

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band: 45 (1948)

Artikel: Le "Pain Bouilli" à Villar-d'Arène (Hautes Alpes) : description de l'état actuel comme amorce d'une enquête
Autor: Maget, Marcel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-114434>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.03.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Le «Pain Bouilli» à Villar-d'Arène (Hautes Alpes).

Description de l'état actuel comme amorce d'une enquête.

Par MARCEL MAGET,

Conservateur adjoint du Musée National des Arts et Traditions Populaires,
Paris.

Après avoir roulé depuis Grenoble dans le fond relativement plat de la Vallée du Drac, le car, après Vizille, s'enfonce dans la vallée de la Romanche et entre dans l'Oisans, région de tous temps décrite comme des plus dures à l'homme. Presqu'immédiatement la vallée se resserre; la route n'a que peu de place entre la muraille rocheuse et le lit tourmenté de la Romanche. De part et d'autre, la montagne élève ses à-pic impressionnants et projette une ombre presque permanente dans la vallée où s'échelonnent les usines hydroélectriques utilisant la force de torrent.

La traversée de la plaine de Bourg d'Oisans apporte quelque répit à cette impression d'ombre et d'écrasement qui reprend de plus belle lorsqu'on atteint dans la Haute Romanche La Grave (1526) et enfin Villar-d'Arène (1650) dernier village avant le Lautaret.

De toutes parts se dressent des pics de plus de trois mille mètres. Au pied de la Meije (3,983 m.) Villar d'Arène est privé de soleil depuis le mois de Novembre jusqu'au 15 Février. La neige y fait son apparition parfois dès Octobre pour ne disparaître qu'en mars et tombe en telle quantité que la circulation en devient difficile même à l'intérieur du village¹.

Le sol y est pauvre. Les pentes rocheuses et incultes occupent une portion très importante du territoire de la commune qui figure cependant parmi les plus étendues de France.

¹ Item remanent homines in dicta parrochia et habitare volentes inclausi, propter magnam copiam nivium que ibidem annuatim cadunt circa quatuor menses, taliter quod nisi in periculo mortis certi deshabitantes non possunt ire ad ipsorum ecclesiam pro Deo desservire, ymo eidem oportet manere in eorum domibus. — Revision des feux de 1458, cité par A. ALLIX, O. M. A. p. 208. (Pour les références, voir bibliographie et liste d'informateurs ci-jointes.) «Le département des Hautes-Alpes, hérissé de rochers, de glaciers, coupé par une multitude de torrents et de précipices, n'offre rien à l'oeil que de repoussant: on conçoit difficilement que des hommes aient pu se déterminer à fixer leur habitation dans ces vallées profondes et étroites que le soleil semble éclairer à regret...» (BONNAIRE, Statistique des Hautes Alpes, an IX, p. 3).

Les terres labourables y sont rares¹, resserrées entre les pentes et les torrents. Cultivées en terrasses au prix de quels efforts, elles sont maigres et ne permettent que la culture des céréales pauvres : seigle, orge, avoine. Le froment n'y vaut pas le seigle récolté dans le Briançonnais.

Quoique la montagne pastorale du Lautaret où J. J. Rousseau vint herboriser présente une riche collection d'espèces végétales, l'élevage y est longtemps difficile et de peu de rendement, ainsi qu'en témoigne la revision des feux de 1458². Il faut évidemment tenir compte de la dépréciation systématique des ressources de la commune (en vue d'obtenir un allègement des charges). Mais la situation à la fin du 18^e siècle³ laisse penser que les doléances du 15^e siècle ne sont pas excessives, selon lesquelles il serait presque meilleur pour les habitants de Villar-d'Arène de ne pas avoir d'animaux si ceci ne leur était indispensable à la culture de leurs terres.

Peu de forêts non plus. Le manque de combustible est assez général dans les régions élevées aux pentes abruptes et il fait l'objet des doléances des habitants de l'Oisans depuis des siècles... «Une des plaintes qui dominent dans les revisions des Feux concerne le manque du bois. En 1450, c'est pour l'Oisans tout entier que les habitants se plaignent d'être contraints de chauffer leur four à la paille... Le Villar d'Arène en 1428, ne trouve le bois qu'à quatre ou cinq heures; ou du mois en possède si peu que dans leurs mesures les habitants se chauffent au fumier de vache...»⁴.

Au dix-neuvième siècle, alors que la découverte et l'exploitation de mines de charbon⁵ dans le voisinage tend à

¹ A l'époque actuelle, dans la montagne uissanne, sur 960 km², 19 seulement soit 2 % sont cultivés dont 880 ha. de céréales, 400 de pommes de terre, 480 de foin, 100 de raves et tubercules (R. BLANCHARD, A. O., Tome 3. Fasc. 2, p. 398). — ² «Item oportet eisdem hominibus habitare volentes in eadem parrochia (Villar d'Arène) si habeant animalia ipsa nutrire in presepio, sine pasqueyrari faciendo, per octo menses et ultra, taliter quod oportet sepissime ipsis hominibus animalia que habent pro majori parte temporis ponere in menjalhies ultra dictam parrochiam, et sic haberent melius forum non habere animalia ymo non possunt culturare eorum terras nisi mediante juvamine dictorum animalium» (A. ALLIX, O. M. A. p. 209). — ³ Vers 1800, l'arrondissement de Briançon ne compte que 1/7 des vaches et des chevaux élevés dans le département des Hautes Alpes. — ⁴ A. ALLIX, O. M. A. p. 65. — ⁵ Déplorant la destruction des forêts, Bonnaire indique que «sans l'exploitation de quelques mines de charbon de pierre, plusieurs vallées seront dans quelques années réduites à l'état du canton de la Grave où on ne se chauffe qu'avec de la bouse de vache séchée au soleil» (BONNAIRE, p. 104).

améliorer la situation dans le reste du département, le canton de La Grave demeure l'image du dénuement¹. La lessive s'y fait à la cendre de crotte de bique².

La reconstitution d'une forêt est un souci majeur de Villar-d'Arène³, car le bois n'est pas seulement indispensable comme combustible, mais aussi comme matériau de construction dans ce pays d'habitat groupé à couverture de chaume où l'incendie sévit de façon désastreuse⁴.

Dans ce pays peu hospitalier, l'équipement matériel reste très rudimentaire jusqu'au siècle dernier. La maison présente le système de cohabitation, moins étroite d'ailleurs qu'en Savoie⁵, elle comporte un mobilier rudimentaire sans grande recherche décorative. L'outillage agricole est réduit au minimum et comprend essentiellement un araire symétrique qui gratte la terre plus qu'il ne laboure.

Outre une culture céréalière et un élevage de faible rendement, les activités se réduisent à la production d'un miel d'ailleurs renommé et aux industries domestiques, fabrication d'outils en bois, de cordes, filage et tissage, toutes activités tendant à satisfaire à la consommation interne.

Aussi, une des caractéristiques du genre de vie de la région était-elle l'émigration temporaire hivernale. La production étant faible, les échanges étaient rares et les entrées

¹ «Au canton de La Grave, on se chauffe et on fait sa cuisine avec la bouse de vache séchée au soleil» (LADOUCKETTE, p. 24). — ² «On voit heureusement des cantons comme celui de La Grave, en défaut de cendres de bois, savoir employer pour la lessive du linge la cendre de crotte de bique, qui était avec la bouse de vache et le gazon de montagnes, le seul combustible avant que je leur eusse appris l'usage de l'antracite, en abondance dans leur voisinage» (CHAIX, p. 312). — ³ Villar-d'Arène «... récolte peu de grains, elle cherche à rétablir une forêt de sapins, son unique espérance en cas d'incendie» (LADOUCKETTE, p. 36). Ce souci a été un des facteurs déterminants de l'option des habitants du canton de La Grave pour leur rattachement au département des Hautes Alpes, alors que, géographiquement, l'Oisans tout entier devrait entrer dans le département de l'Isère. En vue d'obtenir leur option, on avait fait miroiter à leurs yeux les possibilités de ravitaillement en bois par le Briançonnais. — ⁴ Dans l'arrondissement de Briançon, au cours d'un siècle 4123 maisons sur 6000 ont été incendiées, 144 personnes brûlées ou étouffées 2 à 300 estropiées. Le Moustier, village situé de l'autre côté du Lautaret par rapport à Villar-d'Arène a brûlé plusieurs fois en un siècle (CHAIX, p. 728). Il n'y a que 5 ou 6 communes dans le département qui aient des pompes (id. p. 928). — ⁵ Différence qui s'est accrue depuis quelques décades et qui fait dire à un de nos informateurs «i sont mal logés les Savoyards, i logent avec les bêtes».

d'argent ne suffisaient pas pour faire face au paiement des impôts. Il fallait aller chercher du numéraire à l'extérieur. C'est la main d'œuvre elle-même qui s'exportait. Dès la fin des travaux, les hommes valides quittaient leur famille pour aller louer leurs services ou pratiquer le colportage¹. Ils rentraient dès la fonte des neiges².

Parmi les activités de ces émigrants, l'une des plus étonnantes par sa nature et le nombre de ses pratiquants, particulièrement à Villar-d'Arène, est l'enseignement. «Pour trouver quelques désirs d'apprendre et même une certaine instruction réelle, il faut remonter dans le Briançonnais, pénétrer dans les vallées profondes et étroites, perdues en quelque sorte dans d'horribles précipices et qui sembleraient ne pouvoir être habitées que par des peuplades de sauvages. C'est là qu'on sent le prix de l'instruction et que tous sans exception y consacrent leur jeunesse: il est rare qu'un enfant n'y sache pas lire, écrire et même un peu de calcul; mais c'est la suite d'un usage antique et de l'impérieuse nécessité»³. Les enfants allaient à l'école jusqu'à 18 ans, au moins pendant les longs mois d'hiver. Devenus hommes, ils partaient faire l'école, du côté de Lyon, Roanne et même Vichy. Ceci s'est perpétué jusqu'au commencement du 20^e siècle, où le Villar d'Arène passait encore pour un «petit puits de science»⁴.

* * *

C'est dans cette commune où les habitants mènent une vie dure et simple que nous avons assisté en décembre 1946 à la fabrication du pain de seigle, le «po buli» (le pain bouilli), cuit pour un an.

Cette fabrication a lieu au four communal. Bâtiment de plan sensiblement carré aux murs de schiste comprenant un

¹ Pour le département des Hautes Alpes, Ladoucette signale en 1807, 4,319 émigrants dont la moitié partent du Briançonnais. Parmi ceux-ci on compte 705 instituteurs, 501 peigneurs de chanvre, 469 charretiers et terrassiers qui se répandent en Provence, Languedoc, Bas Dauphiné, Lyonnais, 128 colporteurs qui parcourent la France et 256 marchands de fromage qui vont principalement en Avignon. L'auteur évalue à 900,000 francs de l'époque la rentrée d'argent ainsi obtenue (LADOUCKETTE p. 436—439). — ² Quand l'émigration ne devenait pas définitive. Au 15^e s. on constate une déperdition annuelle par émigration d'environ 0,6 % de la population de l'Oisans (A. ALLIX, O. M. A., p. 102). A l'époque récente, nous verrons plus loin que le mouvement de désertion de ces durs pays s'est singulièrement accentuée. — ³ BONNAIRE, p. 130. — ⁴ Inf. 19.

rez-de-chaussée surmonté d'un toit à deux pentes, couvert d'ardoises. On y distingue trois parties; au rez-de-chaussée, le fournil, dit les «enfers» et la salle où a lieu le travail de la pâte appelée les «arches» de l'ancien nom des vastes pétrins qui y sont installés; sous le toit, le grenier, le «paradis» où sont entreposées les tourtes au sortir du four.

La porte du four donne directement sur le fournil. Juste en face de cette porte se trouve la bouche du grand four où l'on cuit le pain bouilli. Ce four, à la sole de dalles de chistes fait environ 3 m. dans sa plus grande largeur, 4 mètres de long et 0,90 de hauteur sous voûte. Il ne comporte pas d'ouras; la fumée et les gaz de combustion s'échappent par la cheminée située au centre de la voûte du fournil. Pendant la cuisson, le four est obstrué par une plaque de schiste, la «lauze»¹, maçonnée à l'aide d'un mortier de poussière de braise, d'huile et de graisse. Pour l'enfournement, on pose sur l'entablement un rondin de mélèze destiné à faciliter le glissement de la pelle et à éviter l'usure des pierres et de la pelle. L'outillage de four comprend la fourche de fer (fourtcho) pour mener le feu, le rouable (ryable) et «l'écoubasse» pour nettoyer le four, la pelle en bois (parlo) pour enfourner et la pelle en fer pour défourner. Devant le four, à deux mètres du sol, une poutre sert à appuyer les outils et à suspendre les porcs que l'on y vient griller et dépecer.

Le four est chauffé avec des fagots et des branches de mélèze. Pour la première chauffe destinée à réchauffer, à «af-franchir» le four, il est préférable que le bois ne soit pas trop sec, ce qui permet de mieux conduire le feu. Pour les autres chauffes, au contraire, les propriétaires ont intérêt à fournir du bois sec.

A droite du grand four se trouve le petit four où l'on cuit le pain ordinaire ou pain de ménage. Sous la bouche de ce four un trou qui sert de braisier où l'on précipite la braise lors du nettoyage du four.

Sur le mur de droite, suspendues à de longues tiges de fer accrochées à la voûte, voici les chaudières (péraou) où chauffe l'eau du levain. Pas de foyer, les bourrées sont disposées sous les chaudières directement sur le sol. Un trou

¹ ... En 1946, la «lauze» a été cassée et remplacée par une plaque de tôle, mais les usagers du four la préféraient car elle conserve mieux la chaleur

dans le mur permet l'adduction de l'eau de la fontaine directement dans les chaudières.

En façade, une petite fenêtre jette un peu de lumière sur les «enfers» qui sont la plupart du temps éclairés par la porte restée ouverte.

Des «enfers» on accède aux «arches», salle rectangulaire d'environ quatre mètres sur huit, basse de plafond, éclairée par trois fenêtres. A gauche, en entrant, sous la fenêtre, la table où l'on prépare les tourtes (la tourneüro); dans le coin, l'étagère (tourlou) où l'on pose les tourtes prêtes à la cuisson. A droite, sur trois rangées longitudinales, les six pétrins anciennement appelés «arches» (grand coffre) et actuellement «mayo». De section trapézoïdale, ils sont de même modèle; deux d'entre eux, toutefois, se distinguent par leur plus grande longueur (3 mètres environ). Sur les extrémités, repose une barre de bois longitudinale sur laquelle on étend la toile recouvrant le pétrin pendant la fermentation du levain. Au milieu de l'aire des pétrins un poêle maintient la température. De part et d'autre de la porte, des établis de rondins reçoivent les sacs de farine qu'ils protègent de l'humidité du sol toujours mouillé de neige fondue. Enfin, à droite de la porte, un guichet (pourtissou) par lequel on passe les tourtes et les pâtisseries dans le fournil.

Dans le «paradis» auquel on accède des enfers, par une échelle, sont disposées des claies sur lesquelles les tourtes refroidissent pendant douze heures. On y entrepose également le bois destiné à la première chauffe.

Le farine employée est la farine de seigle, généralement farine de l'année, ce qui explique en partie la date tardive¹ de la fabrication du pain. Le seigle est en effet récolté fin août, il faut lui laisser le temps de sécher encore, le battre, le moudre². Ceci était particulièrement valable anciennement

¹ Il faut tenir compte aussi du fait que la communauté ne peut se consacrer à cette activité qu'après les travaux des champs qui ne se terminent qu'au mois d'Octobre, avec le ramassage des pommes de terre, et avant la chute des neiges qui, on l'a vu, bloque les habitants très tôt en novembre-décembre. Autrefois, il y avait une quarantaine de fournées s'échelonnant du 12 Novembre jusqu'aux environs de Noël. — ² . . . «Le pain noir se garde, parce que le grain, venu en terrain léger et dévoré par les chaleurs de l'été, a perdu son humidité» (LADOUCKETTE, p. 425). Pour éliminer l'humidité au maximum «. . . ne jamais moudre avant fin mois d'Octobre et ne jamais faire son pain qu'après la Toussaint» (CHAIX, p. 725).

lorsqu'il n'y avait aucune réserve de farine alors que maintenant les cultivateurs échangent leur grain contre de la farine.

La farine obtenue au moulin est de trois qualités selon le poste du blutoir d'où elle sort. La première est blutée à environ 70 %, la troisième très grossière comprenant les semoules et le son, la seconde intermédiaire. C'est la première qui est généralement utilisée, parfois mêlée à de la seconde selon la richesse de la famille et ses disponibilités en farine.

La pâte est établie selon une formule dont l'élément constant est la quantité d'eau et non de farine, la «seillée» contenu d'un seau (seille) de 15 à 16 litres¹. A cette quantité d'eau correspond une quantité de farine de 32 à 33 Kg. en année normale mais qui peut descendre à 30 Kg. et moins lorsque la farine est particulièrement sèche, la proportion de farine variant avec son état hygrométrique. Le nom de seillée lui est appliqué également ainsi qu'au résultat: ainsi une seillée d'eau incorporée à une seillée de farine donne une seillée de pain, qui représente en moyenne² 9 pains ou tourtes du poids approximatif de 11 livres au défournement, c'est-à-dire avant dessiccation.

Chaque famille cuit un nombre variable de seillées allant cette année de 3 à 17. Il n'était pas rare autrefois qu'elle fasse une fournée complète, c'est-à-dire 18 à 19 seillées et même 22 à 25 avant la diminution du four.

Elle ajoute généralement à son compte de seillées d'eau une quantité d'eau supplémentaire d'un à trois litres, appelé le «djaleutte» (ou petit djal, petit coq). D'après un informateur, ceci est plutôt une habitude qu'une nécessité. Habitude dont le sens exact s'est perdu. Ce djaleutte ressemble à une assurance empirique contre l'incertitude des mesures, l'erreur

La dessiccation des grains est une opération particulièrement importante dans le pays, ainsi que le prouve par ailleurs une fonction ancienne des toiles qui servent à couvrir les levains et qui étaient utilisées autrefois du séchage du blé au soleil (Inf. 6).

¹ Ce seau, de capacité déterminée, fait partie du matériel du four. C'était autrefois un seau de bois à deux anses, appelé ici la slito, alors qu'il est désigné dans les hameaux de la Grave par le nom de seille, le mot slito étant réservé au seau à vache. Depuis quelques années, le seau en bois a été remplacé par un seau de fer blanc (marmite) de même capacité. — ² Le résultat n'est pas mathématique. Ainsi dans la fournée Jouffrey décrite ci-dessous, 8 seillées n'ont donné que 59 tourtes au lieu de 64. Ceci dépend principalement du coup d'oeil de la personne qui coupe la pâte au moment du façonnage des pains.

d'estimation de l'état hygrométrique de la farine, etc. . . Certains le font correspondre au reliquat de pâte, du même nom, consistant en raclures de pétrin recueillies lorsque les tourtes sont faites.

Farine et eau sont les seuls ingrédients de la pâte qui ne comporte pas de sel. D'après un journaliste, il aurait été coutumier d'y incorporer du miel, le fameux miel du Villar d'Arène. Il semble que cet observateur ait été abusé par la saveur sucrée et l'aspect pain d'épice du pain noir, car tous les informateurs ont confirmé ce que nous avons pu nous-mêmes constater durant la cuisson 1946. Ils ont affirmé par contre le caractère absolument exceptionnel et d'ailleurs désastreux de l'expérience tentée il y a une vingtaine d'années par un facteur en retraite qui avait pétri chez lui une quinzaine de tourtes et introduit effectivement du miel dans sa pâte, ce qui a eu pour résultat « d'emplâtrer » le four. Depuis, on n'a plus recommencé.

Quant au levain, la description va en être faite ci-après dans la description générale d'une fournée.

Les levains.

Pour faire les levains, on prend la précaution de chauffer la pièce des *arches* où a lieu la fermentation.

Le lundi matin¹ vers 8 heures, on commence à *faire bouillir les chaudrons*; on amène l'eau à ébullition (on la fait *sauter*) vers 9 h. 30. Ensuite, on la laisse *reposer*, on ne pousse plus le feu dessous. Vers une heure de l'après-midi, on fait les levains. On verse dans la *maie* (mayo) une partie de la farine à pétrir, environ $\frac{1}{3}$. On verse ensuite l'eau chaude par seillée.

Entre chaque seillée d'eau, le pétrisseur brasse la farine et l'eau avec le *raclot*, agité dans le sens longitudinal de la maie, de façon à bien incorporer l'eau. Une partie de la farine reste à une des extrémités de la maie à l'état sec, mais n'est pas séparée du levain.

Quand toute l'eau est incorporée, les deux pétrisseurs

¹ Il s'agit de la première fournée de Charles Faure et Joseph Jouffrey qui a été suivie de bout en bout. Les autres fournées se font selon le même emploi du temps, ainsi qu'il apparaît sur le tableau de concordance en page 15. Pour la commodité de comparaison, les variantes dans le temps et l'espace ont été indiquées au § correspondant de la fournée décrite.

prennent chacun un bâton et se mettent l'un à côté de l'autre à l'extrémité de la maie; ils plantent leurs bâtons verticalement dans le mélange contre le bord opposé de la maie, de façon à ce que les bâtons soient distants l'un de l'autre d'environ quinze ou vingt centimètres. Ils les ramènent d'un geste rapide vers eux puis les repoussent de nouveau vers le bord opposé en heurtant alternativement l'un et l'autre bord. A chaque traversée, ils se déplacent de cinq centimètres dans le sens de la longueur de la maie. Ils parcourent ainsi l'ensemble du levain et reviennent au point de départ. Ils donnent alors plusieurs coups longitudinaux de long des carres de la maie, puis recommencent selon le dispositif et le rythme précédents, à parcourir dans les deux sens le levain.

Lorsque le levain est ainsi mélangé, on recouvre la maie d'une toile de lin (terla) et l'on ferme les arches pour que la température ne baisse pas et que la fermentation se fasse selon le goût du pays. La fermentation s'opère jusqu'au lendemain matin à 1 h. environ, heure à laquelle commence le pétrissage.

La préparation des levains est la phase de fabrication à propos de laquelle on note les plus fortes divergences dans les descriptions anciennes et dans les usages contemporains des localités voisines, où l'on utilise le petit levain et le grand levain.

Au début du siècle, on introduit $\frac{1}{2}$ Kg. de levain par setier de 57 litres de grain; ce levain est pétri à l'eau chaude — dans quelques communes, en petit nombre, à l'eau bouillante. On laisse ensuite lever la pâte bien couverte dans les étables pendant environ neuf heures. (CHAIX, p. 725).

D'après Ladoucette, pour qu'il ne moisisse pas, on met beaucoup de levain et on laisse lever la pâte pendant vingt quatre heures. (LADoucETTE, p. 425), ce que note également Chaix pour la vallée d'Oulx.

Il semble qu'il y ait, dans ces descriptions — très générales valables pour l'ensemble des Briançonnais — et surtout dans celle de Chaix, confusion entre préparation du grand levain et pétrissage. Car il est bien probable que ce n'est pas le pétrissage mais le brassage du levain qui pouvait avoir lieu à l'eau chaude et même bouillante.

A La Grave, au bourg et dans les hameaux, on prépare le petit levain dans un seau en bois, une «benne» («il y en a qui montent mieux que d'autres»). On mélange la valeur d'une tourte de farine à une quantité sensiblement égale d'eau

bouillante: (pas de sel); on couvre et on laisse fermenter pendant 6 à 7 heures. Sinon on utilise tout simplement une tourte de levain de la fournée précédente.

Après quoi, on prépare le grand levain en mêlant le petit levain à des quantités de farine et d'eau dans des proportions avec la quantité totale de pain de même ordre que celles pratiquées au Villar. La durée de fermentation varie beaucoup selon les lieux: aux Hières, 10 à 13 heures selon un informateur (Inf. 11), 24 selon un autre; aux Terrasses et au Chazelet, 3 à 4 et même 12 h. selon la température; au Ventelon, 24 h.

D'une manière générale, quelque soit l'incertitude des témoignages quant à la durée de fermentation il ressort que partout sauf au Villar on pratique la fermentation à deux temps, que celle-ci dure plus longtemps et à une température plus élevée. On couvre en effet le levain beaucoup plus qu'au Villar où on se contente d'une simple toile jetée sur le pétrin; à la Grave-bourg, «ils couvrent avec des couvertures, tout y passe» (Inf. 6); et dans les hameaux de cette commune, on ferme le pétrin avec un couvercle en bois sur lequel on dispose tout ce qu'on peut de couvertures (Inf. 16).

Ceci a pour résultat de pousser la fermentation acide et de donner au pain de ces localités une saveur aigrelette, alors qu'au Villar on préfère un pain doux et sucré. Il semble qu'autrefois, le pain de La Grave ait été moins aigre que celui fait dans la vallée d'Oulx et le reste du Briançonnais. «Frais, il est pesant et noir, d'un goût douceâtre et sucré; lorsqu'à Briançon on fait un marché avec des gens de la Grave, on se réserve toujours un pain» (LADOUCETTE, p. 425).

Pétrissage.

Mardi 0 h. 30. On enlève les toiles de dessus le levain pour commencer le pétrissage. En l'occurrence, ce sont les deux propriétaires de la première fournée qui opèrent: Charles Faure et Joseph Jouffrey, qui se fait aider de Louis Ranque. Dans la maie de Jouffrey, qui cuit 8 seillées, on ajoute un sac de 60 Kg. qu'on incorpore au levain en y enfonçant les poings (pica = piquer) dans toute la longueur de la maie.

Puis on rassemble la pâte sur une des extrémités de la maie. L. Ranque prélève, en partant de l'extrémité de la maie de grosses poignées de pâte qu'il jette à l'autre extrémité où Jouffrey les pétrit à poings fermés, les avant-bras parallèles

venant en sens inverse jusqu'au moment où ils sont l'un à côté de l'autre, le poing droit en face du coude gauche et réciproquement. Les avant-bras repartent dans l'autre sens puis reviennent à cette position huit à dix fois pour chaque poignée de pâte. Cette opération s'appelle « freuza » (fr. fraser).

Lorsque toute la pâte est groupée à l'extrémité de la maie en un tas de 40 à 50 cm. d'épaisseur environ, les pétrisseurs changent de place. L. Ranque se trouve alors devant le tas de pâte qu'il recommence à sectionner verticalement en morceaux de 10 à 15 cm. au carré sur toute l'épaisseur (coupa = couper). Il pétrit ce morceau de pâte dans le sens vertical en y enfonçant ses poings, puis le détache et l'envoie d'un geste violent à l'autre extrémité de la maie où son compagnon effectue le pétrissage dans le sens horizontal. Le passage de la pâte d'une extrémité à l'autre de la maie s'appelle une vire (viro).

Le pétrissage continue de cette façon. En principe, il faut 9 vires pour que la pâte soit à point. Pratiquement, 5 à 6 suffisent. A chaque vire, on râcle la partie de la maie qui vient d'être libérée et on jette de la farine pour empêcher d'attacher. En outre, pendant le travail, on apporte le reste de la farine sur l'indication des pétrisseurs.

Ce matin, le pétrissage est commencé à 0 h. 30. La quatrième vire de l'équipe Jouffrey commence à 1 h. 35 et se termine à 1 h. 55. La cinquième se termine à 2 h. 10. Ch. Faure, qui travaillait seul à 3 seillées, a terminé à 1 h. 50.

Le travail sur la pâte est réalisé sensiblement de la même façon, que le pétrissage se fasse à un ou deux. Après un premier mélange où la pâte est tournée en tous sens avec les poings, elle est regroupée en tas, chaque morceau étant travaillé dans les sens horizontal sensiblement. Elle est ensuite recoupée dans le sens vertical et de nouveau étalée en couches horizontalement, ce qui a pour effet de croiser les couches à chaque vire.

Lorsque la pâte est rassemblée pour la dernière fois, elle est ramassée dans le plus petit volume possible, le reste de la maie étant raclé avec soin afin que tout soit incorporé. La surface est polie avec l'avant-bras battant la pâte régulièrement. Lorsque la surface est polie, on trace à sa partie supérieure, d'un seul trait, un trèfle à quatre feuilles (v. fig. 5, p. 37).

Puis on recouvre avec la toile non plus tendue sur la maie, mais posée à même la pâte.

Préparation des pains.

Mardi 10 h. La pâte est découverte. Près de la «tourneüro» ont pris place les personnes qui vont mettre les pains en forme. Jouffrey est à la maie. Une vieille femme fait la navette pour porter à la table les morceaux de pâte.

Jouffrey, armé d'une bêche (parlo cara) coupe dans la pâte un morceau, «lou picou», du poids approximatif d'un pain. La vieille femme le porte sur la «tourneüro» ou une femme s'en saisit, le pétrit superficiellement et lui donne approximativement la forme d'un cube de 25 cm. de côté, la tourte (tourto). Elle la passe ainsi façonnée à un autre aide qui la roule sur le fond et les côtés dans de la farine de seigle grossière (la 3^{ème}, forte en son) et y appose sur la partie supérieure la marque (marco) du propriétaire. Le plus souvent l'ancienne marque en bois taillé au couteau est remplacée par l'anneau d'une clef.

Lorsque les tourtes sont faites, on racle les pétrins et avec le reliquat de pâte, le «djaleutte», on façonne un animal ou une poupée qui après cuisson est donné aux enfants comme jouet et finalement aux animaux, car il est dur et immangeable.

Les tourtes ainsi préparées sont posées sur l'étagère (tourlou) qui se trouve à côté de la table et y demeurent en attendant l'enfournement.

La préparation des tourtes est opérée avec le concours des voisins et amis et principalement de la jeunesse lorsqu'il y a des enfants dans la famille. Ce sont généralement les femmes qui forment les tourtes et un homme, de préférence le propriétaire, qui imprime la marque, sans qu'il y ait cependant d'exclusivité bien tranchée.

Ici, il convient d'ouvrir une parenthèse pour décrire une activité parallèle à la fabrication du pain noir. Tandis que les hommes sont occupés au four communal, les femmes ont préparé un certain nombre de friandises et de plats divers. «Girades», couronnes de pain de froment généralement pétries par maîtresse de maison dans la maie familiale. «Pognes», sortes de tartes couvertes soit de pommes de terre, de pommes, de pruneaux, etc. . . . «Ravioles», purée de pommes de terre avec de la crème et du beurre au milieu. «Tourte aux choux»: dans une cocotte plate en fonte on dispose une couche de pâte sur le fond et les bords; on remplit avec des choux

assaisonnés au lard ou non, on recouvre d'une couche de pâte sur laquelle on pose le couvercle de la cocotte.

«Girades», «pognes» et «ravioles» sont apportées de la maison dans les «arches» sur des planches pendant qu'à lieu la mise en forme des tourtes. Elles sont passées des «arches» au fournil par le «pourtissou»; le même procédé est employé pour les tourtes. Voici, à titre d'exemple, la composition de la fournée du mercredi: 12 planches de «girades», 3 planches de «pognes», soit en tout 77 girades et 17 pognes auxquelles s'ajoutent 8 plats de ravioles.

Cette fournée dérobée constitue à la fois une récupération et un moyen de s'assurer de la température du four, qui est appréciée selon le temps que les girades mettent à cuire et la façon dont s'opère leur cuisson.

Cuisson.

Le four a été allumé la veille pour la première fois. Le fournier y a brûlé une ration de bois fourni par la commune et destiné à amener le four à la température de cuisson, à «l'affranchir». Mais cette chauffe n'est pas utilisée pour la première fournée. C'est le «chauffe perdue». Le four est fermé pendant vingt quatre heures et n'est rallumé que le mardi matin vers 9 h. Le combustible est alors fourni par ceux qui participent à la fournée.

Vers 11 h. 30, le four est nettoyé de la braise. On ne laisse subsister à droite de la gueule du four et à l'intérieur de celui-ci qu'un petit feu de quelques morceaux de bois fendu (legnadarlo) de 50 à 60 centimètres de long reposant sur un chenêt. Ce feu empêche une trop grande baisse de température pendant la cuisson des girades, pognes et autres plats; il éclaire en outre l'intérieur du four, ce qui facilite l'enfournement.

On enfourne les girades et gâteaux qui cuisent à four ouvert pendant une heure environ et sont défournés vers 12 h. 30 et 13 h. et transportés immédiatement à la maison sur les planches qui ont servi à les apporter. Après quoi a lieu l'enfournement des tourtes. Lorsque les tourtes sont enfournées on retire le foyer auxiliaire et on place la tourte aux choux à l'entrée. On bouche la gueule du four avec la «lauze» ou, cette année, la plaque de tôle. Une barre de bois maintient cette plaque. Les interstices entre le mur et la plaque

sont colmétés avec un mortier fait de poussière de charbon de bois de braise (que l'on gratte sur le sol du four devant les chaudières où bout l'eau destinée au levain) d'huile minérale ou autre ou d'un corps gras et d'un peu d'eau. Ce mortier gâché dans l'auge de mâçon est mis en place à la truelle.

Les tourtes cuisent ainsi de 6 à 7 heures.

Défournement.

A six heures du soir, le fournier ouvre le four. Il fait tomber le mortier autour de la lauze et le recueille dans l'auge de mâçon. Il dépose la lauze au pied du four. La ou les tourtes de choux sont extraites du four ainsi qu'une tourte destinée à goûter le pain.

Traditionnellement, presque à chaque fournée, la dégustation du pain donne lieu à la coutume des «gouchettes». La première tourte est emportée dans un café du village; le propriétaire y convie les fournier et fourneron ainsi que quelques amis. On s'assied autour de la table sur laquelle on apporte des verres, le marc fourni par le ou les propriétaires de la fournée, ainsi qu'une ou plusieurs bougies. On fait alors les gouchettes: chacun se verse une rasade de marc, arrache de la tourte une bouchée de pain chaud, la trempe dans le marc de façon à bien l'imbiber, l'allume à la bougie. Il faut avaler la bouchée de pain ainsi enflammée, ce qui est plus impressionnant que vraiment dangereux, la flamme s'éteignant dès que la bouche s'est refermée sur elle. Chacun pratique l'expérience jusqu'à épuisement du marc mis à la disposition des invités par le propriétaire.

Pendant ce temps, de 6 à 7 heures, le four resté ouvert a perdu un peu de sa chaleur. C'est alors qu'a lieu le défournement des tourtes. A l'aide de la pelle en fer, le fournier détache chaque tourte de la sole du four et des tourtes voisines auxquelles elle adhère plus ou moins étroitement. Lorsque la distance et l'adhérence des tourtes à la sole ou entre elles rend impossible le travail à la pelle, le fourneron accomplit le geste le plus pénible de la fournée qui consiste à entrer dans le four, pour détacher les tourtes à la truelle. Il fixe par-dessus son pantalon des genouillères constituées de plusieurs épaisseurs de grosse toile et de drap; il se met un foulard sur la figure et enfonce sa casquette de telle façon qu'il ne reste plus de visible que les yeux. Ses mains sont protégées

de gros gants. Il est hissé à l'intérieur du four où il est obligé d'évoluer en marchant à quatre pattes. Avec une truelle, il détache chaque tourte qu'il pose sur la pelle que manie le fournier. Jusqu'à ces années dernières, le fourneron entrait dans le four presque dès le début du défournement et détachait à peu près la totalité des tourtes. Au cours du défournement qui durait un quart d'heure environ, il lui fallait revenir une fois ou deux reprendre sa respiration à la gueule du four. Cette année, le fourneron débutait et le fournier s'est efforcé de lui alléger la tâche en faisant lui-même à la pelle le plus possible du travail, les trois quarts ou même les quatre cinquièmes, à chaque fournée. Malgré cela, après cinq à dix minutes passées dans cette atmosphère confinée qui demeure encore à 60 ou 70°, le jeune fourneron sortait de l'épreuve ruisselant de sueur, le visage tuméfié et les yeux enflammés. Le premier jour, l'inspiration d'air chaud avait provoqué une inflammation notoire des muqueuses nasales et des narines.

Tandis que le fournier et le fourneron effectuent ainsi le défournement, les propriétaires de la fournée et leurs aides, disposés l'un près de la gueule du four où il prend la tourte sur la pelle, les autres le long de l'échelle qui monte au « paradis » et à l'intérieur de ce dernier local, font la chaîne et se passent les tourtes de main en main¹. Le premier lit la marque et annonce le nom du propriétaire en même temps

¹ Ici se place une coutume qui ajoute, semble-t-il, à la solennité de la cuisson du pain: la « tourte dérobée ». Elle a lieu au défournement du pain d'une famille qui compte une ou plusieurs filles à marier. Au moment où les tourtes sont sorties du four et acheminées vers le « paradis » par l'échelle, un garçon du village tâche de subtiliser une tourte à l'insu de tous les assistants, parfois cependant avec la complicité du fournier. Malgré ce qu'a pu en écrire un journaliste, ce vol doit être secret, ainsi que l'attestent de nombreux informateurs, parmi lesquels la fille de l'ancien fourneron que nous a dit « Les jeunes de maintenant se débrouillent mal, ils se font voir ».

Dans le courant de l'hiver, le dimanche de préférence, cinq ou six jeunes garçons qui s'entendent bien se joignent au voleur pour aller rendre la tourte. Ils l'ornent de fleurs artificielles et de rubans que les filles gardent en souvenir. Le matin, ils avertissent la fille de la maison qui a pour mission de préparer un bon repas du soir: poulet, gâteaux, café et marc de pays. Ils viennent le soir vers huit heures précédés d'un violoneux. Arrivés devant la fenêtre de la maison ils disent un compliment à l'adresse des parents auxquels ils demandent la permission d'entrer. Si les parents acceptent le compliment, la fille va ouvrir la porte. Les garçons et le violoneux entrent et, après avoir salué, récitent un nouveau compliment adressé à la jeune fille. Voici, à titre d'exemple, le compliment adressé le 15 décembre 1945 aux jeunes filles de Jean-Marie Clot qui l'ont conservé:

Mesdemoiselles,

Tout d'abord, nous vous prions de nous excuser de venir déranger votre soirée, interrompre vos occupations et troubler le cours de vos rêveries.

Si nous n'avions écouté que notre modestie, nous n'aurions pas osé cette petite démarche, mais la bonté même avec laquelle vous avez accueilli ceux qui vous connaissent, nous ont engagé à remplir notre petite mission, et, avouons-le franchement, nous avons aussi saisi l'unique occasion qui se présentait de profiter du charme de votre présence.

Donc, pour obéir à une ancienne coutume que vous connaissez sans doute, au nom de la jeunesse de Villar d'Arène, nous vous prions d'accepter ce pain qui vous a été dérobé et que nous vous rendons en toute justice.

Vous l'offrir, c'est dans notre pensée, vous adresser les voeux qui nous animent.

Que l'avenir vous conserve cette santé florissante que nous admirons comme l'air de nos montagnes raffermir sans doute ce pain offert, mais que le temps ne saurait détruire, ni corrompre, ni ternir l'or de son coeur, ni même altérer sa bonté et sa douceur qui satisfont les plus difficiles.

Encore une fois, pardonnez-nous, Mesdemoiselles, et notre larcin et notre audace, et acceptez les hommages que nous vous offrons en cette circonstance avec le plus profond respect.

La Jeunesse de Villar d'Arène

le 15 Décembre 1946.

Après la lecture du compliment, les jeunes gens sont invités à se mettre à table. Le dîner est suivi d'un bal auquel la jeune fille a invité tous ses amis.

Parfois, la jeunesse est mal reçue. C'est ainsi qu'un vieux du hameau des Cours, dit « le Pape » avait accueilli l'ancien fourneron et ses amis à coups de hache. La jeunesse pour se venger avait laissé la tourte devant la porte avec ce compliment vengeur :

« Le Pape » en ces lieux
 Nous parla pas en Bon Dieu
 Son ache à la main
 Voulant nous trancha la tête.

Mais, dans la plupart des cas, la troupe était favorablement accueillie. La jeunesse faisait ainsi tout le tour des familles, à raison d'une chaque dimanche. Parfois en février, ce n'était pas fini :

Divers articles de journaux, tendant à décrire la coutume du pain noir ainsi que cette cérémonie, affirmaient que c'était une façon pour un garçon de se signaler comme prétendant qui se trouvait ainsi agréé si la famille acceptait la tourte. Ceci est contesté expressément ainsi que plusieurs autres informations contenues dans ces articles, par douze informateurs y compris celui-là même qui est cité dans un de ces articles. Ainsi apparaît une fois de plus la précarité de comparaisons s'étayant sur les descriptions plus ou moins romancées même lorsque celles-ci se parent des manifestations extérieures d'authenticité. Souhaitons que la présente description soit jugée conforme par nos informateurs-

D'après ceux-ci, en effet, c'est l'un quelconque des jeunes du village qui dérobe la tourte, choisi surtout pour son adresse. Sans être exclu, le prétendant ou le fiancé n'a pas un rôle particulier et n'en profite pas pour se faire connaître. C'est l'ensemble de la jeunesse qui est l'acteur principal de cette fête ainsi que semble d'ailleurs le confirmer la rédaction du compliment cité plus haut.

Depuis la guerre, la coutume tend à disparaître, d'abord parce qu'il y a beaucoup moins de jeunes gens en âge d'y participer et parce que les dîners reviennent cher et qu'on n'a pas tout ce qu'il faut pour honorer les visiteurs.

qu'il passe le pain. Ce nom est répété de l'un à l'autre et parvient ainsi aux deux aides chargés de la mise en place des tourtes dans le «paradis» sur des claies ou elles refroidissent jusqu'au lendemain.

Tableau des horaires de fournées.

	Commencement du 19 ^e			Epoque actuelle					
	d'après Chaix		d'après Ladou- cette	La Grave					Villar
	Vallée d'Oulx			Bourg	Terrasses	Chazelet	Ventelon	Hières	
Petit Levain				6 à 7 h. (Inf. 10)	6 h. (Inf. 9)			4 à 5 h. (Inf. 11)	pas de Petit Levain
Grand Levain				12 h. (Inf. 10)	12 h. (Inf. 10)	12 h. (Inf. 10)	24 h. (Inf. 10)	24 h. (Inf. 10) 10 à 13 h. (Inf. 11)	12 h.
Levée	24	9	24	12 h. (Inf. 10)	6 h. (Inf. 9)				12 h.
Cuisson	24			7 h. (Inf. 10)	6 à 7 h. (Inf. 9)			6 h. (Inf. 11)	6 à 7 h.

Ce tableau pour l'époque moderne présente une cohérence certaine pour les temps de cuisson ainsi que pour le temps de levée de la pâte, à l'exception des 6 heures aux Terrasses, au lieu de 12 au bourg de la Grave et au Villars.

Par contre, les 24 heures de grand levain affirmées par l'Inf. 10 représentent le double de la fermentation correspondante dans les autres localités et sont d'ailleurs ramenées à 10 et 13 par un informateur du hameau des Hières.

**Analyse pratiquée le 15 septembre 1947 sur du pain
de Villar d'Arène cuit le 3 Décembre 1946.**

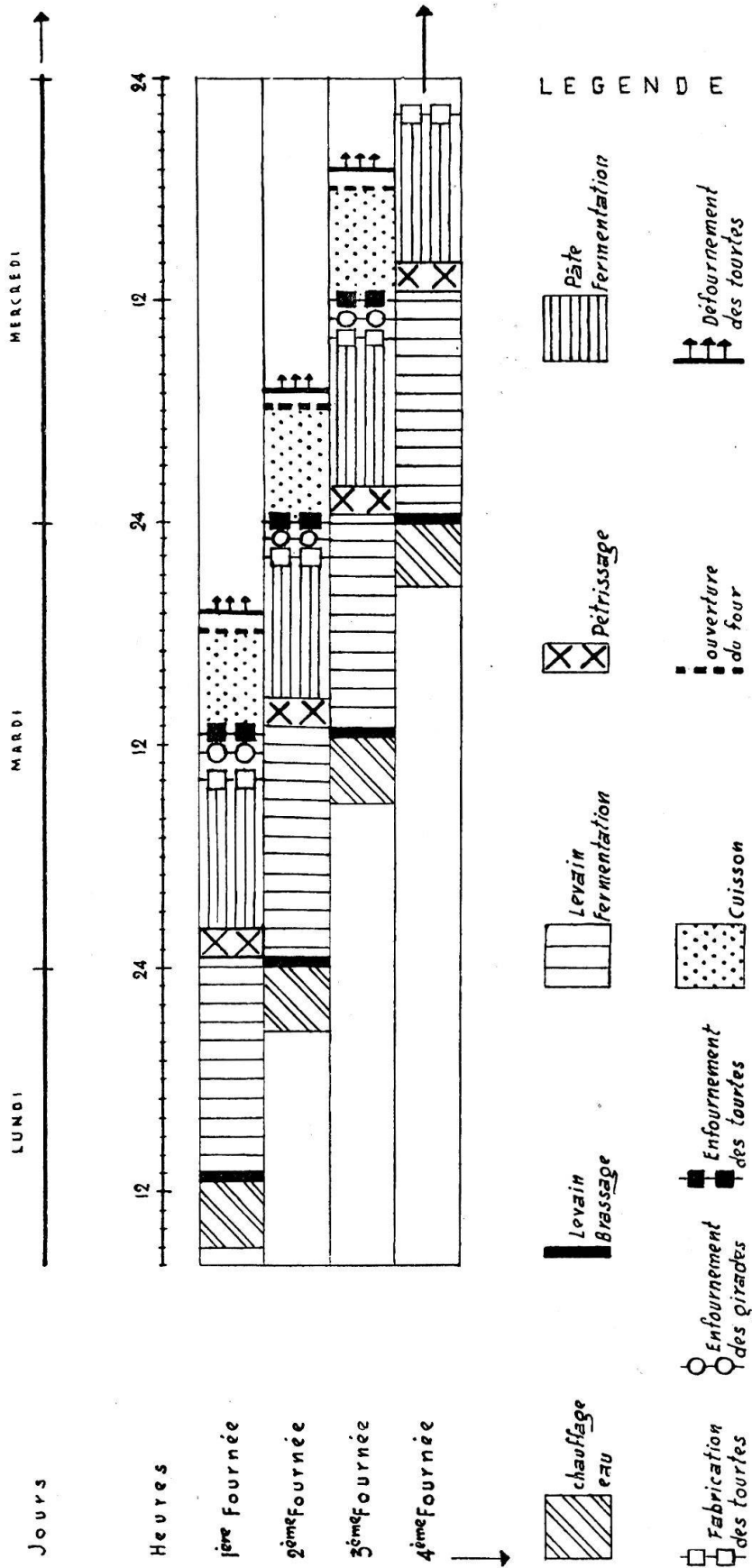
	Résultat en % sur matière	
	telle quelle	sèche
Humidité	8,30	
Teneur en matières azotées totales (N x 5,7) .	8,78	9,65
Teneur en matières minérales (cendres fondues)	1,43	1,55
Teneur en matières grasses	2,57	2,80
Acidité (exprimée en acide sulfurique) . . .	0,153	0,167
Na Cl	traces	traces

Ces pourcentages présentent avec ceux cités par A. MAURIZIO (p. 534) deux points importants de divergence: absence de sel et proportion beaucoup plus forte de matières grasses.

Tableau des horaires de fournées pour le campagne 1946.

fournée	Noms	Nombre de seillées	Date	et	heure
1	Charles <i>Faure</i> Joseph <i>Jouffrey</i>	3 8	Lundi, 2 décembre, 13 h., 1946 ¹ Mardi,		18 h. ²
2	Laurent <i>Jacquier</i> Jean <i>Berthet</i> Joseph <i>Albert</i>	6 6 5	Lundi, Mercredi,		23 h. 30 7 h.
3	Marius <i>Faure</i> Adolphe <i>Gonnet</i> Marcel <i>Pic</i>	1 7 7	Mardi, Mercredi,		13 h. 18 h.
4	Louis <i>Bois</i> J. Bte. <i>Berthet</i> J. Bte. <i>Faure</i>	4 9 4	Mercredi, Jeudi,		1 h. matin 7 h.
5	Henri <i>Berthet</i>	17	Mercredi, Jeudi,		13 h. 19 h.
6	J. Bte. <i>Albert</i>	14	Jeudi, Vendredi,		1 h. 7 h.
7	Henri <i>Albert</i> Henri <i>Clement</i> Henriette <i>Amieux</i> Jérôme <i>Faure</i>	5 4,5 7	Jeudi, Vendredi,		13 h. 18 h.
8	Jean Marie <i>Clot</i> Edouard <i>Gonnet</i> dit <i>Conta</i>	6 7	Vendredi, Samedi,		1 h. 7 h.
9	Louis <i>Ranque</i> Pierre <i>Faure</i>	10 6	Vendredi, Samedi,		13 h. 18 h.
10	Aimé <i>Faure</i>	16	Samedi, Dimanche,		1 h. 7 h.
11	Henri <i>Berthieux</i> Joseph <i>Clot</i> dit « <i>Molière</i> » Emile <i>Gonnet</i>	6 5 4	Samedi, Dimanche,		13 h. 18 h.
12	Jules <i>Mathonnet</i> Joseph <i>Buffaz</i> V. <i>Mathonnet</i> de <i>La Grave</i>	13 ou 14	Dimanche, Lundi,		1 h. 7 h.
13	Joseph <i>Mathonnet</i> Jos. J. Bte. <i>Clot</i>	15	Dimanche, Lundi,		13 h. 18 h.
14	Jérôme <i>Amieux</i> V. Théph. <i>Clot</i>	16	Lundi, 9 décembre, 1 h., 1946 Mardi,		7 h.

¹ La première heure celle de brassage du levain. — ² La seconde celle du défournement.



Horaire des fournées. Ce schéma montre que le four communal est presque constamment occupé par trois fournées à des stades différents d'élaboration. Les points critiques où le four est le plus peuplé sont les environs de midi et de minuit, où la relève d'une fournée à l'autre est particulièrement serrée: 11 h. et 23 h., enfournement des girades 12 h. et 24 h., enfournement des tourtes: immédiatement après et quelquefois pendant l'enfournement des dernières tourtes, brassage des levains dans les «arches» par la troisième fournée; dès que les «arches» sont libérées, le pétrissage de la 2^e fournée commence. — Le défournement du four recommence à 9 h. 30, 10 h. et 21 h. 30, 22 h., pour la fournée suivante. Le four n'est désert qu'après le pétrissage jusqu'à l'ouverture du four de la fournée précédente, c'est-à-dire entre 2 h. et 6 h. ou 14 et 18 h., et ce sont les seules heures où fourniler et fonnmeron soient libres. — Le lundi matin, à 8 h. a lieu la chauffe perdue. A midi on nettoie le four et on le ferme pendant 24 h.

12*

Douze heures après le défournement, les tourtes sont transportées à la maison. On les laisse sécher pendant quelques jours pour leur laisser prendre de la consistance, après quoi on les coupe en trois ou quatre tranches horizontales, les «clapes»¹. Ces clapes sont ensuite entreposées au grenier sur des claies où le séchage continue jusqu'au moment d'utilisation.

Ce pain très peu levé prend rapidement une consistance comparable à celle du bois, surtout lorsqu'on arrive au bout de la provision, un an après. Il faut pour pouvoir l'utiliser le tremper dans l'eau dont on le retire lorsqu'il est un peu mou. On le met alors dans un linge ou dans une passoire pour le faire égoutter². Il est utilisé comme le pain ordinaire mais surtout incorporé aux soupes épaisses, comme il y a un siècle (cf. p. 23).

* * *

Après avoir passé en revue les opérations techniques qui vont de la matière première brute, la farine de seigle, à la fabrication et à la consommation du pain noir, voyons l'organisation sociale de cette fabrication.

Nous n'avons que peu de renseignements sur l'histoire juridique du four sinon qu'actuellement et de mémoire d'homme, ce bâtiment est propriété de la commune qui en assure l'entretien et la surveillance, ainsi que la fourniture du combustible utilisé pour la chauffe perdue.

La date d'utilisation du four est fixée collectivement ainsi que le tableau de succession des fournées. Le lendemain de la Saint Martin, le 12 Novembre, les chefs de ménage qui ont l'intention de cuire se réunissent sous la présidence du Maire et tirent au sort leur numéro d'ordre de fournée³. On a vu que la «chauffe perdue» est destinée à «affranchir» le four, mais les premières fournées ne sont pas recherchées parce que d'une part le four n'a pas toujours s'atteint la

¹ D'après LADoucETTE (p. 425), le pain divisé en tranches était repassé au four avant d'être emmagasiné en lieu sec. Ce lieu est le pailler ou le grenier à foin bien aéré (CHAIX, p. 724) où le pain est porté après être resté deux jours sur un plancher. — ² «Veut-on le manger? On le place sur une planche où est attaché un anneau de fer, dans lequel on engage la pointe d'un «tarouiro», instrument duquel on se sert pour le découper; ou, s'il est trop vieux, on le casse avec le poing et on le réduit presque en poussière» (LADoucETTE, id.) —

³ La fournée comprend de 15 à 16 seillées en moyenne. Ceux qui cuisent un nombre de seillées beaucoup plus faible se groupent pour faire fournée ensemble.

température suffisante et que d'autre part le fournier n'a pas encore la main. Aussi les premiers numéros sont-ils acceptés sans enthousiasme. Il en est parmi les fermiers qui ne participent pas au tirage et ne se décident que lorsque tout le monde est passé, ce qui leur permet de bénéficier d'un four chaud et de l'entraînement du fournier. Ce stratagème leur coûte une amende de 200 Frs.¹.

Au cours de la même séance, les participants procèdent à l'élection du personnel de four, à savoir le fournier, l'aide fournier ou fourneron, et les 2 pétrisseurs. La question du personnel ayant beaucoup évolué, nous remonterons à l'état ancien d'après les témoignages des personnes les plus âgées du pays.

Autrefois, c'était véritablement une élection car il y avait plusieurs candidats, parfois cinq ou six, pour chaque poste. C'est que les fermiers avaient moins d'aisance que maintenant et que, pour certains, la rémunération en nature que comportait le travail représentait un appoint sérieux, surtout aux yeux des pères de familles nombreuses et n'ayant que peu de bien. On choisissait les plus habiles et parmi eux les plus nécessaires. Après le repas pris avec le propriétaire de la fournée, les servants du four prenaient congé de la famille avec ces mots par lesquels ils se recommandaient pour l'année suivante: «Au revoir et merci, à l'année prochaine si vous avez été contents» (Inf. 19).

Sans qu'il y ait à proprement parler — ainsi qu'on l'a insinué — charge héréditaire, il est à constater que les charges ont été convoitées et conservées longtemps dans une même famille. Par exemple, le beau père de J. Bte. Berthet, Albert Clot, avait fait le métier de fourneron pendant une quarantaine d'années, jusqu'en 1905 où Berthet a pris le poste. De même, le beau-père de l'actuel fournier a fait le fournier pendant plusieurs années.

Dèpuis, il s'est trouvé de moins en moins de candidats. Ch. Faure, l'actuel fournier, occupe le poste depuis 1930 et n'a

¹ Cette année, le tirage au sort n'a eu lieu que le 2 Décembre, parce que la farine n'avait pas été produite à la date accoutumée par le moulin. A la liste des fournées affichée à la mairie était jointe la note suivante: «Le fournier est chargé de la police du four. Toutes fournées inscrites à la suite sont tenues de verser la somme de 200 Frs. et le fournier doit exiger la quittance délivrée par M. le Maire. Villar d'Arène, le 2 Décembre 1946. Le Maire».

pas eu de concurrent, alors que du temps de son prédécesseur, il y avait encore plusieurs candidats. Au poste de fourneron qui était le moins enviable de tous, J. Bte. Berthe a commencé vers 1905 et a travaillé avec plus de dix fournisseurs différents, c'est-à-dire que neuf fournisseurs s'étaient succédé entre 1905 et 1930. J. Bte. Berthet a abandonné l'année dernière et cette année, faute d'amateur, il a fallu nommer d'office un jeune garçon. Enfin des pétrisseurs on n'en trouve plus depuis trois ans, les deux pétrisseurs, ayant opéré cette année, n'étant là que pour donner un coup de main à quelques mais¹.

Cependant, fonctions et responsabilités tendent à s'alléger. Naguère (l'année dernière, d'après certains témoignage), les pétrisseurs venaient chercher à domicile la farine, le fourneron le bois pour l'amener au four. Ce dernier était tenu de détacher à la truelle la presque totalité des tourtes; cette année, le fournisseur lui a simplifié la tâche en faisant le travail avec la pelle en fer, pour plus de la moitié. Enfin, fait caractéristique, la responsabilité du personnel est beaucoup moins rigoureusement engagée. Des souvenirs très vagues semblent attester qu'il y ait eu, de la part du personnel, versement d'une caution couvrant éventuellement le dommage d'une fournée manquée, mais l'incertitude² même des témoignages montre que cette coutume a été abandonnée depuis fort longtemps.

Le personnel reçoit pour chaque fournée et par homme une tourte et une girade. Il fait en outre trois repas par jour: quand la pâte est faite, après l'enfournement et après le défournement³.

* * *

Quel était le régime alimentaire de cette population pauvre⁴, sans possibilité d'échange faute d'argent et de moyen de communication et quel rôle y jouait le pain bouilli?

¹ Information concordante aux Hières où 1 fournisseur, 1 fourneron et 4 pétrisseurs sont nommés dont il manque toujours le 4^e (Inf. 10). — ² Incertitude quant au montant variant de 10, 15, 20 à 1500 Frs, quant aux personnes, fournisseur seul ou toute l'équipe; quant à la nature même de la somme versée et qui dans certaines mémoires, représente une sorte de droit payé par les élus. — ³ Aux Hières, 1 pain à chacun et 300 francs pour l'équipe (Inf. 10). — ⁴ L'ambiance est donnée de façon assez sensible par un curé du hameau de Paris, à La Grave vers 1820, qui ne veut pas être appelé à de plus hautes fonctions, mais rester dans cette paroisse où il n'a rien à désirer « . . . mes paroissiens sont pauvres, mais ils me paient en fourrage; j'ai une bonne étable où dans mon lit élevé sur une soupente, j'éprouve une douce chaleur; deux

Ainsi qu'il était de règle dans la majorité des populations rurales, la consommation de viande était très faible jusqu'à notre époque¹. Peu de porc et surtout comme assaisonnement². On ne connaît pas le repas célébrant l'assommade du cochon, coutume si répandue dans les pays plus riches. L'alimentation carnée semble avoir reposé avant tout sur la viande salée de vache (*viando sarla* ou *viando de vatsa*). Voici la coutume telle qu'elle m'a été décrite par une informatrice¹⁹. Tous les ans, pour la Noël, chaque famille abat une vache, les plus riches deux. Au 11 Novembre, la vache est mise à l'engrais avec de la poussière de foin et des raves. L'abattage a lieu avec l'aide des voisins un peu avant Noël ou entre Noël et le 1^{er} Janvier. On met les morceaux à saler dans un coffre où peut tenir une vache entière. Au bout d'un mois ou six semaines, on suspend les morceaux au grenier où ils sèchent puis on les redescend dans un coffre avec du sel. Pour l'utiliser, on la met à dessaler ou préalable dans l'eau et on la fait bouillir. Depuis la guerre de 1914—18, on ne tue plus les vaches que par accident et on ne fait plus de viande salée³.

L'alimentation consistait essentiellement en aliments à base de farine, avec comme renfort la pomme de terre. Les farines servaient à faire un nombre notable de mets différents: *vreuilles* (farine de seigle ou froment + levain + eau, frites dans du beurre), *poumpa* (pâte à vreuilles + œufs, découpée à la molette et cuite au four), *beunitou* (farine de froment + eau + lait + œufs dans une terrine. Sorte de pâte à crêpe frite dans la poêle. On peut y ajouter des tranches de pomme — Beignets), *tourtelles* (farine de froment, levain, petit lait, repose dans un seau pendant la nuit. Sorte de galette cuite sur une plaque de fonte. Se mange seule ou avec du fromage, de la confiture, du miel. Cf. galette bretonne, et normande. Surtout en hiver et en carême); *cruseusses* (farine de froment + œuf + sel + eau. Pétrie, roulée en chandelle, puis en vrille.

vaches me donnent le lait, le beurre, le fromage et, au moyen de leur fiente séchée au soleil, le combustible nécessaire à la préparation de ma nourriture; la laine de mon bétail blanc étant filée par ma gouvernante suffit pour me vêtir...» (LADOUCETTE, p 37).

¹ Chaix l'indique pour la Haute-Durance « la dépense de table sur la Haute-Durance, par exemple, est pourtant des plus économiques, si les propriétaires cultivateurs n'ont généralement que de la viande salée et seulement les jours de dimanche » (CHAIX, p. 720). — ² Inf. 19. — ³ Pas de fumaison puisque manque de combustible.

Cuites au four et alternant avec des couches de fromage, plat de la Toussaint) et surtout *lasagnes* (farine de froment + œufs [5 pour 1 Kg. de farine] eau + sel. Pâte à nouilles étendue au rouleau, coupée en lanières, séchée sur un linge. Fabriquées au printemps, fin mai, début juin, pour toute la saison. Conservées en boîtes en bois).

Mais parmi ces aliments à base de farine, le pain noir anniversaire semble avoir joué, depuis longtemps, un rôle prépondérant qui a frappé les auteurs décrivant le genre de vie de ces régions. Il lui a été parfois accordé une place notoire dans leurs écrits¹ allant jusqu'à lui attribuer une influence peut-être excessive sur les moeurs des habitants². En 1784, le mémoire du subdélégué de Cap à l'intendant du Dauphiné rapporte que les habitants du Briançonnais « cuisent d'ordinaire leur pain au mois d'octobre pour toute l'année; ce pain devient si dur qu'on est obligé de le couper à la hache comme du bois »³. Au début du siècle suivant, « souvent l'habitant des campagnes vend le blé qu'il récolte, et se nourrit d'un pain très noir fait avec l'avoine et l'orge; il y a même des vallées où l'on ne mange communément que du pain cuit depuis un, deux et même trois ans, qui n'a pour ainsi dire aucune saveur. Tel est notamment le canton de la Grave, sur la petite route de Grenoble à Briançon »⁴. La densité de la population tient là-haut à une production suffisante en céréales de moindre valeur et à une économie invariable, telle, en partie, que l'usage du pain anniversaire plutôt qu'à la borne des vœux de la nature »⁵. Dans certaines familles, il constitue l'essentiel de l'alimentation avec la pomme de terre « s'il est conservé, une livre en nourrit autant que quatre de celui du boulanger. Il est vrai qu'on le fait ordinairement bouillir avec cinq ou six fois son poids de pommes de terre, assaisonnées avec une ou deux écuellées de lait »⁶. Si c'est le

¹ Dans Chaix, la description du pain anniversaire tient 2 pages sur 17 consacrées à la technologie du département (bois, métal, cuirs, laine, fromage, etc. . . .). — ² « C'est en partie au pain cuit pour une année, au pain assuré d'une récolte à l'autre, qu'on doit les moeurs paisibles, évangéliques même, qui ont distingué nos aïeux, les premiers chrétiens de la Ganle et les Vaudois, connus sous des noms divers, dont le sang fit germer la réformation, l'esprit d'examen, la liberté de conscience et l'espérance d'une liberté politique ». Ce qui est un peu en contradiction avec les pages désabusées consacrées dans le même ouvrage à la délinquance et à la misère dans ces régions (CHAIX, p. 725) — ³ Cité dans H. BLET, E. ESMONIN, G. LETONNELIER, *Le Dauphiné*, ARTHAUD, Grenoble, p. 265. — ⁴ BONNAIR, page 74. — ⁵ CHAIX, p. 578. — ⁶ La pro-

seul mets de la journée, on le réitère jusqu'à quatre fois»¹. Dans ces conditions, rien d'étonnant à ce que la quantité de pain noir consommée par an et par personne s'élève dans le Briançonnais, entre 1800 et 1850 à 2 hl 65 l, soit 5 setiers de Briançon². Le pain blanc ou pain de ménage, probablement d'usage relativement récent joue un rôle plus effacé même au début du 20^e siècle, puisqu'on n'en fabrique après la campagne de pain noir que 20 fournées traitant chacune 200 Kg. de farine contre 40 à 45 de pain noir traitant de 700 à 800 Kg. de farine³. Le pain blanc de boulanger est à cette époque un grand luxe dont on s'offre quelquefois une baguette le dimanche³.

Pour résumer les caractéristiques du pain noir dans ce genre de vie et le système alimentaire qui correspond :

1. Pain de seigle ou d'orge dans un pays au sol maigre, se prêtant mal à la culture du blé. Le peu qu'on récolte de blé est réservé à la vente en vue de se procurer quelque argent.

2. Cuit en une fois pour l'année au four commun.

2.1. Le manque de combustible et probablement les risques d'incendie ne favorisent pas la construction de fours familiaux.⁴

2.2. Le manque de combustible amène à en tirer le meilleur parti possible en faisant se succéder des fournées rapidement sans refroidissement du four.

2.3. La difficulté de circulation en hiver (cf. ci-dessus le blocage par les neiges), l'intensité des travaux en belle saison interdisent qu'on répète plusieurs fois une opération exigeant des déplacements fatigants ou demandant un temps précieux qui doit être utilisé à d'autres travaux d'importance vitale.

2.4. Du point de vue de l'utilisation, le pain de réserve se conserve bien, il est toujours disponible en hiver comme en été.

portion de pommes de terre montre le rôle éminent joué par ce tubercule dès le début du 19^e, c'est-à-dire quelques décades après la propagation dans les campagnes françaises les plus reculées. Dès cette époque, il est possible que la consommation de pain noir soit déjà en régression et que le système alimentaire soit déjà considérablement modifié.

¹ LADOUCKETTE, p. 425. — ² CHAIX, p. 309. « . . . Nulle part on ne vit avec un lest stomacal de moindre valeur en grande partie avec du pain anniversaire et tout de seigle . . . » (dto. p. 678). — ³ Inf. 13. — ⁴ Nous n'avons pas trouvé trace d'interdiction d'ordre juridique en faveur d'un four banal.

3. Fondamentale de l'alimentation d'un groupe humain pauvre, ne mangeant que peu de viande, obligé de vivre avec sa propre production, faute de pouvoir se procurer des produits alimentaires à l'extérieur, par manque de moyens monétaires.

Ainsi ce pain «buli» apparaît comme la clef d'un système alimentaire qui ne tenait que par lui et l'on s'explique mieux l'importance donnée à sa description par les anciens auteurs et l'auréole un peu mythique dont se parait cette nourriture sur laquelle s'édifiait tout un genre de vie.

Et pourtant le pain «buli» disparaît. Quelques chiffres en démontrent la rapide décadence. Au début du siècle, à l'époque où le four, avant réduction, contenait de 23 à 24 seillées, on faisait à 40 et même 45 fournées¹, soit 54,000 Kg. de pain noir. Vers 1910, un autre informateur² estime la production à 30 à 35 seillées, soit 42,000 Kg. En 1939, la production tombe avec le four ramené à 17 seillées, à 7 fournées³, soit 4,900 Kg. Pendant l'occupation allemande, on remonte à 19 fournées, soit 13,300 Kg. pour redescendre en 1946 à 14 fournées d'un total de 212,5 seillées, soit environ 10,600 Kg.

Le premier terme dont la confrontation s'impose est l'évolution du nombre des consommateurs, c'est-à-dire la courbe démographique de la commune. D'après les listes de recensement quinquennal, la population passe de 252 habitants (dont 31 dispersés) en 1921 à 216 (dont 9 dispersés) en 1936. Elle était de 490 ha. en 1850 et 301 en 1913. D'après cela, la ration moyenne annuelle en pain noir s'établit comme suit:

	Ration annuelle par personne	Total de la production	Population totale
1913	140 Kg.	42,000 app.	301
1939	23 Kg.	4,900 app.	220 (app.)
1940	66 Kg.	13,300 app.	200
1946	53 Kg.	10,600	200 ⁴
1947	45 Kg.	9,000	200

¹ Inf. 16. — ² Inf. 13. — ³ Inf. 6 « Avant 1914, il n'était pas que chaque famille faisait une fournée ». — ⁴ Pour les années récentes, il faudrait tenir compte de l'envoi de tourtes de pain buli aux parents qui ont quitté le pays mais qui restent fidèles à cet aliment. Il n'est pas de familles ayant un parent à l'extérieur qui n'en envoie une ou deux tourtes et plus. Si l'on compte pour six cents kilogs. environ la quantité de pain ainsi exportée, ceci ramène à 50 Kg. la ration moyenne par habitant.

Ces quelques chiffres, malgré l'indice d'approximation dont nous devons les pourvoir ne nous en indiquent pas moins l'allure générale du phénomène. Fin dix-neuvième siècle et jusqu'à la guerre de 1914—18, la ration moyenne s'établit autour de 140 Kg. par an et par personne. Si l'on considère la répartition en adultes, enfants et vieillards¹ (cf. répartition actuelle en E, J1, J2, J3, A, V) on peut évaluer la ration adulte aux environs de 600 grammes par jour (c'est-à-dire le double de celle d'un prisonnier de guerre) dont l'alimentation par ailleurs n'était pas excessive.

De 1910 à 1939, c'est-à-dire d'une guerre à l'autre, la ration passe de 140 à 23, c'est-à-dire de 6 à 1, décalage d'un ordre de grandeur tel que, quelles soient les erreurs dues à la grossièreté des statistiques, il n'est pas possible de n'y pas voir un mouvement massif de désaffection vis-à-vis de cet aliment correspondant à une évolution importante du genre de vie dont il constituait un des fondements.

Le milieu physique n'ayant pas changé notablement depuis un siècle, c'est dans le système culturel que doivent se trouver les facteurs déterminants de cette évolution.

Au cours de ces cent dernières années, nous assistons à l'investissement progressif de cette communauté montagnarde enfermée entre ses montagnes. En 1853, la route Grenoble-Briançon par le Lautaret est enfin établie après des siècles où cette voie avait subi la concurrence de la route de Gap. Les relations avec l'extérieur s'améliorent sur une voie de communication où le danger d'avalanche et d'éboulis de pierre se fait moins terrible tandis que l'état de la route permet le passage des voitures. Cependant cette ouverture sur l'extérieur n'influe que peu à peu sur le genre de vie des habitants du Villar.

L'information nous livre quelques jalons. C'est vers la fin du siècle par exemple, que l'on commence à abandonner la couverture de chaume au profit de l'ardoise que l'on va chercher grâce à la route à une vingtaine de kilomètres en aval, au hameau du Dauphin (recouvert depuis par le lac artificiel du Chambon². Vers 1880 environ, le grand père d'un de nos informateurs³, Pierre Juge, artisan menuisier pose dans

¹ En 1926 (recensement quinquennal) on compte 7 personnes nées en 1925, 1926, 90 entre 1906—1924, 53 entre 1886—1905, 57 entre 1866 et 1885, 19 avant 1865. — ² Inf. 5. — ³ Inf. 16.

le canton les premières vitres qui remplacent aux fenêtres le parchemin ou la vessie de porc.

Le bois de chauffage n'est pas en quantité plus abondante, mais la route permet l'apport de combustible des mines du Freissinet que l'on va chercher avec le cheval près du Monétier¹. La poussière de ce charbon mêlée à de l'eau donne une pâte de charbon, le « pétri » avec lequel on alimente en hiver les fourneaux à deux trous, installés devant l'âtre tandis qu'en été on utilise encore plus ou moins le fumier de vache ou de brebis dans l'âtre².

Le matériel agricole s'est également modifié. La faucille a été remplacée par la faux vers 1910³ tandis que l'araire tout en bois a été supplanté par la « brabanette » introduite en 1905 par les beaux parents de l'informateur et les parents du maire actuel de la commune⁴.

Enfin depuis 1935 l'électricité est installée dans le village, à l'exception des hameaux d'ailleurs désertés.

Ces différents progrès techniques⁵ reposent évidemment sur une amélioration de la circulation. La haute Romanche n'est plus inaccessible et, si le col du Lautaret demeure fermé pendant quelques mois d'hiver, désormais le Villar d'Arène est relié à Bourg d'Oisans par une route carrossable utilisée par les cars durant toute l'année.

Mais la circulation étant possible, cela prouve surtout que le village est capable de l'utiliser et d'assurer des échanges avec l'extérieur. Transformation d'autant plus profonde que la population de ce pays a pu renoncer depuis le début du siècle au louage de service par émigration temporaire qui lui assurait traditionnellement le plus clair de ses entrées en numéraire.

C'est que l'économie du pays s'est sensiblement transformée en deux secteurs principaux : l'agriculture et le tourisme.

La production agricole organisée primitivement sur la polyculture ne comportant qu'un faible excédent destiné aux échanges évolue très nettement depuis la guerre de 1914—18. Voici du moins quelques chiffres que nous livrent les statistiques de cette commune :

¹ Inf. 2a. — ² Inf. 11. — ³ Inf. 6. — ⁴ Inf. 16. — ⁵ Il faut noter également une profonde transformation au point de vue linguistique, les enfants nés à partir des années 1915—16 comprennent encore le patois parlé par les aînés, mais ne le parlent plus. Tandis qu'aux Terrasses, les enfants le parlent encore, ce qui étonne les « moins de trente ans » du Villar. Notons encore au point de vue costume, l'abandon de la coiffe en 1914—18.

1921	1939
blé 4 ha.	10 ha.
seigle 7 ha.	8 ha.
avoine 9 ha.	12 ha.
orge 8 ha.	16 ha.
Pommes de terre 9 ha.	36 ha.
37 ha.	82 ha. sur 8256 ha. de superficie totale
Chevaux 5	9
Mulets 12	4
Bovins 65	110
Elèves 35	40
Porcs	8

La surface totale des terres cultivées varie du simple au double, ainsi celles des terres à blé (4 à 10) et d'orge (8 à 16) tandis que la surface consacrée aux pommes de terre passe de 1 à 4 (9 à 36).

Dans le domaine de l'élevage, le nombre des chevaux a presque doublé tandis que celui des mulets a diminué de 60 % ces derniers étant moins nécessaires depuis que la route est carrossable tandis que les chevaux constituent une amélioration sensible de la force motrice. Mais surtout le nombre des bovins double presque. Nous ne dirons rien du fait que le nombre des porcs déclarés passe de 0 à 8, sinon qu'en réalité l'élevage du porc est facilité par une meilleure production locale particulièrement en pommes de terre.

Compte tenu, ici encore, de l'imperfection de ces statistiques, il n'en reste pas moins que malgré un abaissement de population d'environ 16 % (252 hab. en 1921 contre 216 en 1936), la production agricole s'est considérablement améliorée, ce qui ne peut avoir que les meilleurs effets sur la consommation familiale des produits de la ferme et sur les rentrées d'argent.

Car les produits excédentaires sont de plus en plus facilement négociables. D'une part, s'il y a dépeuplement des hautes régions alpines, il y a en réalité glissement vers les vallées et regroupement autour des centres industriels tels, dans la région qui nous intéresse, la vallée de la basse et moyenne Romanche¹. Les marchés environnants absorbent une plus

¹ A partir de 1891, le Livet s'organise industriellement et en 1918, 7 centrales développent 91,670 kw. L'usine d'acétylène est fondée en 1897. (R. BLANCHARD. Les Alpes occidentales, tome 3. 2. p. 359).

grande quantité de produits à l'intention de population industrielle, dont le régime alimentaire est différent du régime rural traditionnel, spécialement en ce qui concerne la viande. Donc, un débouché s'ouvre dans le fond des vallées désormais accessibles grâce à la route.

En sens inverse, une population saisonnière vient au lieu même dépenser l'argent consacré aux loisirs, c'est celle des touristes amateurs d'escalades en été et de ski en hiver. En 1947, quatre hôtels et auberge, 3 pensions de famille et 5 maisons meublées¹ drainent sur place les produits nécessaires à l'alimentation de leurs clients principalement du mois de décembre au mois de mars. En outre, plusieurs jeunes hommes du pays sont guides en été et professeurs de ski² en hiver et ce n'est pas par hasard que la seule famille qui ait cette année sacrifié à la coutume des gouchettes, soit la famille Berthier qui compte deux moniteurs de ski.

Cette amélioration³ des rentrées d'argent permet à la population l'acquisition de produits fabriqués ailleurs et en particulier de pain blanc et une évolution vers le système, général maintenant dans les régions rurales, où la division du travail et la distribution des produits mieux organisée a fait disparaître la boulangerie domestique au profit du boulanger spécialisé livrant son pain à domicile.

Les contacts avec d'autres genres de vie, l'exemple des touristes ont donné le goût du pain blanc que l'accroissement des possibilités de circulation et d'échange ont permis de satisfaire avec moins de parcimonie. D'autre part, l'amélioration de l'alimentation par augmentation de la consommation de pommes de terre et de viande tend à amoindrir l'importance du pain comme aliment essentiel et à en réduire la consommation. Ainsi, le pain noir n'est plus la condition sine qua non de la vie à Villar d'Arène.

Son rôle cependant a été revalorisé à la faveur des restrictions dues à la guerre et à l'occupation qui tendait à

¹ Alors que le Bottin ne mentionne en 1920 que 2 auberges et 1 maison meublée. — ² Le ski apparaît comme mode de locomotion vers 1900. Les gens du gage se font des skis grossiers avec des douelles de tonneaux qui servent surtout à marcher sans enfoncer. C'est vers 1925 que les jeunes apprennent à tourner et depuis le ski est devenu un mode de locomotion qui libère au moins les jeunes de l'isolement de l'hiver. — ³ Amélioration confirmée par le manque de candidats aux fonctions de fourrier et de pétrisseur, que la rémunération en nature n'intéresse plus que médiocrement.

rétablir l'ancien ordre de choses et à enfermer de nouveau le village dans un système clos où les échanges se font moins facilement. Ainsi la consommation de pain noir s'est trouvée triplée de 1939 à 1940, tandis qu'avec l'éloignement de cette période pénible et le retour aux conditions normales, la consommation baisse de nouveau de 17% de 1940 à 1946. Les habitants de Villar d'Arène envisagent un fléchissement continu¹ et la disparition dans un délai relativement court de cette coutume qui a été le fondement de leur système alimentaire pendant des siècles.

Il est même permis de s'étonner que malgré ces nombreux facteurs de dissolution, cette coutume se soit relativement bien conservée jusqu'à nos jours, alors que la région d'ailleurs restreinte où elle est notée depuis plus d'un siècle est entrée en rapports plus étroits et fréquents avec le monde qui l'entoure et ne connaît pas cette tradition². « Bien curieuse est la fidélité que gardent cependant les peuples mangeurs de pain noir à un aliment qui leur est propre et qui leur est devenu cher. Le ténacité avec laquelle le peuple reste attaché à sa tradition est bien évidente dans son culte pour le « pumper nickel », dit MAURIZIO (p. 576). C'est qu'effective-

¹ Certains se demandent si ce pain ainsi fabriqué et dont la qualité baisse ne leur revient pas plus cher que le pain de boulanger. La vérification de la chose nous a été impossible, nos informations à ce sujet étant trop sporadiques et grossières. — ² Au début du 19^e siècle, le pain anniversaire semble localisé dans le Briançonnais. . . . « Les boulangers de profession ne le (le pain de seigle) réussissent point comme les habitants de la campagne, surtout du ressort de Briançon où l'on cuit pour une année entière et quelquefois plus » (CHAIX, p. 725). Le même auteur mentionne également la vallée d'Oulx. A notre époque, le pain anniversaire ne semble plus connu que dans le canton de La Grave. D'après GIESE (Die Hochalpen des Dauphiné, p. 81) en Vallouise on cuit à l'automne pour l'hiver et dans le Briançonnais nord pour 2 mois seulement, à St. Véran dans le Queyras, quatre boulangers font le pain tous les mois tandis qu'à la Bérarde on le fait toutes les 2 ou 3 semaines. D'après Inf. 7, au Monétier, ils cuisent le pain de seigle qu'ils appellent pain doux pour six mois.

Voici, d'après une informatrice italienne dont la famille est originaire d'Uceglio (1260 m. d'alt., 1,000 hab.), dans la vallée de Lanzo, quelques détails sur la fabrication du pain telle qu'elle l'a vu pratiquer encore il y a une quinzaine d'années. Le blé n'y vient pas. Pain de seigle cuit autrefois pour un an, maintenant pour 3 ou 4 mois. On se passe le levain d'une fournée à l'autre et on rend l'équivalent en pain (pétrissage aux pieds). On met quelquefois des pommes de terre, mais ça fait moisir. Pains d'un kilogramme. Cuisson dans trois fours communaux.

ment le pain noir garde des avant ages pratiques certains pour qui y est habitué. Pain de réserve aux périodes difficiles dont la rude vie montagnarde n'est jamais exempte, il se conserve mieux et permet de faire la soudure aux époques maigres en céréales. En été, il semble plus agréable. « On aime mieux le pain « buli » en été, i l désaltère mieux » (Inf. 3). Mais il demeure comme une sorte de trait distinctif et aussi de ralliement, d'appartenance à une communauté comme tend à le prouver la fidélité de ceux qui ont quitté le pays. « On envoie du pain partout en France, à tous les anciens du village, qui sont à Paris, à Grenoble, à Nice. Ils considèrent ça comme du gâteau, alors que nous on n'en fait plus cas » (Inf. 12).

Ainsi se présente cette première étape de l'étude du pain noir dans la région de Villar d'Arène et les résultats provisoires d'une enquête de huit jours sur le terrain. Menée par un chercheur étranger au pays, cette enquête a permis une description assez détaillée et exacte des faits directement observables. Par contre, elle fléchit et reste floue dans les domaines que ne sont accessibles que par information. Non pas que les habitants de Villar d'Arène se soient montrés hostiles ou animés de l'esprit de farce avec lequel on berne malicieusement « l'étranger », le « Parisien ». Nous leur sommes au contraire vivement reconnaissants de l'accueil aimable que nous en avons reçu et les recoupements que nous avons pu opérer nous font espérer n'avoir pas été trop gravement induits en erreur par des mauvais plaisants s'il s'en trouvait parmi nos informateurs.

Mais il reste que certains domaines ne sont pas facilement accessibles à qui n'est pas du pays. En premier lieu, l'économie reste fermée ou de pénétration difficile. Il aurait fallu par exemple connaître plus précisément la production agricole de chaque famille tant au point de vue culture qu'à celui de l'élevage, atteindre une meilleure approximation de la consommation familiale, avoir une idée du bilan annuel afin de mieux mesurer les disponibilités financières. Les quelques sondages faits à ce sujet n'ont rapporté que des réponses évasives ou d'une telle imprécision qu'elles n'ajoutaient rien aux données générales. Les mêmes raisons qui rendent si précaires les statistiques agricoles, rendent également incertaine l'enquête ethnographique.

Second domaine d'une prospection malaisée en une campagne de quelques jours, celui des croyances. Il a été impossible d'obtenir la signification du trèfle à quatre feuilles tracé sur la pâte par les pétrisseurs. Tous pourtant le font et selon un tracé rituel; la seule explication donnée est que cela fait bien et marque la fierté du pétrisseur. Le fils d'un Informateur (Inf. 6) ayant émis qu'on «éclaire (allume) jamais le four en lune nouvelle», la mère opposa immédiatement et à juste titre que cela n'était pas une règle puisque traditionnellement la date est fixée au lendemain de la Saint Martin, mais le père nous glissa en a parte qu'«anciennement on disait que c'était pas bon qu'il y ait trop de jeunes filles dans les «arches». Il pouvait y en avoir qui soit «délunée», alors ça fait rater le pain, il moisit». Le passage de l'imparfait, destiné à renvoyer le fait dans le passé, au présent qui le rend actuel semblait indiquer, non intentionnellement d'ailleurs, que la croyance n'était pas éteinte, mais il ne nous a pas été donné de le vérifier auprès d'autres personnes, leurs réponses étant particulièrement évasives¹.

L'imprécision des réponses au sujet des croyances ne tient peut-être pas seulement à la volonté de ne pas se dévoiler mais souvent aussi à l'oubli ou à l'incertitude des souvenirs dont souffrent en général nos informateurs. On l'a vu en ce qui concerne le problème de la caution du fournier. Ceci est vrai même pour des points de biographie, l'actuel fournier et son prédécesseur n'ayant pu nous donner que des dates approchées de leur entrée en fonction.

Notre propos n'est pas de décrire toutes les difficultés de l'enquête en général, mais de souligner celles qui se sont montrées particulièrement graves afin d'en tenir compte pour le programme de continuation de cette étude, et que nous exposerons succinctement en conclusion de cet exposé.

1. Précisions à apporter à l'enquête à Villar d'Arène même. Quelques-unes sont à acquérir sur l'aspect technique mais c'est surtout dans l'ordre économique où elles sont indispensables pour mesurer le rôle véritable du pain noir et les causes profondes de sa régression qui n'ont été qu'indiquées ici: prix de revient approximatif du pain noir, quan-

¹ Nous avons d'ailleurs pu constater pendant toutes les fournées la présence de nombreuses femmes venues pour aider à la préparation des tourtes ou simplement en spectatrices.

tité de pain de boulanger introduite dans la commune, modification des rations alimentaires spécialement en ce qui concerne l'alimentation carnée, qui consomme du pain noir¹?

Précisions dans l'ordre idéologique et des croyances. Conceptions sur le rôle du levain, de l'eau chaude, signification du trèfle. Lunaison. Cérémonie religieuse?.. Saintpatron?...

2. Extension de l'enquête à toutes les communes où la fabrication du pain noir est encore pratiquée ou a laissé des souvenirs. La comparaison des usages dans les régions le connaissant mettre à l'épreuve les hypothèses concernant les rapports de cette coutume avec un certain genre de vie alpin et expliquera pourquoi elle n'apparaît pas dans toutes les Alpes.

Par delà les frontières, cette comparaison s'étend aux faits observés en Italie, en Suisse et en Autriche, où ils ont fait l'objet de descriptions utilisées par Maurizio. C'est dans le but d'aider cette confrontation que nous avons pensé devoir publier ces notes recueillies au cours d'une mission rapide avec l'espoir qu'elles susciteront des observations et des rectifications et nous sommes particulièrement heureux que ce soit précisément une revue suisse qui ait accepté de les publier.

¹ Les données à ce sujet sont très imparfaites. D'après le tableau des fournées de 1947, quelques faits apparaissent cependant. Semblent se maintenir au-dessus de la moyenne de consommation, les familles Henri Albert (125 Kg.), Henri Berthet (61 Kg.), J. Bte. Berthet (65 Kg.), Jouffrey (80 Kg.), c'est-à-dire ménage de plus de cinquante ans (la première), familles nombreuses (Berthet) ou de moindre aisance (Jouffrey). Les hôteliers en général n'ont pas fait cuire, à part Jacquier mais qui n'est au Villar que depuis quelques années et vient des hameaux de la Grave où la coutume est plus vivace. Ceci ne constitue qu'une très grossière approximation, étant donné que sur 60 ménages de la commune, 29 seulement ont cuit qui fournissent du pain noir aux ménages peu nombreux (13 d'une personne, 10 de 2).

Bibliographie.

- ALLIX, André. L'Oisans au Moyen Age. — Etude de géographie historique en Haute Montagne d'après des documents inédits, suivie de la transcription de textes, avec une carte hors texte. Paris, 1929.
- BLANCHARD, Raoul. Les Alpes occidentales. Grenoble-Paris. 1938—1943. Tome 3, fasc. 2.
- BONNAIRE. Mémoire sur la statistique du département des Hautes-Alpes, adressé au Ministre de l'Intérieur, par le citoyen Bonnaire, préfet du département. GAP An IX.

- CHAIX, B. Sous-Préfet de l'an 1800 à 1815. Préoccupations statistiques, géographiques, pittoresques et synoptiques du département des Hautes-Alpes. Grenoble, 1845.
- GIESE, Wilhelm. Volkstürisliches aus den Hoch-Alpen des Dauphiné. Hamburg, 1932.
- LADOUCKETTE, J. C. F. Histoire, topographie, antiquités, usages, dialectes des Hautes Alpes avec un atlas. 2^e édition — Paris, 1834.
- MAURIZIO, A. Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours. Traduit par le Dr. F. Gidon. Paris, 1932.

Informateurs.

1. G., Emile, né en 1921, fourneron (V. A.), Villar-d'Arène.
2. G., Marcel, hotelier, Pension des Mélèzes, Villar-d'Arène.
3. J., Eva, femme de Joseph J. (1910), Villar-d'Arène.
4. J., hotelier, installé depuis quelques années seulement (50 ans), Villar-d'Arène.
5. F., Charles, fournier, 1890 (V. A.), Villar-d'Arène.
6. C., Jean Marie, 1893 (V. A.), Villar-d'Arène.
7. B., Henri, 1908 (V. A.), Villar-d'Arène.
8. M., Clémence, 1884, Les Fréaux à La Grave.
9. S., Mme. C., Les Terrasses à La Grave.
10. Patron du café, aux Terrasses.
11. S., Mmes., les Hières à La Grave (entre 50 et 60 ans).
12. B., Ernest, né en 1900 (V. A.); fils du suivant, Villar-d'Arène.
13. B., Jean-Baptiste, 1877 (V. A.), Villar-d'Arène.
14. G., Célestine, soeur de Jean Marie Clot, 1895 (V. A.), Villar-d'Arène.
15. F., J. Bte., 1886 (V. A.), Villar-d'Arène.
16. A., Henri, 1886 (V. A.), Villar-d'Arène.
17. A., Henri, Mme. 1886 (V. A.), Villar-d'Arène.
18. R., Odette, 1929 (V. A.), Villar-d'Arène.
19. G., Madeleine, 1897 (V. A.), Villar-d'Arène.
20. F., Pierre, Mme., 30 ans environ (V. A.), Villar-d'Arène.

(V. A. entre parenthèses indique la naissance à Villar-d'Arène.)

Fig. 1. Le four communal à Villar-d'Arène. De gauche à droite, au rez-de-chaussée, fenêtre donnant sur les « arches », porte d'entrée sur les « enfers », fenêtre sur les « enfers ». Au-dessus, porte extérieure du « paradis ».

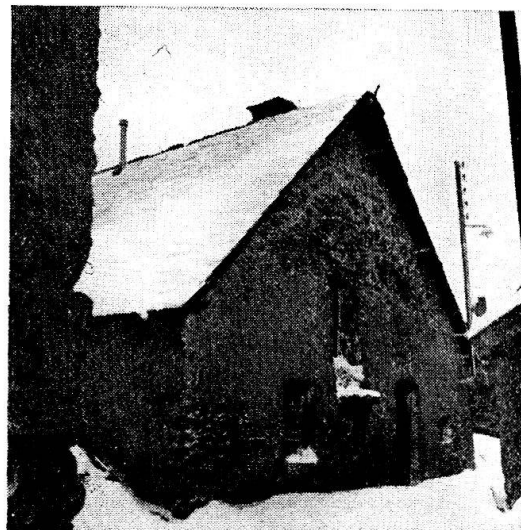




Fig. 2. Les « enfers ». A gauche, bouche du four à pain bouilli, à droite, celle du four à pain de ménage portant une date (1882) qui est peut-être celle de construction. Au-dessous, le trou du braisier. Au-dessus, la poutre où reposent les outils pendant la chauffe et où l'on pend les porcs (on aperçoit deux sillons d'usure dus au frottement des cordes de suspension).

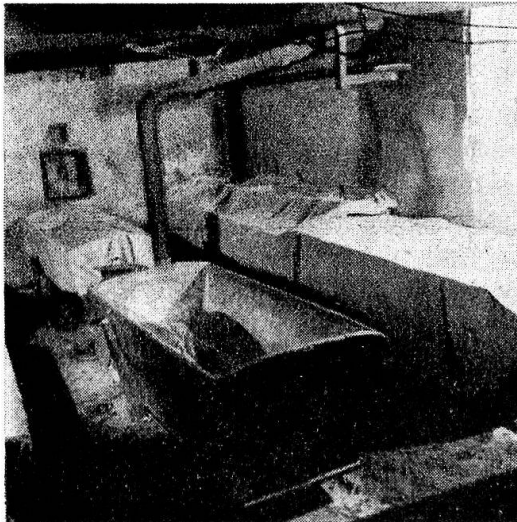


Fig. 3. Les « arches ». Trois pétrins contiennent le levain en fermentation et sont recouverts de la « terla ». Celui du premier plan contient la pâte dont le pétrissage vient d'être terminé. Au centre, le poêle qui assure le maintien de la température.



Fig. 4. Le pétrisseur du second plan coupe la pâte, celui du premier plan la frase avec les avant-bras.

Fig. 5. Le pétrissage est terminé; la pâte, est massée à l'extrémité du pétrin et ornée d'un trèfle à quatre feuilles tracé d'un seul trait en commençant par le centre.



Fig. 6. Deux femmes dont on aperçoit les mains au premier plan, mettent en forme, sur la «tourneüro». A droite, le jeune homme passe les faces de la tourte, sauf celle du dessus, dans la farine 3 de seigle. Au centre, le patron imprime la marque sur la face supérieure.



Fig. 7. Enfournement des «girades», et des «pognes» qu'on fait passer par le «pourtissou».



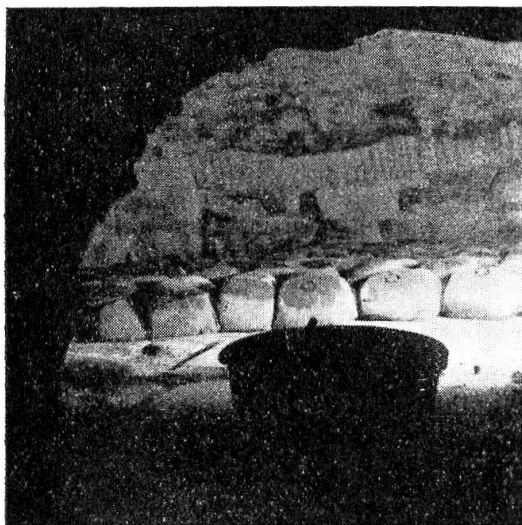


Fig. 8. Ouverture du four. Au fond, les tourtes, sur les premières on distingue la marque. Au premier plan, la toute aux choux.

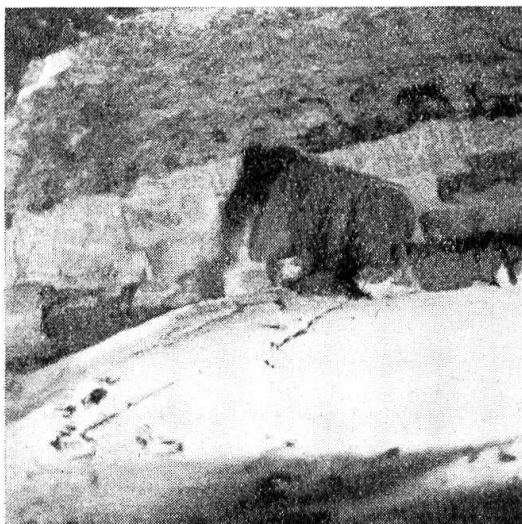


Fig. 9. Le fourneron détache la tourte à la truelle et la pose sur la pelle dont on aperçoit le manche à gauche.



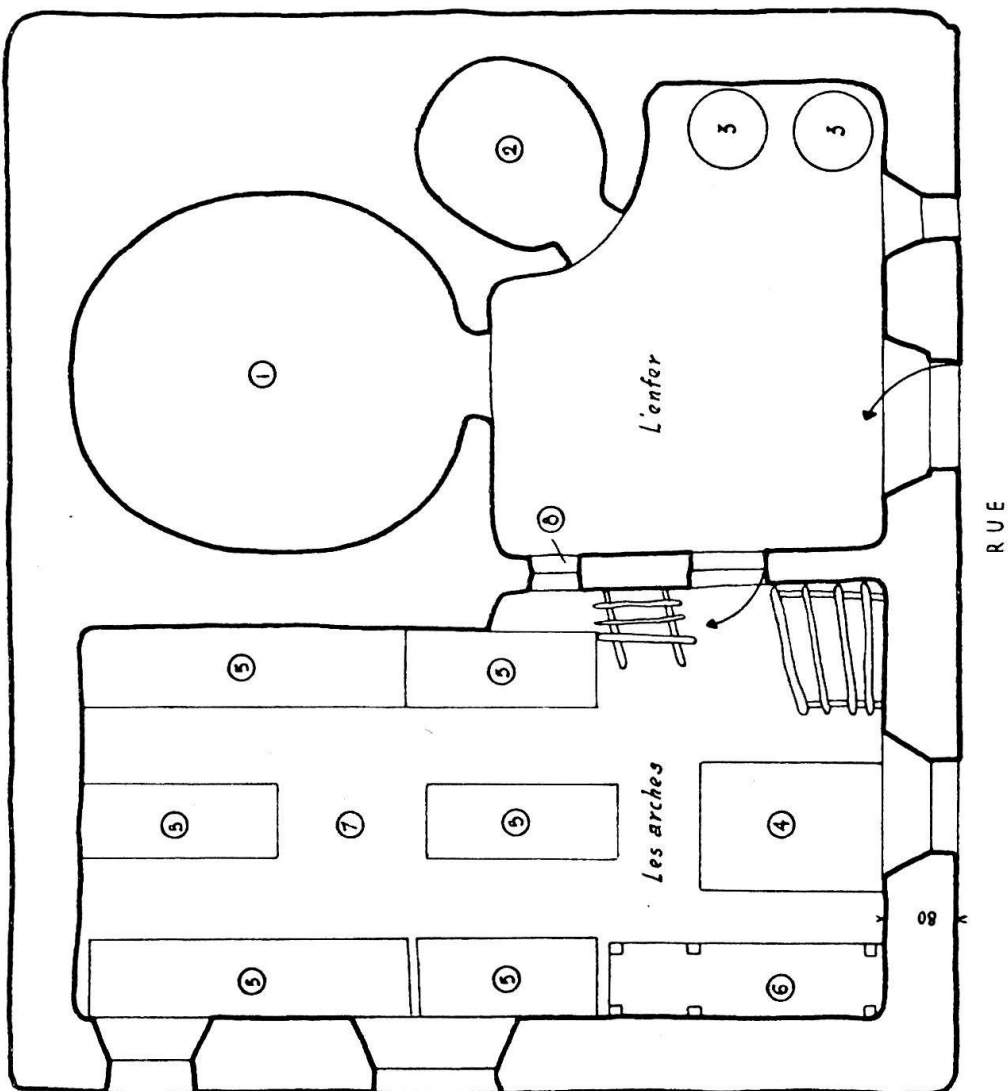
Fig. 10. Les « gouchettes »- De gauche à droite, autour de la table, le fourneron prend une bouchée à la tourte; le fournier; un ami en train de présenter sa « gouchette » à la flamme de la bougie; de profil à droite, le propriétaire de la fournée, moniteur de ski; de dos, deux amis; à l'arrière-plan, l'hôtelier.

Villar-d'Arène (Hautes Alpes): Four Communal.

LEGENOE

- 1 *Grand four*
- 2 *Petit four*
- 3 *Chaudrons*
- 4 *"Tourneuro"*
- 5 *Pétrins*
- 6 *"Tourlou"*
- 7 *Poele*
- 8 *"Pourfissou"*

ECH. 1 cm DM
0 1 2 m



(Photos et documents graphiques de l'auteur.)