis dès le plus jeune âge. Cela faisait partie des tâches qui étaient allouées aux jeunes pour soulager les parents.

Voir également sur Internet : <https://www.youtube.com/watch?v=tPR9pCWOR7c>

Crédit photos : Nicole COSTA, Gérard MIALON

LEXIQUE

(*) **Avèn tua lou cayou** : « Nous avons tué le cochon » (traduit du patois de Saint-Remèze).

(1) **le saigneur** : Une personne du village ayant acquis les capacités de saigner et dépecer un porc. Généralement un agriculteur.

(2) **l'arrangeuse** : Femme du village qui a les compétences pour choisir et préparer les viandes (salage et assaisonnement) en fonction de la charcuterie de destination ainsi que de la réalisation et la cuisson du boudin et l'embossage des saucisses et saucissons.

(3) **la bâchasse** : Grande caisse en bois épais, étanche, pouvant recevoir le porc pour le saigner et ensuite l'ébouillanter pour lui ôter ses soles.

(4) **la clède** : Grand plateau à claire-voie construit en bois et grosses sections d'osier tressés sur les traverses.

(5) **la chaudière** : Ensemble en fonte composé d'un foyer à bois à la base, surmonté d'une grosse bassine amovible d'environ 150 litres et recouverte par

deux éléments de couvercle. Elle permettait de chauffer de l'eau, cuire la nourriture destinée aux porcs, cuire le boudin.

(6) **la romaine** : Grosse balance romaine comprenant un crochet et deux anneaux de levage. En la retournant cela permettait d'avoir deux calibres de pesage ; d'un côté maxi 100kg, de l'autre maxi 300kg.

(7) **le ventre** : Cette appellation désignait tous les viscères du cochon (cœur, estomac, foie, intestin, poumon, rate, rein).

(8) **la banaste** : Grande corbeille en osier tressé avec deux poignées.

(9) **le porchet** : Soupe de légumes dans laquelle on faisait cuire un morceau de viande fraîche prélevée dans le cou.

(10) **les godiveaux** : Appellation locale des chipolatas.

(11) **la bourriche** : Saucisson embossé dans la vessie.

(12) **fil à saucisses** : Fil alimentaire en général en coton ou en lin.

(13) **jambon de la batteuse** : Obtenu en embossant la couenne détournée d'un cuissot avec de la chair destinée aux saucisses de couenne (murson).

(14) **la machine** : On désignait ainsi la « machine à saucisses », le hachoir manuel équipé d'une manivelle.

(15) **la fricassée** : Plat obtenu en saisissant des morceaux de viande de porc à la poêle et en déglaçant et cuisant au vin blanc avec beaucoup d'ail. Servis ensuite sur des tranches de pain grillées.

(16) **les grattelous** : Ou grattelons ; pâté obtenu en passant au hachoir les restes de viandes récupérés après avoir fondu la graisse pour obtenir le saindoux. Salés, poivrés et assaisonnés auxquels on ajoutait du persil haché.

(17) **les herbes** : Désignait les feuilles de blettes et les salades d'hiver qui étaient cuites pour préparer les caillettes.

(18) **la crépine** : Désignait l'enveloppe des intestins qui, découpée en petits carrés, servait à envelopper les caillettes.

CALENDRIER DES ANIMATIONS (POUR L'ANNÉE EN COURS)

SORTIES RANDONNÉES

Nous essaierons de maintenir le rythme d'une sortie randonnée toutes les deux ou trois semaines, en lien si possible avec d'autres associations patrimoniales. Des points informations paraîtront régulièrement. Voir aussi le site internet.

En projet : Grospierres / Col de la Cize, Les dolmens de Labeaume, Ranc de Figère, Bois et Baume de Ronze, Le château de Gicon, La grange fortifiée de Chabroulière à Planzolles, les canaux (béalières) de Sainte-Marguerite-Lafigère, Montpezat-sous-Bauzon et la cascade de Pourcheyrolles, le sentier des Gardes entre Valgorge et Loubaresse, la transhumance dans le Tanargue, le prieuré clunisien de Rompon...

VISITES DE VILLES

Nîmes ou Aix-en-Provence
Viviers, contacts pris avec Yvonne Leclère, présidente de l'association « Sauver Viviers »
Villeneuve-de-Berg

ANIMATIONS

Fête du Pain, au four de Miacalin : le samedi 18 mai
Un café-concert : fin juin
Nuit sous les Etoiles : début août
Cinéma sous les Etoiles : deuxième quinzaine d'août
Commémoration du 80^e Anniversaire de la Libération 30-31 août. Un beau programme en perspective. Participation de *Cevenn's Jeep*. Table ronde. Film. Visite de la station radar de la plaine d'Aurèle.
Castagnade : fin octobre, Maison forestière.



PLUS D'INFOS

Siège : Mairie de Saint-Remèze
04 75 98 48 49 / michel.raimbault2@wanadoo.fr
www.patrimoinestremeze.org

Groupe Facebook :
Association Paysages, Patrimoine et Environnement
de Saint-Remèze