

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 42 (2015)
Heft: 162

Rubrik: Dossier thématique 2015 : tradition

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: 30.06.2025

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



DOSSIER THÉMATIQUE 2015 : TRADITION

Introduction de Gisèle Pannatier

Tradition, quand tu réjouis !

La tradition, un terme courant dans la parole contemporaine, se charge de significations multiples, fluctuant au gré des discours, tantôt laudatives, tantôt méprisantes. Le Dossier thématique de l'année 2015 recentre l'emblème de la tradition telle que la définit la collectivité patoisante. Le recueil des contributions révèle le caractère ouvert et vivant de la tradition. En effet, selon les correspondants de L'AMI DU PATOIS, l'affirmation de la traditionnalité ne s'inscrit guère dans l'orbite d'un passé de référence ni dans la rigueur d'un protocole mais dans la célébration réitérée de la rencontre et du partage. La convergence des témoignages rassemblés installe, au cœur de la tradition, la notion de la tablée comme ciment de la sociabilité.

Effectivement, les saveurs composent la clé de voûte de toute tradition. La reconnaissance à l'égard d'un saint protecteur, l'amenée de l'eau d'irrigation, l'estivage à l'alpage, la désalpe, la patronale d'un sanctuaire, le maintien d'une langue, la maturité des fruits, la boucherie d'automne, etc., toute activité concernant la vie commune peut se retrouver à l'origine d'une tradition. L'éventail des motifs susceptibles de générer une tradition si large soit-il, les hommes éprouvent pourtant constamment la nécessité de s'asseoir pour apprécier le vin de la fête et le pain de l'amitié.

La tradition souligne aussi une rupture avec le quotidien : les cloches résonnent, le tambour retentit, l'habit se distingue, la procession ou le défilé se forment, un office religieux est célébré, un bal s'organise, la nourriture abondante et goûteuse s'apprête, un vin généreux coule, etc. Il n'est pas de manifestation communautaire sans que l'apéritif soit servi, il n'est pas non plus de rite sans que le repas soit distribué. La tradition s'enracine dans la vie courante, elle se module sur le cycle des saisons, toutes offrent des occasions de se réjouir. En outre, dans une collectivité où l'écoulement des jours suit le cours du calendrier des saints, il n'est guère surprenant d'observer nombre de traditions associées à la fête d'un saint. D'ailleurs, les repères fondés sur le nom individualisé ne marquent-ils pas davantage notre imaginaire que l'arbitraire d'une date ? Dans un mouvement d'allégresse et dans la perspective de «Chalandes», les patoisants chantent à l'unisson le plaisir du vivre-ensemble associé à la tradition.

Nous souhaitons aux lecteurs de L'AMI DU PATOIS de vivre le changement de l'année dans la joie de leurs traditions.

LA FÊTE DE SAINT MAURICE

Benjamin Revaz, Saint-Maurice (VS)

La Féta dè Chin Mouri

L'Abbaye de St-Maurice (*l'abai dè Chin-Mouri*) a fêté en 2015 un évènement extraordinaire : le 1500^{ème} anniversaire de sa fondation. Les habitants de notre petite cité peuvent s'enorgueillir de posséder (*li bordiyon dè Chin-Mouri poeuvon chè gabâ d'avèi*) le plus ancien monastère d'Occident dont l'activité a continué sans interruption depuis quinze siècles ! (*Y'a todzo tu dè prèrè din noutra abai di kè li prèmyie tsèjô chon tu krojô !*). C'est en 515 en effet que le roi de Bourgogne Sigismond décida d'ériger ici un monastère pour perpétuer le culte de St-Maurice et de ses compagnons martyrs. Un peu plus d'un siècle plus tôt ces soldats égyptiens chrétiens de la légion thébaine avaient été massacrés dans la campagne environnante (*chloeu choeudâ chon tu èfrèidô din li-j-alinto*) parce qu'ils avaient préféré obéir à Dieu plutôt qu'à l'empereur romain.

Petit à petit le monastère développa sa richesse comme en témoignent son célèbre Trésor (qui eut l'honneur d'une exposition temporaire au Louvre cet été) et le domaine seigneurial que L'Abbaye put acquérir le long de la route des Alpes. Agaune devint assez rapidement un bourg important qui prit progressivement son nom actuel de St-Maurice.

La célébration de la Fête de St-Maurice est restée très vivante jusqu'à nos jours (*la chèlèbrachon dè la Chin-Mouri è chobrâye tank'a vouèi*). En effet, chaque année, les cloches sonnent à toute volée le 22 septembre (*tui li-j-an, li klotze*

chon.non a brinle le 22 dè stinbre). Après une messe solennelle à la basilique, les chanoines défilent en procession à travers la ville en portant sur leurs épaules les reliques des saints



Procession près de la Basilique. Photo © Séverine Rouiller, Clin d'Oeil.

martyrs (*après la mècha, li prère von in profèchon è pòrton chu li-j-èpòle li réste dè Chin Mouri*) ; ils sont accompagnés par les gardes du Pape, la gendarmerie cantonale en tenue d'apparat, la fanfare, de nombreux dignitaires ecclésiastiques suisses et étrangers, ainsi que par une nombreuse foule de fidèles.

Parmi les nombreux territoires dont l'histoire a été liée à celle de l'Abbaye de St-Maurice, il faut mentionner le cas très particulier de la Vallée du Trient, une des plus anciennes possessions des abbés de St-Maurice ; ces derniers y percevaient des redevances foncières (*li dzin dèvèivon payi li premèfe èi-j-inkourâ*) et jusque vers la fin du 18^{ème} siècle, leurs représentants (*li tsâtèlan*) administraient la justice dans les différents villages de la vallée. De nombreux lecteurs de cet article, y compris des Valaisans, seront sans doute surpris d'apprendre qu'au contraire de presque tout le reste du Valais la Vallée du Trient n'a jamais fait partie du diocèse de Sion ! Cette situation perdure encore aujourd'hui puisque les différents villages de la vallée font partie du territoire abbatial de l'Abbaye de St-Maurice, sorte de petit diocèse sous la dépendance directe de Rome. Ce n'est donc pas par hasard si St-Maurice est le patron de la paroisse de Salvan (*l'è pâ d'inbàda kè Chin-Mouri l'è le patron dè la parotse dè Charvan*). Les curés des paroisses de la vallée sont presque toujours des chanoines de l'abbaye (*li-j-inkourâ di parotse dè Charvan, li Finyó è le Plan chon preskè todzo dè prèrè dè l'abai*). Jusqu'à un passé relativement récent, les Salvanins se rendaient à St-Maurice le lundi des Rogations (*li Charvanyou l'alâvon bâ a Chin-Mouri le delon di Rogachon*) ; la procession descendait en plaine en empruntant l'ancienne « route des diligences » reliant Salvan à Vernayaz (*on fajèi ouna profèchon tankè bâ oeu Plan*). Tout naturellement, c'est aussi à l'abbé de St-Maurice (« celui du bâton de l'inalpe », comme disaient plaisamment les Salvanins en parlant de sa crosse) que revient la charge d'administrer le sacrement de confirmation à Finhaut, Salvan et Vernayaz (*l'è l'Abé dè Chin-Mouri - ché doeu bâton dè l'in.nèrpa koumin dèyèivon li Charvanyou badenyoeu ke vin amon po balyie la konfirmachon*).



Les reliques des saints martyrs. Photo © Séverine Rouiller, Clin d'Oeil.

LA SAINT-SÉBASTIEN

Jean-Marie Lonfat, Madeleine Bochatay, patois de Salvan et Finhaut

Fête patronale à Finhaut

C'est en l'an 1638 que les gens de Fignau (Finhaut), suite à l'épidémie de peste particulièrement virulente dans la vallée de Finhaut et Salvan, décidèrent de créer, à leurs frais, dans leur village, afin d'enrayer l'épidémie, un cimetière avec une croix de bois en son centre et d'y bâtir une chapelle dès qu'ils le pourraient. Cette chapelle fut construite et mise sous le patronage de la Sainte Vierge Marie et de saint Sébastien militaire, martyr transpercé de flèches.

Dans les archives de la paroisse de Finhaut, on trouve un document mentionnant à la date du 20 janvier 1824, une manifestation et la mise à l'enchère par les militaires des villages de cette commune de 4 drapeaux ayant rapporté la somme de 328 batz.

Les Fignolins ont gardé cette journée de prières en reconnaissance de la protection du grand saint Sébastien qui les a délivrés de cette terrible peste. La St-Sébastien se déroule toujours le 20 janvier à Finhaut.

Les jeunes et les militaires de la commune Finhaut, Châtelard, Giétroz se cotisent pour l'achat du pain qui sera béni à la messe solennelle. La veille de la Fête, ils se réunissent afin de préparer la décoration du pain. Le 20 janvier, avant l'aube, des tambours accompagnés par une section de militaires sillonnent toutes les rues du village pour annoncer la Fête. Un office matinal a lieu pour les militaires, puis la grand-messe chantée par la chorale est célébrée dans la « chapelle » devenue aujourd'hui une grande église magnifiquement décorée des œuvres de Cingria, François Baud, Fernand Dumas, Madeleine Navil. Tous les villageois y assistent accompagnés par leurs invités, parents et amis venus pour l'occasion prendre l'air du pays.



Photographie
© Denis Lugon-Moulin.



Photographie
© Denis Lugon-Moulin.

Avant l'Évangile, le pain, symbole d'amitié et de fraternité, décoré à l'égal d'une œuvre d'art, est apporté par deux jeunes filles en costume de fête et entre à l'église au rythme des tambours, encadré par une section de militaires. Après la bénédiction, le pain est coupé en rations et distribué aux fidèles, par les militaires, avant la fin de la messe.

Après la cérémonie, une procession se met en place qui parcourt les rues du village pour demander la protection de saint Sébastien et le remercier pour son intercession.

Le repas de midi mitonné par les Fignolintses ne peut être que délicieux ! Il s'agrémentait et s'agrémente peut-être encore aujourd'hui d'un délicieux riz au lait, met exotique et recherché par les anciens.

Dans l'après-midi, les Vêpres sont chantées à l'église avant la mise aux enchères des drapeaux déployés fièrement par les militaires.

En fin de journée, un grand bal est organisé. Jeunes et moins jeunes sont invités à y participer et à se réjouir !

Texte de Jean-Marie Lonfat, Finhaut. (Archives : D. Lugon-Moulin)

Fèta dè Chin Batyan, Patron di Fenyó

L'è in milè chyie chin trinte è ouë ke, po chè prèjarvâ dè la pèste, li dzin di Fenyó l'on dèchidó dè boutâ in tèrra li mô, oeu loua. L'on fé le chemetyire è, stou ke l'on pu, l'on bâti ouna tsapàla ke l'on rèkoumandó a la Bouna Noutre Dame è a Chin Batyan le choeudâ.

L'è tu rèkordó, chu papèi dè notére, ke le vin dè janvyie milè ouë chin vintèkatre l'è tu boutó a l'inkan pè dè choeudâ, katre drapé. Di chin, le Patron di Fenyó l'è todzo tu fétó è, chè fètè adé le vin dè janvyie, tui li-j-an po chè rèkoumandâ a Chin Batyan.

Dèvan dzo, li choeudâ è li dzouvène di trèi velâdze dè la koumoune è Parotse,

fon le to dè tote le rian.ne doeu velâdze avoué li tanbo po inbryiâ la Féta. Chè kotìjon po payie le pan ke charè bèni a la Gran'Mècha. La Matenèire chè dè po li choeudâ.

L'è davoue dolinte, vètye doeu brawe koutin è doeu tsapé droblè ke porton le pan a l'iyèije, rèkotâye pè li tanbo è li choeudâ. Pèr apré, le pan charè partadja avoué tui.

Apré la mècha, la profèchon pâchèrè din le vèlâdze po prèiyie Chin Batyan è le remachâ.

Le lon dè l'apré-dènâ, apré Li Vépre, li choeudâ boutèrin a l'inkan li drapé è, apré to chin, tui porin oevri le bal danfyie è chè rèdzoeyie !



Patronale à Finhaut.

© Denis Lugon-Moulin.



LA CITATION

« La tradition, c'est de garder le feu vivant, non de vénérer les cendres. »

Entendu sur la RSR2

« La tradichon, l'è de sè veillî que lo fû sâi achî viveint, l'è pas de vènèra lè cheindre. » Oyu à la boîta à babelye.

Merci à Marlyse Lavanchy qui nous a transmis cette pensée...

LE MORCHÉ

Feu René Duc, Chermignon (VS)

Le morché yè h'ôn carti dè pan dè chîla bènéc portâ pè dè j'òmo dein dè van a bré è deustrebôéc dèjò la croui di j'Irètè lo 23 d'avreü dè tsëquye an, zor dè Chén Zoûrzo, patrôn dè Tsèrmegnôn.

Hle cohôma rêmônte ou tén dè la groûcha pèsta ein 1640, treü chéilio dèvàn òra. Ôn Tsèrmegnonâr, Ouéntsô, quié chèyève y j'Irètè, pâ louén dou velâzo, ch'è cheintôp pri dè mâlèjo. Ya fé la promècha, che vouarêive, dè deustrebôéc a tueús ôn bocôn dè pan bènéc to lè j'an lo zor dè Chén Zoûrzo. Ouéntsô ch'è vouaréc, ya tènôn cha promècha ein fajèin ôna donassiôn a la cômôna, a tsârze dè contenôâ la deustrebôssiôn.

Can romàchàn dè bouè chèc ou d'èhêr a la zoûr, brâmèin d'einsian

Le « morché » est un quartier de pain de seigle bénit porté par des hommes dans des vans à bras et distribué sous la croix des Girettes le 23 avril de chaque année, jour de la Saint-Georges, patron de Chermignon.

Cette tradition remonte au temps de la peste noire en 1640. Un Chermignonard, Ointsô, qui fauchait aux Girettes, proche du village, s'est senti atteint du fléau. Il a fait le vœu, s'il guérissait, de distribuer chaque année un quartier de pain bénit à tous les habitants de Chermignon le jour de la Saint-Georges. Son vœu fut exaucé. Il a tenu sa promesse par une donation à la Commune, à charge à celle-ci de perpétuer la distribution.

Quand nos ancêtres ramassaient du bois mort ou de la litière en

Les porteurs de pains. Le cavalier.

Photos © Site Commune de Chermignon.



vouardàn ôn mouêr dè morché ein pôchye quié dèit lè prèjarvâ d'êhrè garfâ di charpèin.

D'âtro, a poyè, balyàn a tsëquye béhieu ôn mouêrjèt dè pan bènéc po cônfiâ lo bètail a la vouârda dè Djiô.

Peindàn la mîma pèsta lè dèfòn, tra nômbrouù por éhrè portâ ou chemehièro dè Lèin, chôn aôp eintèrrâ dèjò lo velâzo, ou Tombyr. Tan qu'a la guiêrra dè catòrje a dijèouèt îre le cohôma, lo zor dè Pâquye d'alâ ein prosseussiôn prèyè por lè mor ou piâ dè la croui dou Tombyr. Apré la prèyère, tsecôn rèchèit ôn morché è ôn bocôn dè mòta, y fré dè la cômôna.

Le morché è lè croui di j'Irètè è dou Tombyr rapîlôn tozò hloú tén dè dèjolassiôn.

forêt, beaucoup se munissaient d'un « morché » qui, selon la croyance populaire, devait les préserver de la morsure des serpents.

D'autres, le jour de l'inalpe, donnaient à chaque bovin une tranche de pain bénit pour confier le bétail à la garde de Dieu.

Pendant la même peste, les victimes, trop nombreuses pour être portées au cimetière paroissial de Lens, ont été ensevelies sous le village, au Tombyr. Jusqu'à la guerre de 1914-1918, les Chermignonards avaient coutume, le jour de Pâques, de se rendre en procession prier pour les morts au pied de la croix du Tombyr. Après la prière, chacun recevait un « morché » et un morceau de fromage aux frais de la Commune.

Le « morché » de Saint Georges et les croix des Girettes et du Tombyr rappellent toujours ces temps de désolation.



Les grenadiers de la Saint-Georges (23 avril). Un texte sur cette tradition, écrit par Alfred Rey, paraîtra dans le prochain numéro. Photo © Site Commune de Chermignon.

LES TRADITIONS DE FULLY

Raymond Ançay-Dorsaz, Fully (VS)

I La tradition du patois

Vé 1965, le patoué keminche a chè pédre a galo. Li vëretâbl'è patouaïjan chon épouovintô. Jojè Roduit-Grandze êkri li prèmiè mouo in patoué din un pètchou journal dè Fouëyë. In 1967, Jojè avoui Marchial Anchaï, è plujiu dè no, n'inbants'in na chochiété filklorike. Din ché groupe na pouëgna dè no keminche in 1972 dè ch'okupâ di patoué avoui dè kont'è, dè téâtre, etc. In 1977, la novale chochiété di patouaïjan, « Li Brëjoyoeü » l'è fondâye. Di 1972 teïnk'a 2015, no kontenuv'in avoui le Patoué : On dzëye dè kouomédëy'è, in fi dè tsan, on baye dè kour pouo kâk'è dzin u dzevën'è. Dè patouaïjan verëtâbl'è, y'in n'a pâmi kë dou, trai ! Mi la chochiété l'è toti li ! Na partchia di mimbre châv'on a mètchia le patoué, li j'âtrè l'aprinj'on, li bâje'è, è, l'éproeüv'on d'allâ pië yuin, pè le téâtre, li tsan, etc.

II La tradition religieuse

a) Chin Chefouoreïn, Patron dè la paroiche dè Fouëyë l'è fitô le vint'è dou di maï d'ou... Di pachô trint'an, chin chè fi la demindze la pië protse è, la patronale chè mârïë avoui la fit'a paroichiale. Brâmin dè dzin krèy'on kë noutr'è Patron, (mârtir a Autun, in France), l'a dè pouvoi pouo

I La tradition du patois

Vers 1965, le grand déclin du patois prend de la vitesse. Les mordus du patois sont désemparés. Joseph Roduit-Granges écrit les premiers billets en patois dans un petit journal de Fully. En 1967, Joseph avec Martial Ançay et quelques-uns d'entre nous, nous mettons en route une société folklorique. Dans cette société, nous sommes une poignée qui commençons, dès 1972, à nous occuper du patois avec des histoires, du théâtre, etc. En 1977, la nouvelle société des Patoisants, « Li Brëjoyoeü » (Les Brisoleurs), est fondée. De 1972 à 2015, nous continuons avec le patois : on joue des comédies, on fait du chant, on donne des cours à quelques personnes ou à des jeunes. Des véritables locuteurs patoisants, il n'y a plus que deux ou trois, mais la Société est toujours là ! Une partie des membres connaissent le patois à moitié, d'autres apprennent les bases et essaient d'aller plus loin, par le théâtre, les chants, etc.

II La tradition religieuse

a) Saint Symphorien, Patron de la paroisse de Fully, a sa fête le 22 août. Depuis plus de trente ans, la Patronale est reportée au dimanche le plus proche et elle se marie avec la Paroissiale. Beaucoup de gens croient au pouvoir de guérison (corporelle ou spirituelle) de saint Symphorien

vouari li maladi, (di kô u dè l'èchpri), è pâ rin kë vèr no ! Na, di le Moiyè-n'Âdze è teïnk'è vé 1960 on biâ dè dzin dè brâmin di paroich'è di Valai, vëgnâv'on « fir'è dévouochon » à Chin-Chefouoreïn. Chin chë fi onkouo toti, la vèye dè Chin-Chefouoreïn. Mi vouore, i y'a pëchk'è pâmi dè dzin d'ayeu ! La dévouochon l'è na pëtchouad'a profëchon : d'abouo, din l'ÿaije, (on rintro a draïte, on pâche i chondzon di ban, on fi on mimi i rèlik'è, on chorte à gôtse), è apri uto dè l'ÿaije. Chin chë fi noëu kou, in préyin. Mi te poeü chëdre intr'è feïnth'oeür'è, teïnk'a miëni. Din le tin, i l'ér'è tot'è la ni ! Le dzo dè la Fît'a, a la feïn dè la mèche on fi na dzint'a profëchon din le velâdze avoui li chochiété kë chon d'akô dè vèni. Apri la bënëdëchon finale avoui li rèlik'è, i y'a on n'apërëtif offé pè la Këmourëne avoui d'anbiyanche : fanfare è mouëjêke fouoflorike. Apri, te poeü mëdzë è baïre, chu plache. È on chë rëtroëuve in famèy'è u avoui dè j'ami.

b) La Fît'a Djiu a Fouëyë, chë pâche chuiramin... min din li j'âtrë paroich'è. La vèye, dè dzin dévouô, fon dou u traï rëpojouâ biô dékouorô, a dè yua dëfërin, pouo la profëchon di lindëman !

Le dzo dè Fit'a Djiu i y'a na grant'a mèche. A la feïn dè la mèche on fi na profëchon din le velâdze (le to d'on kartchë, è rëto dëvan l'ÿaije), avoui tot'è li chochiété kë chon d'akô dè vèni

(martyr à Autun, en France) et ce, pas seulement chez nous ! Et non ! Dès le Moyen Âge et jusque vers 1960 quantité de gens issus de beaucoup de paroisses du Valais venaient « faire dévotion » à saint Symphorien. Cela se fait encore aujourd'hui, la veille de la St-Symphorien, mais actuellement il n'y a que peu de gens d'ailleurs. La dévotion est une petite procession : d'abord, dans l'église, (on entre à droite, on va jusqu'au sommet des bancs, on passe au milieu en faisant un baiser sur les reliques, on sort par la gauche), et, après, autour de l'église. Cela se fait 9 fois en priant. Mais on peut choisir entre 17 h et minuit. Autrefois c'était toute la nuit. Le jour de la Fête, à la fin de la messe une belle procession est organisée dans le village avec les sociétés locales qui veulent bien y participer. Après la bénédiction finale avec les reliques, il y a un apéritif offert par la Commune, avec ambiance : fanfare, musique folklorique. On peut manger et boire sur place. On se retrouve en famille ou entre amis.

b) La Fête-Dieu à Fully, se passe certainement comme dans la plupart des autres paroisses. La veille, des personnes dévouées font à des lieux précis, deux ou trois reposoirs décorés pour la procession du lendemain. Le Jour de la Fête-Dieu une messe solennelle y est célébrée. A la fin de celle-ci, une procession du St-Sacrement se fait dans le village (le tour d'un quartier, puis retour

(chë pouëchible in kouëchtëme). Apri le Kantike Patriotike, on n'apërètif l'è offé pè la paroiche ! li dâvouë fanfar'è dzëy'on dè mûjike.

Apri, dè kou, i y'a dè chochiètè kè chë rëtroeüv'on intrè-leu, atrâmin, on torne in famëye.

c) Din li tsapal'è dè Majinbre è, dè Branfon : i y'a achebeïn, pouo tot'è li dâvouë, **on-na fit'a patronale :** yën'a, l'è pouo shioeü di velâdz'è dè Chaché è dè Mazinbre pouo la **Chin Gouotâ (a Majinbre)**, normalamin le 8 di mai dè mé. Li, l'on la tradëchon dè fire li mérévèy'è yon u douo dzo dèvan. Normalamin i y'a on bal organëjô la vèye, pè li Dzëvën'è. Le dzo dè la fit'a, i y'a beïnchuire la mèche dè fite, tsantây'è pè la Chochiété paroichiale dè tsan dè Fouëyë « La Chèchilia », è pouaï... on'napërètif. Apri, chin chë pâche din li famëy'è, din li karnotsè, è, din li kâv'è !

L'âtre, l'è a Branfon, pouo la Chin t'O. Li, l'è pouo shioeü di velâdze dè Branfon, è li kartchië protse. In plan-n'a, di la Louye. I mon, di li Majo di Mô.

Dèvan, li dzin fajâv'on achebeïn dè mérévèy'è mi vouore. Chovin, la vèye, i y'a on n'invitô chpèchial u on conché pè on n'orkèchtre u on

devant l'Eglise) ; ceci, avec toutes les sociétés qui veulent bien y participer (si possible en costume). Après le cantique patriotique, un apéritif est offert par la Paroisse. Les deux fanfares donnent concert.

Puis, parfois, il y a des sociétés qui prévoient de se retrouver entre elles, sinon on se retrouve tous en famille.

c) Dans les chapelles de Mazimbre et de Branson, chacune d'elles fête son Patron local. Une **Patronale** pour les habitants des villages de Saxé et de Mazimbre, pour fêter la **Saint-Gothard**, (à Mazimbre), normalement le 8 mai. Là, il y a encore la tradition de confectionner des «merveilles» (pâtisseries frites), un ou deux jours avant la fête... Très souvent, la veille, un bal est organisé par la jeunesse locale. Le jour de la fête, une messe solennelle y est célébrée, chantée par la Chorale Paroissiale « La Cécilia ». Suit l'apéritif ! Puis cela se passe dans les familles, dans les carnotsets et dans les caves !

Et une autre Patronale à Branson, pour la Fête de **Saint-Ours** ! Celle-ci est la fête de ceux du village de Branson et des quartiers proches. En plaine, dès le quartier de La Louye. Au mont, dès le secteur des « Mazots des Morts ». (Quartier dit cimetière du Choléra de 1967).

Ici, autrefois les familles faisaient aussi des « merveilles », mais maintenant... La veille de la Fête, souvent il y a un invité spécial ou

n'artichte. Di on par d'an, i fon « dè buvèt'è » din li karnotsè prots'è dè la tsapale.

Le dzo dè la Fit'a, i y'a na dzint'a mèche tsantâye pè la Chochiété dè tsan dè Branfon « L'Ékô di Fouolatér'è ». Pouaï apri, on n'apërètif. È apri, chin chè pâche din li famëy'è, din li kantine-karnotsè.

d) Li profèchon di Rogachon chè fon toti : *Dèvan, avoui brâmin dè monde, chuto li j'agrikulteu; vouaï, i vëgn'on migr'è (nonbr'è di j'agrikulteu prof. deveja pè 25 ; li j'oeür'è pâ a bië pouo brâmi d'âtr'è travayeu, pëtchoud'a partechepachon di paroichiyin, chuto di dzevën'è , këmin parto vouore, in Valaï). Li profèchon chè fon li traï dzo dèvan la Fit'a dè l'Anchèchon dévé le tâ : Delon, utr'è vé la Tsapale dè Branfon (+la mèche), Demâ , vé la Tsapale dè Majinbre (+la mèche), Demékre ni, inô pè le Mon (apri la mèche).*

III Traditions civiles

a) Pouoyë. *Tchui j'an, le darai dechandre di mai dè mé u, le prèmië di jouëin i y'a le dzo dè Pouoyë, avoui la baroche di vats'è, è, apri la fit'a chu plache. Chin l'è fran na viëy'a tradëchon. Mi atinchon ! Normalamin i y'a la baroche di vats'è, mi dè kou, apri, i y'a onkouo li baroche intr'è shioeü kë l'on li vats'è, chè l'on on moué troua biu !*

un concert par un orchestre ou un artiste. Depuis plusieurs années, on organise des buvettes-cantines dans les carnotsets proches de la chapelle. Le jour de la Fête de St-Ours une belle messe y est célébrée chantée par la Sté de chant de Branson « L'Echo des Follatères ». Puis ensuite vient l'apéritif. Et après, cela se passe dans les familles, dans les cantines-carnotsets.

d) Les processions des Rogations existent toujours. Autrefois très suivies par les nombreux agriculteurs, aujourd'hui elles deviennent maigrichonnes (nombre d'agriculteurs prof. réduit de 25 fois, horaire non compatible avec beaucoup d'autres professions, modeste participation des paroissiens spécialement des jeunes comme partout, en VS). Elles se font les 3 jours avant la Fête de l'Ascension en soirée : lundi, vers la Chapelle de Branson (+messe), mardi, vers celle de Mazimbre (+messe), mercredi soir au Mont (après la messe).

III Tradition civiles

a) La Montée à l'Alpage. Tous les ans, le dernier samedi de mai ou le premier de juin, c'est le jour de la Montée des vaches à l'alpage, avec combat des vaches, puis ensuite, fête sur place. C'est vraiment une vieille tradition. Mais attention ! Normalement il y a le combat des vaches, mais parfois après,... Il y a encore le combat des propriétaires, lorsqu'ils ont un petit peu trop bu !

b) Li Tsâtagn'è : *L'è di le prèmiè moyè n'âdze, pètitre onkouo dèvan, kë y'a dè tsatagn'è, a Fouëyë, chin l'è chuire ! Îtche, la tsâtagne l'è la trishië di poure ! Chë, li famèye dè Fouëyë chon pâ môrt'è dè fan, pindin li kroué j'évé, l'è grâch'è i tsâtagn'è ! Ver no, l'è na fran viëy'a tradëchon ! A Fouëyë, i y'a chuto, dâvouë maniër'è dè fir'è li chouy'è, avoui li tsâtagn'è.*

Li tsâtagn'è kouaït'è. Li, i fô fir'è kouaïr'è d'in l'îvouë avoui on bloche dè chô, min pouo li trishië parboulait'è. On li mädze cheïnplamin avoui dè frëmädze. Chin l'è pouo dè chouy'è normal'è pindin tot'è la chënan-n'a, to l'oeüton è, to l'évé !

La Brëjolâye *avoui dè tsâtagn'è k'on fi grëyë i foua è k'on mädze kan chon frëts'è, d'oeüton. La tradëchon l'è dè li mädzë, d'oeüton, avoui dè frëmädze, na demindze u on dzo dè fite (pouo fitâ le dzo dè la feïn di venindz'è). Li, on poeü rajoutâ na pëtchoud'a rape dè rejeïn, atramin pâ ! L'è li rèchtôran dè vouore kë l'on tsandza shia chouye.*

Vouore i y'a telamin d'âtrë tsouj'è din l'âchëte kë li tsâtagn'è pâch'on i chëkon plan ! Li dzin chon pâmi proeü pour'è, è, i chon troua lebouë ! On dzo veïndrë pëtitr'è, kë ? In atindin, i y'a dza vint'an kë Fouëyë, l'organje, on-na moncht'a fite dè la tsâtagne i meïntin d'otobre.

b) Les Châtaignes : C'est certain que depuis le tout début du Moyen Âge et peut-être déjà auparavant, il y a eu des châtaignes à Fully. Ici, la châtaigne a été la pomme de terre du pauvre. Si les familles de Fully ne sont pas mortes de faim pendant des séries d'hivers rigoureux, c'est grâce aux châtaignes. Chez nous, c'est une très vieille tradition. A Fully, il y a surtout deux manières de préparer un repas avec des châtaignes.

Les châtaignes cuites. Là, il faut les faire cuire à l'eau, avec une pincée de sel comme pour les pommes de terre en robe des champs. On les mange simplement avec du fromage. Cela peut servir aux repas durant toute la semaine, en automne ou durant tout l'hiver !

La brisolée avec des châtaignes qu'on fait griller au feu de bois et que l'on mange avec du fromage, un ou deux dimanches d'automne ou, à l'occasion d'une fête (ex. : pour la fin des vendanges). Ici, on peut rajouter une petite grappe de raisin, sinon, dans notre tradition familiale, cela ne se fait pas. Ce sont les restaurants qui, actuellement, ont changé la composition de ce repas.

Maintenant, on y met tellement de choses dans l'assiette que les châtaignes passent au second plan ! Les gens ne sont plus assez pauvres (plus assez simples), et trop goinfres ! Un jour viendra peut-être que ?... En attendant, depuis 20 ans il y a une immense fête de la châtaigne organisée chaque année à la mi-octobre, à Fully...



LA LEVÉE DES EAUX À SAVIÈSE

Julie Varone, Savièse (VS)

I ouéaé di j-éivoué ën Chavyejé

I fôou chaï kye Chavyejé l'é ona groucha comona byin ënplantaé chou oun ouardzó réplan a pya dou Prabéi, mountanye dé 2'042 m dé ouate.

Pó parla dé fa cotoma dä ouéaé di j-éivoué, chéi oublidjyaé dé decreré ó sousi kyé é Chavyejan l'an jou pó tróoua d'éivoué.

Chavyeje, ou mitin dou Vaoui, dou byéi dri dou Roun.nó, che trououé derën ou rloua ó plo chèkyé dä Souisa. Fou kyé fan dé rétsase chou ó tin djyon kyé tchyé a pó préi 600 mm dé plodze per an. Chin l'é pa prou pó féré poussa ou'ërba. I fôou don conpincha ché mankye pé ou'arója-dzó. I mountanye dou Prabéi l'é pa prou ouata pó kye i ni fòrmeché oun glachyé, l'a don pa dé j-éivoué kyé venyon ba di ouéi.

Dou mochin dé Chavyeje, l'é i Mordze, ma l'é troua préonta pó kyé n'oun poeché terye ou'éivoué di ouéi. Dou ouéin dé Chavyeje, l'é i Chyoun. na é i Dra.in. L'é ouéi kyé fou dé Droun.na chon ita prindré ou'éivoué é an ta mena a tréê é pra pé dé piti besé. Fa éivoué l'é dé rlouin pa chou-fijinta po tòté ó réplan dé Chavyeje. Ën 1430, é Chavyejan, idja pé cakyé propriétéiró dé Chyoun, van dé-manda a oun n-étrandjyè, Jacobus Leukron, dé constrouéré oun bese

Il faut savoir que Savièse est une grande commune bien implantée sur un large plateau au pied du Prabé, montagne de 2'042 m de haut.

Pour parler de cette coutume de la levée des eaux, je suis obligée de décrire le souci que les Saviésans ont eu pour trouver de l'eau.

Savièse, au milieu du Valais, sur la rive droite du Rhône, se trouve à l'endroit le plus sec de la Suisse. Les climatologues disent qu'il tombe à peu près 600 mm de pluie par année. Cela n'est pas suffisant pour faire pousser de l'herbe. Il faut donc compenser ce manque par l'arrosage. La montagne du Prabé n'est pas assez haute pour que la neige forme un glacier, il n'y a donc pas d'eaux qui descendent de là.

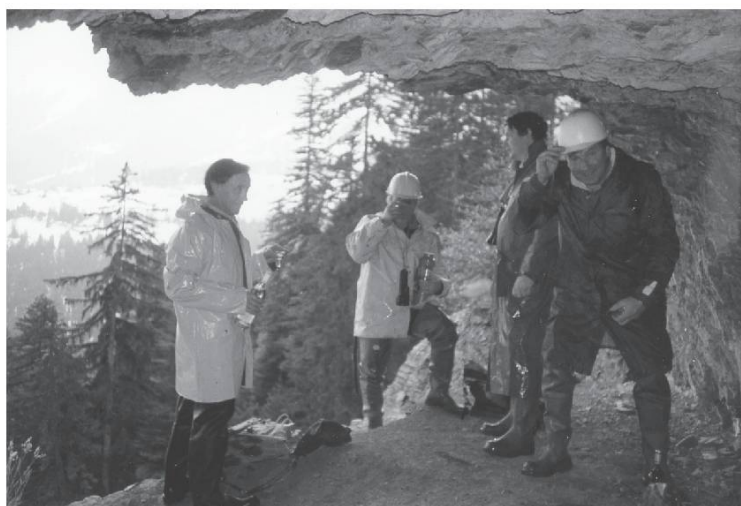
Au couchant de Savièse, il y a la Morge, mais elle est trop profonde pour qu'on puisse utiliser son eau.

Au levant de Savièse, il y a la Sionne et le Drahin. C'est là que ceux de Drône ont été prendre l'eau et l'ont menée à travers les prés par de petits bisses. Cette eau n'est de loin pas suffisante pour tout le plateau de Savièse. En 1430, les Saviésans, aidés par quelques propriétaires de Sion, vont demander à un « étranger » Jacobus Leukron, de construire un bisse le

dôon dâ pari nôo dou Prabéi. Che bese prindri ou'éivoué dâ Netaje é dâ Rloué, on dé 8 km, i meneri ou'éivoué tankye damou Tsandoouën. Dé ché byéi dou Prabéi, é chéi chon drisé, l'a dé colöo dondzirou, avoue arououé ba dé galóou é, d'evêe, dé j-aouintse. L'a dé tró avoue i bese charé fé ën plantse pindóouéi ou chéi avouéi dé boutsé (poutré ënfonséi derën dé bogan cara dé 20 cm dé byéi é couinsé pé dé fën.né ouamé dé dalé). E traó l'an ënréa ou mi d'óou 1430, ma adon l'é pa ita pouchibló dé déré can chouron ita forni. I chooua condesyon kye é Chavyejan l'an bala ou constrotöo : défincha dé ënrée oun n-atré traó déan kyé sti foéché ita forni. L'an bala ó noun dé Torin-Nou a sti bese paskyé l'a ranplachya oun n-atre tórin, méi ba, kyé dijion i Crouéi Tórin.

Avouéi ó Tórin Nou, ou'éivoué aróouaé ou veouadzó dé Ninda, disparou ó dzò de voui, chaïé réparticha pé dé tórin derën chi j-étan kyé vouar-

long de la paroi nord du Prabé. Ce bisse prendrait l'eau de la Nétage et de la Ley. Long de 8 km, il amènerait l'eau jusqu'au-dessus de Chandolin. De ce côté du Prabé, les rochers sont escarpés, il y a des couloirs dangereux où tombent des cailloux et en hiver, des avalanches. Il y a des passages où le bisse devait être construit en planches suspendues au rocher, avec des «boutzets» (poutres enfoncées dans des creux de forme carrée ayant environ 20 cm de côté et serrées par de minces lames de mélèze). Le travail a commencé au mois d'août 1430, mais à ce moment, il n'a pas été possible de dire quand il serait terminé. La seule condition que les Saviésans ont donnée au constructeur : défense de commencer un autre travail avant que celui-ci ne soit terminé. On a donné le nom de Torrent-Neuf à ce bisse parce qu'il a remplacé un autre torrent, plus bas, qu'on appelait le « Mauvais Torrent ». Avec le Torrent-Neuf, l'eau arrivée au village de Ninda, disparu aujourd'hui, était répartie par des torrents dans six étangs qui gardaient l'eau qui n'était



Pause à la fenêtre de Brac.
Photo Julie Varone.

daon ou' éivoué kye iré pa ënpléaé ó néi é a demëndze.

E païjan l'an pouchou êrdjye é pra é aouéa dé atsé kye raporton méi kye é tchyévré é é faé. E j-écri djyon kye ën 1450, é pra dé Chavyeje poouïon nourri 400 a 500 atsé.

Ou' éivoué l'é jéraé pé oun consòrta-dzó. Oun conpotiste réparti a tsekye propriétéiró ó bran d'éivoué kye l'a béjouin po êrdjye ché téré. Ché dri d'éivoué l'é converti ën tin d'aró-jadzó. Tré j-ouré d'arójadzó córes-pondó a ona póouja. I répartichyon dé fou droué l'é féta pé ó partichyou kye déouévré é bóatën dé ou' éivoué.

Sti-la di achebën chòrvélé ó débe dou Tórin, l'é pó chin kye pindin a bóna chijon, i réisté ina préi dou tornyou derën oun tsaoué kye nó dijin « i Boutse ».

Tui é j-an, dé fortin, i falie ëntretini ó Tórin-Nou : cora ó bese, contróoua é ranplachyé dé botsé, é marin.né vajion tsachyé dé dajon é dé brantsé dé déi pó chopa ó vouidó ëntré é plantsé. Fou traó ché fajion ën manouré. Tsekyé a.in droué diïe forni tan d'ouvri.

Can é traó iron forni, iré i dzò dà ouéaé dou bese. Tui é j-ouvri é tóté é j-ouvridé ché rétróouaon à tsapaoua dé Chënta-Margirita, chou ó bese, é ouéi ou' ëncora venie déré a mécha. Apréi, ën chyoouin ó bese, dé rloua chou dé j-étrité plantsé, partion tui

pas utilisée la nuit et le dimanche.

Les paysans ont pu arroser les prés et élever des vaches qui rapportent plus que les chèvres et les moutons. Les écrits disent qu'en 1450, les prés de Savièse pouvaient nourrir 400 à 500 vaches.

L'eau est gérée par un consortage. Un comptiste réparti à chaque propriétaire la quantité d'eau nécessaire pour arroser ses terres. Ce droit d'eau est converti en temps d'arrosage. Trois heures d'arrosage correspondent à une pose. La répartition de ces droits est faite par le « Partichiou » (répartiteur) qui délivre le bulletin de l'eau. (jour, heure et temps d'arrosage).

Celui-ci doit aussi surveiller le débit du Torrent, c'est pour cela que pendant la bonne saison, il habite en haut près de la croisée des torrents dans un chalet que nous appelons « la Boutse ».

Tous les ans, au printemps, il fallait entretenir le Torrent-Neuf : curer le bisse, contrôler et remplacer les « boutzets », les dames allaient chercher de l'humus et des branches de sapin pour colmater le vide entre les planches. Ces travaux se faisaient en manœuvres. Chaque ayant-droit devait fournir tant d'ouvriers.

Quand les travaux étaient finis, c'était le jour de la levée des eaux du bisse. Tous les ouvriers et toutes les ouvrières se retrouvaient à la chapelle de Sainte-Marguerite, sur le bisse, et là, le curé venait dire la messe. Après, en suivant le bisse, parfois sur d'étroites

tankyé amou a son, ä pricha dä Netaje. Ouéi i traó di vouasöo cominsie. Chou ódré dou métra, oun n-ouvri ouéaé ou'éclóoucha é ou'éivoué ch'ëngadzié derën a dedzuita ën plantse avoue l'aïon mitou, chou ona sintin.na dé métré, ó dajon pòrta pé é marin.né. Oun vouasöo ch'adzenoulie derën ou bese é ch'ëntanpaé a retini ó gatsó pó kye sti-la choouéché ita siminta ó vouidó di plantsé.

Dóou j-atró vouasöo fajion a mënma tsóouja deri rloui. Can i métra bralié « Foura » chalion tui foura dé ou'éivoué é courion djiyé métré méi rlouin pó féré a mënma tsóouja é chin, to ó on dou bese.

M'emajenó a joué dé tui can ou'éivoué aróouaé ba ën Ninda. Can i Tórin cóminsie a tsanta, tui pouuion ënréé a féita. E tsané plin.né de vën sercóouaon, é focé chaïon ënprin, é mitchyéi di frómadzó roution déan ó foua, é moundó l'aïon plo kye a ch'acheta pô fon é a atindré rlöö racléta. Iré i féita da ouéaé di j'éivoué.

Pindin sën sin j-an, i Tórin-Nou l'a

planches, tous partaient jusqu'au sommet à la prise d'eau à la Nétage. Là, le travail des « vouasseurs » (pataugeurs) commençait. Sur l'ordre du métral, un ouvrier levait l'écluse et l'eau s'engageait dans le canal en planches où on avait mis, sur une centaine de mètres, l'humus apporté par les dames. Un vouasseur s'agenouillait dans le bisse et s'efforçait de retenir la boue pour que celle-ci aille cimenter le vide des planches.

Deux autres vouasseurs faisaient la même chose derrière lui. Quand le métral criait « Dehors ! » tous sortaient de l'eau et couraient dix mètres plus loin pour faire la même chose et cela, tout le long du bisse.

Je m'imagine la joie de tous quand l'eau arrivait à Ninda. Quand le Torrent commençait à chanter, tous pouvaient commencer à fêter. Les channes remplies de vin circulaient, les foyers étaient allumés, les moitiés de fromage rôtissaient devant le feu, les gens n'avaient plus qu'à s'asseoir par terre et attendre leur raclette. C'était la fête de la levée des eaux.

Pendant 500 ans, le Torrent-Neuf a



Pause à la fenêtre de Brac en 1992.
Photo Julie Varone.

achouerya a vya di Chavyejan. Tui é j-an, ou'éivoué l'é itaé féitaé.

Avouéi é tsandzémin dä vya é ou'aróouaé di nóouéi moin, é Chavyejan l'an ranplachya ó Tórin-Nou pé oun tounèoué dé 4'700 métré dé on, pèrchya derèn ou Prabéi. Ou'éivoué chale a son dou Mèin dä Dzöo é che réparti derèn i chi j-étan. Avouéi ó tounèoué, i bran d'éivoué l'é inou méi grou é l'é ita oun gran bèn pó êrdjye é venyé.

O catró dou mi d'óou 1934, i Consèle comonaoué avouéi ó prijidan Cyprien Varoun.na é tòte a popoouachyon dé Chavyeje chon jou ä bénérechyon dou Tounèoué balaé pé ou'ëncora Djyan é i métra dé ou'anchyin bese l'a rechyou a cla di vané.

Fa noouaoua fason de mena ou'éivoué bale bécóou mouin dé traó. D'outon, ou'éivoué l'é déveryaé amou ä Mordze é ënpléaé pé uziné dé « Lizerne et Morge ». Dé fortin, pó contróoua ó tounèoué déan a ouéeaé di j'éivoué, fou dä comechyon « pachon ó tounèoué » é ou'ócayjon l'é balaé ä popoouachyon é i j-écóououé dé féré ché pachadzó. L'é ënpréchyónin dé véré, derèn ou néi, defeoua tui fou moundó avouéi é bóté dé caoutchyou tankyé ina ou mitin di póté, avouéi ó mantéi dzanó kyé achyé pa pacha ó móouse, ó caskyé é a pila cóouaé ou fron.

I pachadzó doré on'oura é demyé, derèn oun bouéi etri, i fon l'é pa plan, dé cóou, ou'éivoué di golé arououé byin ina é can n'oun ou chali dä golé,

assuré la vie des Saviésans. Tous les ans, l'eau a été fêtée.

Avec le changement de vie et l'arrivée de nouveaux moyens, les Saviésans ont remplacé le Torrent-Neuf par un tunnel de 4'700 m de long percé dans le Prabé. L'eau sort au sommet du Mayen de la Zour et se répartit dans les six étangs. Avec le tunnel, la quantité d'eau était plus importante et ce fut un grand bien pour arroser les vignes.

Le 4 du mois d'août 1934, le Conseil communal avec le Président Cyprien Varone et toute la population de Savièse ont assisté à la bénédiction du Tunnel donnée par le curé Jean, et le métral de l'ancien bisse a reçu la clé des vannes.

Cette nouvelle façon d'amener l'eau donne beaucoup moins de travail. En automne, l'eau est détournée (en haut) à la Morge et utilisée par l'usine de Lizerne et Morge. Au printemps, pour contrôler le tunnel avant la levée des eaux, ceux de la commission « passent le tunnel » et l'occasion est donnée à la population et aux écoles, de faire ce passage. C'est impressionnant de voir, dans la nuit, défiler tout ce monde avec les bottes de caoutchouc qui arrivent au milieu des cuisses, avec le manteau jaune imperméable (qui ne laisse pas passer le mouillé), le casque et la lampe frontale.

Le passage dure 1h30 dans un boyau étroit, le sol n'est pas régulier, parfois, l'eau des gouilles monte bien haut et, quand on sort de la gouille, le casque

*i caskye tapé byin fôo contré ó chéi dou chaouan. Di 2003, i fon l'é ita bétóna, n'oun pou boudjye méi tran-
kilamin, ma l'é mouin rigóló.*

*O dzò dé voui, l'an pa méi béjouin d'aa amou ä Mordze ouvri a vana, l'é oun n-ouvri dé « Lizerne et Morge » kye fé ché traó. E vouasöo kye chou-
taon derën ou'éivoué frida éjiston plo, ma fou kye chon inou apréi l'an contenooua a tradichyon : ä chotchya dou tounèoué, n'oun prin ou'apéro la é ouéi. Oun tin, i racléta iré cher-
vita ba ä Boutse, ma óra, é j-invitéi chon chi nonbrou kye i chóououa l'é chervita ba ä sala comonaoua di Binii*

Tui é j-an, a promyeré chenan.na dé mäe l'é i féita da ouéeaé di j'éivoué. L'é ou'ócayyon pó é responchabló dä comona dé ënvita a dena dé j-ami é dé j-outouritéi dou canton. Chin pèrmé de discuta é dé féré dé bóné reouachyon.

tape bien fort contre le rocher de la voûte. Depuis 2003, le sol a été bétonné, on peut marcher plus tranquillement mais c'est moins rigolo. Aujourd'hui, il n'y a plus besoin de monter à la prise à la Morge ouvrir la vanne, un ouvrier de Lizerne et Morge accomplit cette tâche. Les vouasseurs qui sautaient dans l'eau froide n'existent plus mais leurs successeurs ont continué la tradition. Après le passage, à la sortie du tunnel, on prend l'apéro ici et là. Pendant quelque temps, la raclette était servie à la Boutse mais maintenant, les invités sont si nombreux que le repas est servi à la salle communale des Binii. Chaque année, la première semaine de mai, c'est la fête de la levée des eaux. C'est l'occasion pour les responsables de la Commune d'inviter à dîner des amis et des autorités du canton. Cela permet de discuter et de faire de bonnes relations.



Entrée dans le Tunnel du Prabé.
Photo Julie Varone.

LA TORRÉE JURASSIENNE

Eric Matthey, La Chaux-de-Fonds (NE)

Lai toèrrée, ènne traidichion di hât Jura

Octôbre ât li, l'herbâ ât bîn inch-tallè ! Les djoués devniant pus couéts, d'épâs brûssales r'tieûvant lai pyaine è l'fond des vâs. Poi contre, chu le hât Jura, les djoués sont ryuaints, le cie ât d'in înteinche bieu è le s'raye échiaire è réтчâde ci p'tét pairaidis. Les faiyis, les érabys è âtres feuyus aint pris yotes maignifyiques tieûlées d'herbâ. Les alûes sont roudges de beutnies, les pitalîns sont tchairdgi d'ânies è les botnies sont tieûvi de graitte-tyus. Les dgens reugu'nant dains les bôs po moûechirnaie. Les breuyêts des tchîns è les côps d'fiefûes réжоûennant, les tcheûssous ayaint ècmencie « l'maichaicre des ainonceints ».

Les vaitches aint tyitti les pétures po fini les drieres voyîns alentoué des fêrmes è des v'laidges. Po chêrtannes proûes les grosses soénnaiyes d'herbâ aint rempiaichi les tchiaimp'nattes è les potêts di tchâtemps. Ç'ât not' paichtorâ chumvoûenie ! Dains nôs bôjies tchaimpois d'moérant encoé les dgeneusses è les tchvâs rondgeaint les drieres treutches d'hierbe.

Mains l'herbâ dains le hât Jura, ç'ât bîn chur aichbîn l'temps des toèrrées. Ah, lai toèrrée ç'ât âtche de chacrè po les dmoérants di Hât, chutôt dains

La torrée, une tradition du haut Jura

Octobre est là, l'automne est bien installé ! Les jours deviennent plus courts, d'épais brouillards recouvrent la plaine et le fond des vallées. Par contre, sur le haut Jura les jours sont lumineux, le ciel est d'un bleu intense et le soleil éclaire et réchauffe ce petit paradis. Les foyards, les érables et autres feuillus ont pris leurs magnifiques teintes automnales. Les alisiers sont rouges d'alises, les sorbiers sont chargés de sorbes et les églantiers sont couverts de gratte-culs. Les gens rôdent dans les bois à la recherche de champignons. Les abois des chiens et les coups de fusils retentissent, les chasseurs ayant commencé « le massacre des innocents ! ».

Les vaches ont quitté les pâtures pour finir les derniers regains alentour des fermes et des villages. Pour certains troupeaux, les grosses sonnaillies d'automne ont remplacé les clochettes et les potets de l'été. C'est notre symphonie pastorale ! Dans nos pâturages boisés restent encore les génisses et les chevaux rongeant les dernières touffes d'herbe.

Mais l'automne dans le haut Jura c'est bien sûr aussi le temps des torrées. Ah, la torrée c'est quelque-chose de sacré pour les habitants du Haut,

les Frainches-Montaignes è pe dains les Neutchétlouses Montaignes. Ç'ât en quéqu' soûetche po yôs in herbâtou l'art de vétçhie, ènne païtchie d'yot' indeintitè.

Po grôtaie ènne boénne toèrrée è fât trôvaie in care de tchaimpois laivousqu' é n'y é pus graind tchôse è péturie po les roudges-bêtes è pe que n'feuche pe trop pairvâ d'in saipin obin d'ènne fiatte po n'y pe fotre le fûe. È vôs faré encheûte aiménaidgie in fouyie en l'entouérain d' grosses pieres trôvè alentoué dains lai pétûre obin chu in meurdgie. Mains chutôt n' les prentes pe â murat d' sâtches pieres â richque de l' tirie aivâ ! Ènne fois ci fouyie bin inchtallè, vêtes tchrie prou d'sât bôs po en faire in bé gros féchlâ. Vôs en trov' rèz bin âgiement dains les dépouyes que dmoérant des drieres côpes de bôs. En dgén'râ les afaints aimant bin faire ci traivaiye. In côp vot' sât bôs bin aimonch'lè chu l' fouyie, è vôs faré y inchi poi

surtout dans les Franches-Montagnes et les Montagnes Neuchâtelaises. C'est en quelque sorte pour eux un art de vivre automnal, une partie de leur identité.

Pour réussir une bonne torrée, il faut trouver un coin de pâturage où il n'y a plus grand chose à pâturer pour les bovins et qui ne soit pas trop près d'un sapin ou d'un épicéa afin de ne pas y mettre le feu. Il vous faudra ensuite aménager un foyer en l'entourant de grosses pierres trouvées alentour, dans la pâture ou sur un murcier. Mais surtout ne les prenez pas à un mur de pierres sèches, au risque de le faire s'écrouler ! Une fois ce foyer bien installé, allez chercher assez de bois sec pour en faire un beau grand faisceau. Vous en trouverez facilement dans les dépouilles restant des dernières coupes de bois. En général les enfants aiment bien faire ce travail. Une fois votre bois sec bien entassé sur le foyer, il vous



Dessin du peintre jurassien Serge Voisard.

*d'dôs des braintchattes bîn sâtches
è di paipie po l'enfûere tot bâl'ment.*

*L'fûe ayaint bîn aittieuyè, ç'ât l'
môment d' l'aipéro ! Tot en boyaint
ènne aipchînthe di Vâ-d'Traivie obîn
în p'tét côp d'biainc d' Neutchété o
d' Lai Neuvevèlle, tchairbounèz în
cévrela o ènne aindoiye d'Aidjoûe
â bout d'ènne baidyette chu lai
chaîme ! Ènne taiyoulèe d' toétché
en lai frayure âdré bîn d'aivô po
l'aiccompaignie. Vôs peutes aichbîn
vôs tieuj'nè ènne crôte â fromaidge,
di p'tét laîd, è în n'sais p' encoé trobîn
quoi !*

*Lai téche de bôs étaint conchumè,
è d'moère în gros valmon d' roud-
joiaïnnès braîjes. Dâli vînt l' gros
môment poch'que ç'ât mitnaint
qu'è fât écâlaie ces braîjes po y
îndgie les neutchét'lous saicissons,
les andoéyes obîn les djésus de
Moûetchâve. Mains dvaint que d'
les botaie dôs lai ceindre, è faré
qu' ces poértchries feuchînt bîn
embâllè dains ènne feuye de tchô,
è pe encheûte dains du paipie d'ai-
lunminium obîn, encoé meu, dains
di paipie d'djoénâ. Mains diaî, è fât
qu' çoli feuche di paipie prov'niaint
d'ènne feuye du Hât, L'Impartial
obîn L'Franc-Montagnard !!! Vôs
peutes âchi botaie dains lai braîje des
pomattes po l'aiccompaign'ment. Po
fini vôs dairèz r'tieuvi l' tot aivô des
raîmes de daîe. Ç'ât chutôt po l'piaiji
di finfen'ment è pe po lai sentou d'
poix-beûtchon. Cheûyaint yot' gros-
sou, è fât aittendre envîrvô trâs quaîts*

faudra y insérer par dessous des
branchettes bien sèches et du papier
pour l'allumer tout doucement.

Le feu ayant bien démarré, c'est le
moment de l'apéro. Tout en buvant
une absinthe du Val-de-Travers ou
un petit coup de blanc de Neuchâtel
ou de La Neuveville, grillez un
cervelas ou une saucisse d'Ajoie au
bout d'une baguette sur la flamme !
Une tranche de « toétché » (gâteau
à la crème aigre) ira bien avec pour
l'accompagner. Vous pouvez aussi
bien apprêter une croûte au fromage,
du petit lard et je ne sais encore trop
quoi !

Le tas de bois étant consumé, il
reste un gros monceau de braises
rougeoyantes. Alors vient le grand
moment, car c'est maintenant qu'il
faut écarter ces braises pour y glisser
les saucissons neuchâtelois, les
saucisses ou les jésus de Morteau.
Mais avant de les mettre sous la
cendre, il faudra que ces charcuteries
soient bien emballées dans une
feuille de chou puis ensuite dans
du papier d'alou ou, encore mieux,
dans du papier de journal. Mais
attention, il faut que ça soit du papier
provenant d'un journal du Haut,
L'Impartial ou *Le Franc-Montagnard*
!!! Vous pouvez aussi mettre dans
la braise des pommes de terre pour
l'accompagnement. Pour finir vous
devrez recouvrir le tout avec des
branches de « darre » (rameau de
sapin ou d'épicéa). C'est surtout
pour le plaisir du crépitement et
pour l'odeur de résine. Suivant leur

*d'houre/ènne houre po qu'yote tchée
feuche bîn tieûte è pe qu'lai pé des
saicissons feuche gremainne. Tiaint
qu'ç'ât l' mômment, è fât encoé in còp
emméhl'ment écâlaie les ceindres,
mains mitnaint, ç'ât po en r'soùetchie
andoéyes, saicissons è pommattes.*

*Dâli, è ne d'moére pus qu'è saivourie,
d'aivô in bon varre de noi pînnot de
Neutchété obîn di Çchio des Caintons
d'Boé, ces marvoiyes d'not' jurassien
cèniou.
Saintè è bon peûtou !*

grosseur, il faut attendre trois quarts
d'heure à une heure pour que leur
chair soit bien cuite et que la pelure
des saucissons soit croustillante.
Lorsque c'est le moment, il faut
encore une fois délicatement écarter
les cendres, mais maintenant c'est
pour en ressortir saucisses, saucissons
et pommes de terre.

Alors, il ne reste plus qu'à savourer,
avec un bon verre de pinot noir de
Neuchâtel ou du Clos des Cantons de
Buix, ces merveilles de notre terroir
jurassien.

Santé et bon appétit !



Pâturage boisé jurassien.
Photo Eric Matthey.

**Merci à toutes les personnes qui font
connaître L'AMI DU PATOIS
et qui nous communiquent les adresses
de futurs abonnés.**

Les coordonnées bancaires de L'AMI DU PATOIS :
Banque Raiffeisen Sion-Région, CCP 19-82-4
IBAN CH32 8057 2000 0038 3652 3



LA SAINT-MARTIN EN AJOIE

Bernard Chapuis, avec la collaboration de Benoît Choffat (JU)

Lai Sînt-Maitchîn en Aîdjoûe

*Tiaind que r'vînt lai Sînt-Maitchîn,
An saingn' lo poûe d'vaint l'hôtâ.
Qu'ât-ce qu'an veut faire de tot ci
boudin ?*

Nos en airons djuqu'à rvira.

*Mains l' djoué d' lai Sînt-Maitchîn,
Ès r'vegnant trétus en l'hôtâ.
Ès bâfrant laîd, rouene èt boudin.*

È n'y é pus ran po lo r'vira.

*S'è y é ïn sînt qu'ât réchpèctè
dains nô't bé coénat, ç'ât bîn sînt
Maitchîn. Vos saîtes, çtu qu'aivait
paitaidgie son mainté po en bèyie
lai moitié en ïn poûere diaîle quasi
tiu nu que grulait dains lai bije
èt lai pieudge. Lo Môtie l'é botè
dains son caleindrie â onze di mois
d' novembre, mains lai fête é yûe
d'aivéje le doujieme dûemoinne di
mois.*

*Èl ât malaijie d'imaïdginaie â
djoué d'adj'd'heû ço qu'était lai
Sînt-Maitchîn po lés dgens d' nôt
campagnes. Fête de lai ripaiye èt
di poûe, èlle mairtçhait lai fin dés
bésaingnes dains lés tchaimps èt
l'entrèe dains l'long répét de l'hûvie.
Èlle durait djuqu'à dûemoinne que*

La Saint-Martin en Ajoie

Quand revient la Saint-Martin,
On saigne le cochon devant la maison.
Qu'est-ce qu'on fera de tout ce
boudin ?

Nous en aurons jusqu'au revira.

Mais le jour de la Saint-Martin,
Ils reviennent tous à la maison.
Ils bâfrent lard, betterave rouge et
boudin.

Il n'y a plus rien pour le revira.

Chant de Saint-Martin, musique d'Abner
Sanglard, paroles de Bernard Chapuis.

S'il est un saint respecté dans notre
beau coin de terre, c'est bien saint
Martin. Vous savez, celui qui avait
partagé son manteau pour en donner
la moitié à un pauvre diable presque
nu qui tremblait dans la bise et la
pluie. L'Église l'a fixé dans son
calendrier le onze novembre, mais la
fête a généralement lieu le deuxième
dimanche du mois.

Il est difficile d'imaginer de nos
jours ce que représentait la Saint-
Martin pour les gens de nos
campagnes. Fête de la ripaille et
du cochon, elle marquait la fin des
travaux des champs et l'entrée dans
le long repos hivernal. Elle durait
jusqu'au dimanche suivant qu'on

cheuyait qu'an aippeule encoé lo revira. Lés baiyes étînt révijès en lai Sînt-Maitchîn. Dains tchéque fêrme, an boétchoiyait, an tyuait l'poûe. Lés paiyisains lés pus poûeres en engraichînt â moins dous, yun po yôte yusaidge, l'âtre po lai vente. Po l' boétchoiyaidge, an d'maindait bîn svent l'éde di saingnou. C'était in paiyisain que s'y coégnéçait in pô meu qu' les âtres.

Meinme s' lés înyes aint bîn tchain-dgie, lai Sînt-Maitchîn ât touedje vétçhâ tchie nos. Dains lés cabairêts, an n' trove pus d' piaice. Lés dgens aint moyou temps d' réjâvraie s'ès vlant faire lai Sînt-Maitchîn. Èl en vînt d'in pô tot poitchot. Lés Aidjolats que vétyant âtre paît eurveniant â paiys. Aiprés lai mâsse, ès s' râtant â ceimtére dvaint que d'paitchi bâfraie. En vèlle de Poérreintru, d'â vardi

appelle encore le "revira". Les baux étaient revus à la Saint-Martin. Dans chaque ferme, on "bouchoyait", on tuait le cochon. Les paysans les plus pauvres en engraisaient au moins deux, un pour leur usage, l'autre pour la vente. Pour le "bouchoyage", on demandait bien souvent l'aide du "saigneur". C'était un paysan qui s'y connaissait un peu mieux que les autres.

Même si les us et coutumes ont bien changé, la Saint-Martin est toujours vivante chez nous. Dans les restaurants, on ne trouve plus de place. Les gens ont meilleur temps de réserver s'ils veulent "faire" la Saint-Martin. Il en vient d'un peu partout. Les Ajoulots établis autre part reviennent au pays. Après la messe, ils s'arrêtent au cimetière avant de partir s'empiffrer. En ville de Porrentruy, du

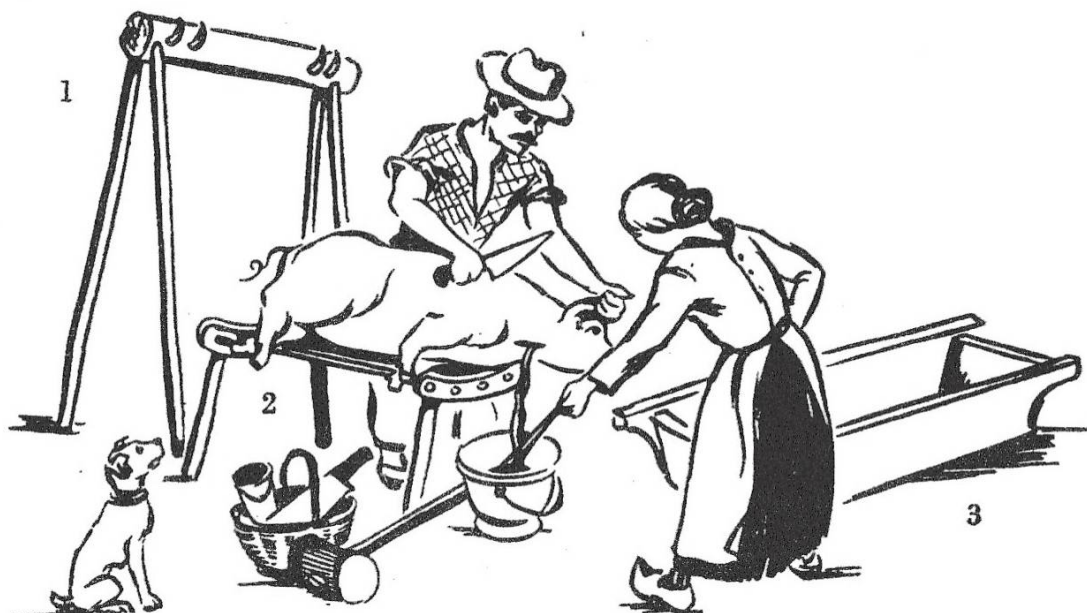


Fig. 11a Botchoiyaidge bouchoyage

Illustration tirée du
Glossaire de Simon Vatré.

- 1 rétla râtelier
- 2 trâté tréteau
- 3 mé ou salou huche ou saloir

djuqu'â yundi, è y é l' mairtchie d' lai Sînt-Maitchîn. En lai sôte dains yos caboénattes, les mairtchainds prepôjant yôs produits.

An n' sairait djâsaie d' lai Sînt-Maitchîn sains dire âtche di m'nu. Aiprés l'aissiete de brûe és p'téts lédyumes, an chmèque lai dgealée d'ménaidge. S'encheut lo noi boudîn servi d'aivô di bandâ, peus l' beûyi d'aivô d' lai salaidge de roûenes ou bîn dés tieutes gailriebs, li-dechus lai tchairbonnèye, aindoéyes èt grablès. Po faire ìn pô d' piaice dains l' mâgon, è yé le còp di moitan. An boit ìn bon voirre de daimè. Cés qu'en aint l' coéraidge porcheuyant d'aivô lés fies-tchôs, l' tchaimbon, peus l' reûti aiccompaignè d'ènne purée d' pom-mattes. D'aivô l' café, ìn moéché de toétché en lai fraiyure èt peus encoé ènne petète gotte po faire è déchendre tot ci r'cegnon. Èt peus, bîn chur, an veude tchâvé chu tchavé. Ch' lés tâles, an voit des botayes de vîn de Boé. È fât être coéyat po t'ni l' còp.

Ènne snainne pus taîd, cés qu'aint réjichtè eurc'mençant. Ès s' sietant â long d' cés qu' n'aivînt p' trovè de piaice le premie dûemoinne.

Més amis, v'nis fétaie d'aivô nos lai Sînt-Maitchîn en Aîdjoûe. Vos n' vos en vlèz p' eurpenti.

vendredi au lundi, il y a le marché de la Saint-Martin. A l'abri dans leurs cabanes, les marchands proposent leurs produits.

On ne saurait parler de la Saint-Martin sans dire un mot du menu. Après l'assiette de bouillon aux petits légumes, on déguste la gelée de ménage. S'ensuit le boudin noir servi avec de la compote de pommes, puis le bouilli avec de la salade de betterave rouge, ou des carottes cuites, là-dessus la grillade, saucisses et rösti. Pour faire un peu de place dans l'estomac, il y a le coup du milieu. On boit un bon verre de damassine. Ceux qui en ont le courage continuent avec la choucroute, le jambon, puis le rôti accompagné d'une purée de pommes de terre. Avec le café, un morceau de gâteau à la crème et encore une petite distillée pour faire descendre tout ce festin. Et puis, bien sûr, on écluse chopine sur chopine. Sur les tables, on voit des bouteilles de vin de Buix. Il faut être solide pour tenir le coup.

Une semaine plus tard, ceux qui ont résisté recommencent. Ils s'asseyent à côté de ceux qui n'avaient pas trouvé de place le premier dimanche.

Mes amis, venez fêter la Saint-Martin avec nous en Ajoie. Vous ne le regretterez pas.

LA SOUPE DE CHALET

Recette de Nicolas Currat (FR)

Choupa dè tsalè dè Kolin Currat

Po 10 litre (inveron 15 pèrchenè)

*500 grame d'inyon
500 g dè porâ
1,5 kilo dè pre dè têra
500 g dè rirochètè
500 g d'èpenatsè*

*Ouna râva, ouna punya dè fâvè
200 g dè makaron
Duvè kupitè d'ô
2 litre dè lathi
1 litre dè hyà drobya
1,5 kilo dè fre rapâ
100 g dè buro
Brinlèta tsapyotâye
Dou kube dè bouyon è aromata*

*Tsapyotâ le to in piti mochi, ruthi lè
j'inyon avui le buro.*

*Betâ a pou pri 4 litre d'ivouè, le porâ,
lè rirochètè, la râva, le bouyon è l'ô
din ouna pila.*

*Chalâ è pivrà (pâ tru, atan in rèbetâ
a la fin)*

*Apri ouna demi-àra dè kouète, betâ
lè pre dè têra.*

*Apri oun'àra du le keminhyèmin de la
kouète, ajoutâ le lathi, lè j'èpenatsè
è lè fâvè.*

Soupe de chalet de Nicolas Currat

Pour 10 litres (environ 15 personnes)

Ingrédients

500 g d'oignons
500 g de poireau
1,5 kg de pommes de terre
500 g de carottes
500 g d'épinards (les épinards
sauvages sont encore meilleurs)
Une rave, une poignée de fèves
200 g de macaronis
2 gousses d'ail
2 litres de lait
1 litre de crème double
1,5 kg de fromage râpé
100 g de beurre
Des ciboulettes hachées
Deux cubes de bouillon et de
l'aromat

Indications à suivre

Couper les légumes en petits morceaux. Rôtir les oignons avec le beurre.

Mettre environ 4 litres d'eau, le poireau, les carottes, la rave, le bouillon et l'ail dans une casserole.

Saler et poivrer (pas trop, autant rajouter à la fin).

Après une demi-heure de cuisson, mettre les pommes de terre.

Après une heure, ajouter le lait, les épinards et les fèves entières.

Apri oun'ara è demi, ajoutâ lè makaron.

Apri duvè j'àrè, ajoutâ la mitya dou fre, la hyà è lè brinlètè

Fô pâ oubyâ dè fère di tsifron

Après une heure et demie, ajouter les macaronis.

Après deux heures, ajouter la moitié du fromage, la crème double et les ciboulettes hachées.

Ne pas oublier de préparer des croûtons.

Servie dans l'assiette, la soupe de chalet reçoit alors, selon le goût de chacun, des croûtons et du fromage râpé.

LITANIES D'HONNEUR AU VIEUX VILLAGE *Le comité de rédaction*

La *Cöbla du Patouè de Nînde* et l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine Nendard (ASPN) publient le livre « Les litanies d'honneur au Vieux Village » qui comporte 41 textes patois dont 13 sont audibles à l'aide de QR codes. Excepté deux d'entre eux, les textes sont de la plume du Chanoine Marcel Michelet. Tous sont traduits en français. Le texte de base, même s'il est écrit en français, fournit énormément de renseignements concernant le patois sur plus de 150 pages, le tout suivi de près de 650 notes généalogiques. L'ASPN - pour marquer son 20^e anniversaire - met sur pied au *Nînd'art*, espace culturel à Haute-Nendaz, une exposition intitulée « Litanies d'honneur au Vieux Village ». Dans l'expo, on peut entendre les textes de la bouche même de Marcel Michelet, ainsi que des témoignages de patoisants sur tablette (idem que sur l'apps patoisdenendaz).

« Je récite en mon cœur les morts de mon village,
Tout ceux que j'ai connus lorsque j'étais enfant
Et dont le souvenir en mon âme est vivant
Si je dis seulement le nom et le visage. »

COUVERTURE DE VOTRE REVUE *Le comité de rédaction*

Faut-il changer la couverture de la revue ? Merci aux lecteurs qui nous ont proposé quelques MOTS PATOIS qui sonnent bien. Merci à ceux qui nous ont fait part de leurs suggestions. La réflexion se poursuit...



D'OÙ VIENS-TU « CHALANDES » ?

Michel Freymond (VD)

D'yô vin-to, Tsalande ?

L'è on bin galé nom, Tsalande, quand bin mîmo, bouîbo, sti mot que y'avâi lu ein français, « Chalandes » me seimblyâve cadico et vegnu on sâ pas d'yô.

Tsalande ! L'è-t-e pas bin pllie galé de dere « Noël » ?

Dein « Noël », lâi a lo mot « no », et pu « noix », et pu « el », quemeint lè z'âla dâi z'andzè ! (mousâie d'einfant)

Cinquant' an aprî, me su remé quiestiounâ su cein que volyâve dere, du que tî lè patoisan ein dèvesâvant quemeint d'on vîlyo camèrardo.

Tsalande ! L'è-t-e on nom de fîta, de calendrâi, âo bin ion dâi nom de sti pére-grand à pucheinta barba blyantse et à mantî rodze, que tî lè boute lâi peinsant ein faseint lâo prèyîra po avâi on preseint dèso la sapalla ?

Cein m'avâi tant quiestiounâ que y'avâi tèlèfounâ à Monsu Maurice Bossard, noutron suti patoisan de Chailly. Amâblyo et bon papa, m'avâi repondu cein :

Âo rière-rière vîlyo tein, âo tein de Mathusalem, on pâo dere, et mîmo dèvant que lo petiou Djèsu

D'où viens-tu, «Chalandes» ?

C'est un bien joli nom « Chalandes », quand bien même, enfant, ce mot que j'avais lu me semblait vieillot et venu d'on ne sait où.

Chalandes ! N'est-ce pas bien plus joli de dire « Noël » ?

Dans « Noël », il y a le mot « no », [nous, en patois] et puis « el », comme les ailes des anges ! (c'est une pensée d'enfant).

Cinquante ans après, je me suis à nouveau interrogé sur ce que cela signifiait, puisque tous les patoisants en parlent comme d'un vieux camarade.

Chalandes ! Est-ce un nom de fête, de calendrier, ou bien un des noms de ce grand-père à la magnifique barbe blanche et au manteau rouge, auquel tous les enfants pensent en faisant leur prière, pour recevoir un présent sous le sapin ?

Cela m'avait tellement intrigué que j'avais téléphoné à Monsieur Maurice Bossard, notre patoisant instruit de Chailly. Aimable et bon papa, il m'avait répondu ceci :

Dans des temps très anciens, au temps de Mathusalem, on peut dire, et même avant que le petit Jésus

*fusse vegnu âo mondo, lè Romain
appelâvant lo tot premî dzo de
djanviè « calendes » ... L'è adan que
lo sèlâo se dèmourte et retrâove on
bocon d'accouet po fêre à rallondzî
lè dzo. Lè Romain, que l'îrant dâi
sâcro à l'ovrâdzo, amâvant tot atant
lè fîtè. Lè dzo que rallondzant, l'è
pas rein ! Fasant firabe, parârde et
vesita à la câva po trinquâ, medâi
que lo bosset l'ausse onco dâo clliâ.*

*Onna taula cotema, vo peinsâ bin,
l'avâi tot cein que faut po dourâ
grand tein, tant tsî lè z'Helvétè, lè
Burgonde que lè Mèrovingien et lè
Valdotein !*

*Dan, lè sièclo l'ant passâ, na pas
lo nom. « Calendes », po sù, l'a
dèrailyî, s'è einjargounâ, dèformâ,
mâ l'è restâ fidèlo à la premîre
verràie de l'an,
quand lo sèlâo
repique.*

*Tant mî ! Po noûtrè
z'anchan, dzein
dâo peuplyo de sti
vîlye tein de guierra
et de famene, la
vyà n'îre pas adî
'nna treinquilla
pecourâie ...*

*Et po no, ein catson
derrâi lo nom de*

soit né, les Romains appelaient
les tout premiers jours de janvier
« calendes » ... C'est à ce moment-
là que le soleil se réchauffe et qu'il
retrouve un peu d'énergie pour
rallonger les jours. Les Romains,
qui étaient acharnés au travail,
appréciaient tout autant les fêtes.
Les jours qui grandissent, ce n'est
pas rien ! Ils fêtaient la fin du travail,
les cortèges et les visites à la cave
pour trinquer, pour autant qu'il reste
encore « du clair » [du vin] dans le
tonneau.

Une telle coutume, vous le pensez
bien, avait tout ce qu'il faut pour
durer longtemps, aussi bien chez
les Helvètes, les Burgondes que les
Mérovingiens et les Valdôtains !

Alors, les siècles ont passé, mais pas
le nom. « Calendes », certainement,
a « déraillé », s'est popularisé,
déformé, mais est resté fidèle au
premier tournant de
l'année, quand le
soleil repique.

Tant mieux !
Pour nos anciens,
gens du peuple
de ces anciens
temps de guerres
et de famines,
la vie n'était
pas toujours une
petite promenade
tranquille ...

Et pour nous, caché
derrière le nom



*Tsalande, l'è a-t-e pas noûtron
Boun'An, sè fregâtse, sè boutson et
sè z'èpèluvé ?*

*L'histoire dâo mondo latin, ein
aprî roman, l'a fê que lè Vaudois
l'avant hîretâ, pè lo français, dâo
nom de « Chalandes » (ein patois
« Tsalande ») po la fîta de Noël.*

*Ein 2015, quasû nion n'a onco
cotema de dere ein français
« Chalandes » po Noël, mâ crâyo
que se di onco pè Dzenèva. L'è
cadico, no l'ein âoblyâ, n'a pas 'nna
pougnâ de patoisan à la trâina que
s'eintîtant onco à tsantâ : « Tsalande
galé ... », po cein que po leu, sti nom
retchî onco quemeint 'nna dâoça
musica que vin de tot lyein, dâi
premî z'âdze.*

*Tot parâi, lè on bin galé nom,
Tsalande !*

*Âo tieu de l'hivè, la fîta è dâoça, lo
fû retsaudeint, lo
nom pllièseint !*

**DZOYÂO
TSALANDE !**

*Metsî dâo Moutset
Tsalande 2014*

Dessins de
Michel Freymond.

de « Chalandes », n'y a-t-il pas
notre Nouvel-An, ses banquets, ses
bouchons et ses réjouissances ?

L'histoire du monde latin, puis
romain, a fait que les Vaudois
ont hérité, par le français, du
nom de « Chalandes » (en patois
« Tsalande ») pour la fête de Noël.

En 2015, presque plus personne
ne dit « Chalandes » pour Noël,
mais je crois qu'il se dit encore à
Genève. C'est caduc, nous l'avons
oublié, à l'exception d'une poignée
de patoisants « à la traîne » qui
s'entêtent à chanter encore :
« Tsalande galé... », parce que pour
eux ce nom résonne encore comme
une douce mélodie, qui vient de très
loin, des premiers âges.

Tout de même, c'est un bien joli
nom, « Chalandes » !

Au cœur de l'hiver, la fête est douce,
le feu réchauffe, le
nom est plaisant !

**JOYEUX
CHALANDES !
JOYEUX NOËL !**



LE DEZARPE A SAINT-NICOLAS

Christiane Dunoyer, directrice du Centre d'Etudes francoprovençales
(Val d'Aoste)

Ató l'esprì de ouì...

Saint-Nicolas, Vallée d'Aoste, belle localité de moyenne montagne, située à vingt minutes d'Aoste, a fêté ses *dezarpe* encore une fois, samedi 3 octobre, à partir de 9h du matin, jusqu'à la nuit. A la feun du tsatèn (à la fin de l'été), les *arpians* de la combe de Vertosan ont donc arrêté une date



commune après examen des herbages, afin de se retrouver tous ensemble au chef-lieu, dans le cadre d'une fête qui avant de se donner à voir est vécue en première personne par ses protagonistes. « *Ató l'esprì de ouì* », c'est-à-dire avec l'esprit d'aujourd'hui, voilà le mot d'ordre. Donc, la modernité d'une pratique ancienne, la fête plutôt que le spectacle, et plutôt que le folklore : une manière différente de raconter et surtout de vivre l'agriculture aujourd'hui. Pour qui voulait monter en altitude, il y a eu la possibilité de profiter du passage des troupeaux depuis Vedun et Vens ou de les suivre dans la descente, pour les autres, le spectacle était assuré à partir de 10h30, heure d'arrivée des premiers troupeaux à Fossaz. Et les vaches sont arrivées, précédées par le branlement de leurs sonnailles, joliment enrubannées, les reines avec leurs *bosquets*, la fierté de leurs propriétaires. Les prés de Saint-Nicolas ont donc accueilli près de 500 vaches, qui ont passé la journée au pâturage au milieu des humains en fête, entre meuglements et combats, pendant que les humains ouvraient leurs *sac a breudde* pour un casse-croûte en compagnie, *euna boconou*, comme nous disons : le programme s'est poursuivi avec vente des produits d'alpage, moments de discussion, chansons spontanées et repas typiques dans les restaurants du chef-lieu. Pour finir « souper d'alpage » au chalet Le Foyer.

La féta tcheut ensemblo

Dans un calendrier de défilés et de laboratoires où promotion touristique et intentions didactiques se donnent la main, les organisateurs, d'un commun accord, ont décidé de promouvoir simplement la fête : la fête d'une communauté qui recherche sa cohésion, à travers un moment partagé, quelque chose de très simple qui n'a pourtant plus sa place nulle part. Dans cette optique, ce ne sont pas les grands nombres qui comptent : la participation étant libre

et spontanée, la réussite de la manifestation se situant dans la satisfaction des présents. Et ce qui compte pour les présents, c'est le partage du temps, d'une certaine émotion, c'est le sentiment d'amitié, c'est le plaisir de se reconnaître dans une communauté de gestes et de pensées. *Tcheut ensemblo* ! (tous ensemble)...Il a fallu procéder à un dépouillement sévère de la notion de la « fête organisée » pour arriver à concevoir quelque chose qui était dans les désirs des montagnards, sans oser le dire : a-t-on le droit d'organiser une fête pour la communauté sans paraître ringard, sans être accusé d'être insensible au touriste ? L'objectif de la manifestation de Saint-Nicolas, c'est donner un temps d'amusement collectif à la communauté, qui aspire à s'exprimer à son rythme, en créant en toute liberté son schéma festif.

Qui paye, qui gagne ?

A notre époque, tout peut être sujet à une valorisation patrimoniale, y compris les moments de fête, mais pour leur célébration, on choisit d'organiser des fêtes selon des critères établis par des entités extérieures à la communauté (finalement qui est dedans et qui dehors... ?) parce que les destinataires ciblés sont les personnes venues de l'extérieur et que la célébration doit être surtout un spectacle à voir. Alors, les locaux ont souvent le sentiment d'être spoliés de leur fête et, pour en récupérer quelques bribes, ils doivent se débrouiller pour faire rentrer leur exigence d'une socialisation festive à l'intérieur d'un spectacle ayant d'autres visées, mais le résultat est souvent compromis par la présence simultanée d'éléments hétéroclites et de rapports de forces inégaux (notamment en matière de financements : qui sponsorise et qui en tire profit ?). Les *dezarpe* de Saint-Nicolas marquent une inversion de tendance, ou la naissance d'une nouvelle offre touristique (appréciée parce que « authentique »), car les indigènes revendiquent une fête satisfaisant avant tout les exigences de la sociabilité interne et refusent la spectacularisation d'une tradition du passé, en marchant selon leur propre sensibilité à l'intérieur d'une tradition vivante.



Pour plus de renseignements et pour une galerie d'images spectaculaires visitez notre site www.centre-etudes-francoprovencales.eu ou suivez-nous sur facebook *Noalle de Saint-Nicolas* !

Poudzo ! E tanque a l'an que veun !