

ASSOCIATION COUTUMES ET TRADITIONS DE L'OISANS

<http://coutumesethistoireenoisans.com/>

INFORMATION :

L'Association COUTUMES ET TRADITIONS DE L'OISANS détient la propriété intellectuelle et les droits d'exploitation de ce document. À ce titre, il est titulaire des droits d'auteur.

Les textes proposés sur le site <http://coutumesethistoireenoisans.com/> ainsi que les téléchargements sont protégés par les dispositions générales du Code de la propriété intellectuelle.

DROITS ET DEVOIRS DES UTILISATEURS

Pour un usage strictement privé, la simple reproduction du contenu de ce site ainsi que les téléchargements sont libres excluant toute exploitation commerciale.

La reproduction et la communication au public du contenu de ce site sont autorisées, sous réserve que celles-ci servent d'illustration, ne soient pas substantielles et ne soient pas expressément limitées (plans ou photographies).

La mention « Association Coutumes et Traditions de l'Oisans » doit être indiquée ainsi que le nom de l'auteur et la référence du document reproduit.

Toute reproduction intégrale ou substantielle du contenu de ces documents, par quelque procédé que ce soit doit être fait par une demande écrite et être autorisée par l'association Coutumes et Traditions de l'Oisans.

Ce document est protégé en copie de textes et en impression, vous pouvez faire une demande par [formulaire](#) auprès de l'Association Coutumes et Traditions afin d'obtenir une version libre d'accès.

COUTUMES
ET
TRADITIONS

DE L'OISANS

Académie
du
PEYROU

"Tu sais le mot, le pâtre sait la chose"

Numéro 5 - Novembre 1994

**Avant 1789,
le Mandement
d'Oysans
comprendait 21
communautés,
fort liées entre
elles:**

Allemont

Auris

Besse

Bourg d'Oisans

Clavans

Freyenet

Gauchoir

Huez

La Garde

La Grave

Livet

Mondelent

Mizoën

Ornon

Oz

Saint Christophe

Vaujany

Venosc

Villar d'Arène

Villar Eymond

Villar Reculas

**De leurs rivalités,
de leurs
solidarités, que
reste-t-il?**

Dans ce numéro, du méli-mélo, ce qui convient très bien à une Association qui essaie de rapprocher des horizons éclatés. Des projets. Du pratique, du nostalgique, du moderne, du dialecte et, pourquoi pas, des encouragements officiels.

Commençons par le passé lointain: est-il si différent du présent?

Des nouvelles du Mandement d'Oysans

Le Mardi 17 novembre 1767 les Consuls et Députés du Mandement se réunissent comme à l'accoutumée dans la Maison de ville convoqués par Ferréol Faure, lieutenant de Châtellenie. Il s'agit pour eux d'apurer les comptes qui courent entre les communautés, en particulier au sujet des fournitures d'estape. Les négociations sont serrées. Pierre Berthon, secrétaire greffier, prend note des

Noms et surnoms des consuls et députés:

Bourg d'Oysans: Sieur Antoine Rossillon, l'un des consuls

La Grave - Villar d'Arène: Sieur Paul Arnaudet, Secrétaire du Villar

Besses: Sieur André Josserand, Substitut de consul

Clavans: Sieur Julien Ribot, Consul

Mizoën: Sieur Jean Bérard, Substitut de consul

Frenet: Sieur Alexandre Pellorce, Consul

Auris: Sieur Alexandre Piera, Consul

Saint-Christophe: Sieur Christophe Clot, Consul

Venosc: Sieur Etienne Giroud, Consul

Gauchoir: Sieur Etienne Orcel, Consul

Villar-Eymond: Sieur Angelin Gardent, Consul

Ornon: Sieur Jean Berthon, Notaire - Député

Livet-Gavet-Allemont - Vaujany-Oz: Sieur Ferréol Peyre, Consul d'Oz -

Villard-Reculas - Huez: Sieur Nicolas Arnol, Consul

La Garde: Sieur Pierre Ponce, Consul

A MIZOEN

Le dimanche 16 octobre, soixante membres de l'Association se sont retrouvés à Mizoën pour un repas fraternel et plantureux. Quelques discours officiels et chaleureux, quelques professions de foi intéressantes ou pittoresques des uns et des autres sollicités par Roger Canac, meneur de jeu expérimenté. André Dode était présent auprès de chacun pour stimuler les participations; et, surtout, il y eut des échanges multiples entre voisins dont beaucoup se rencontraient pour la première fois. Une réussite. Le matin

nous avons visité la ferme communale

ou comment concilier

Gestion du patrimoine

Accueil

Solidarité

Emplois

Dans la vallée du Ferrand, l'exode des années 70 a été enrayé; grâce à l'activité touristique des stations voisines, les jeunes peuvent rester au pays, d'autres sont venus s'installer avec leur famille.

Convivialité

L'activité agricole et pastorale joue un rôle capital dans la gestion d'un terroir limi-trophe du Plateau d'Emparis, site classé.

Développement

Qualité de la vie

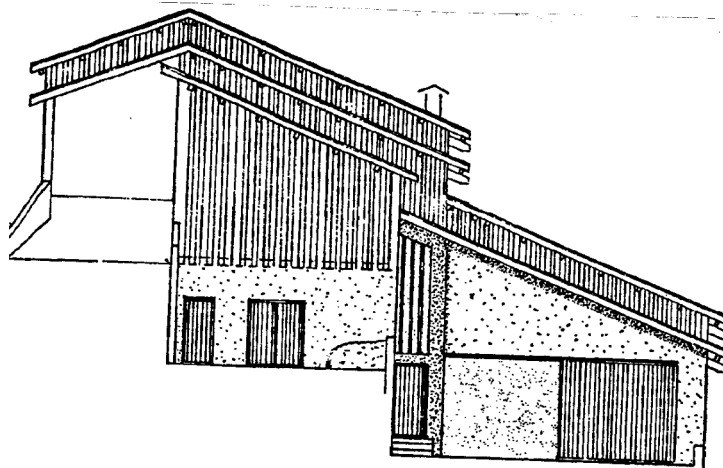
Essor touristique

La ferme communale est située au-dessus du hameau des Aymes, au pied de la principale zone agricole; c'est un bâtiment d'élevage qui offre des conditions de travail modernes et fonctionnelles.

Construite par des employés municipaux, elle est le résultat d'une concertation commune mûrement réfléchie.

Dans les nouveaux bâtiments se sont déjà transférés certains éleveurs résidant au village depuis longtemps. Un jeune couple éleveur de chèvres Angora a pu s'installer; une fromagerie va bientôt fonctionner.

Qualité du paysage



Cet outil de travail performant doit permettre de maintenir une activité agricole de production et de donner à une population active les moyens de rester au pays.

Maintien des valeurs communautaires

Le maintien ou l'installation de jeunes éleveurs sur la commune est important pour contribuer au maintien d'une démographie suffisante pour assurer une vie locale non exclusivement tournée vers le tourisme.

Transmission de la culture et des traditions locales

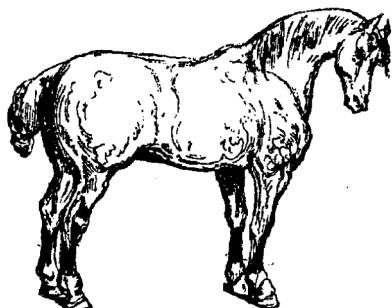
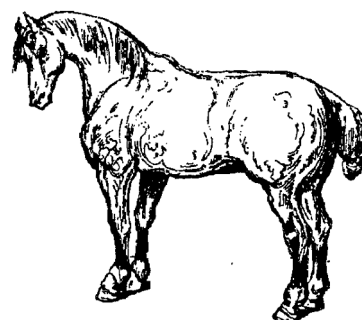
“Les traditions ne doivent pas être considérées comme nostalgie du passé, mais plutôt comme porteuses d'avenir. Plus que jamais, nous avons besoin de racines...” a dit Monsieur GADBIN, préfet de l'Isère.

LA VOITURE DU DAUPHIN OU LE CROISEMENT DE DEUX EPOQUES

Souvenirs d'enfance d'Edouard Jouffrey né à Parizet en 1908

La diligence vient de quitter l'auberge Gravier du Dauphin et après les deux virages en S du pont sur la Romanche, elle disparaît dans un nuage de poussière derrière le rocher de Besse-Roche pour s'enfoncer dans la Combe de Malaval en direction de La Grave.

C'est alors qu'une pétarade attire le regard des habitants du Dauphin qui, après le spectacle toujours divertissant du passage de la diligence, s'en retournent à leurs occupations.



“La diligence revient à reculons...! C'est l'attelage qui a dû casser!” dit-on de toutes parts. On s'affole, mais que faire! On s'attend au pire. La voiture arrive au premier virage qu'elle négocie correctement et elle passe le pont. Après le deuxième virage elle traverse le village devant tous les gens éberlués qui la regardent passer.

“Qu'est cette charrette qui se conduit toute seule?”

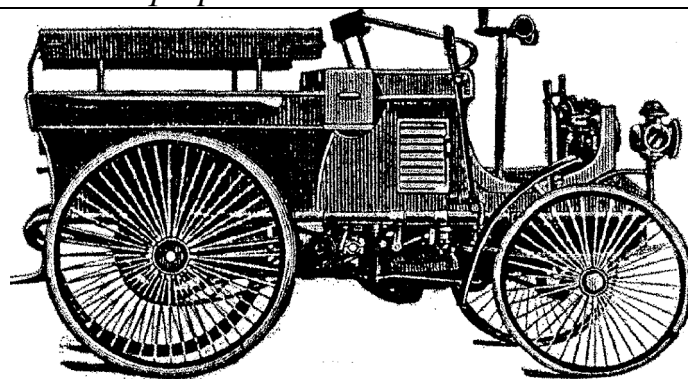
C'est ainsi que les Dauphiotes virent pour la première fois une voiture à pétrole. On en parla longtemps, de cette méprise, les soirs d'hiver à la veillée. Ecoutez plutôt ce que l'on pouvait entendre:

“Le courir veria de passa y a une cardoulla y veillonne arriva de Bessaront sa y se dioune l'attelage dou courir accassa et la voiture apart arrecheurloune touta lazon ce dioune ah malheur l'attelage a cassa la voiture part arrecheurloune et surveille devaille qui prout le viaze tout a so la y après qu'il en salle que c'était la proumera automobile qui passave ichi...”

Le Dauphin (Les terres du Dauphin): Au moment du transport du Dauphiné au Royaume de France en 1349, le dernier Dauphin indépendant, Humbert II se réserva dans l'acte de vente un certain nombre de propriétés privées dont le hameau de Mizoën aurait fait partie, à cause sans doute de sa situation à l'entrée des gorges de Malaval.

Malaval: appelé Male Val en 1488. Val maudit ou mauvais.

Les veillées: A la Villette du Dauphin le soleil d'hiver disparaît à la Toussaint pour ne reparaitre que le 14 février lorsqu'il passe dans la fente de Roche-Mantel.

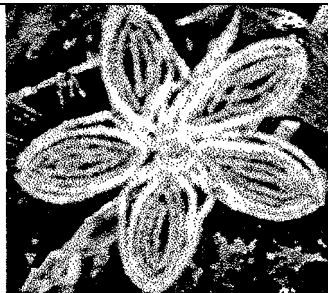


Texte transmis par André Glaudas.

“Pour s’occuper les mains”...

Entre 1920 et jusque dans les années 60, dans les villages situés au-dessus du Bourg d’Oisans ou du Freney, des femmes et des jeunes filles de l’Oisans ont travaillé à la confection de feuilles et de pétales destinés à la fabrication de couronnes mortuaires.

Dans les années 20, lorsque la couture des gants à domicile s’est éteinte, on a appris à fabriquer des feuilles et des pétales en perles de verre, enfilées sur du fil de fer.

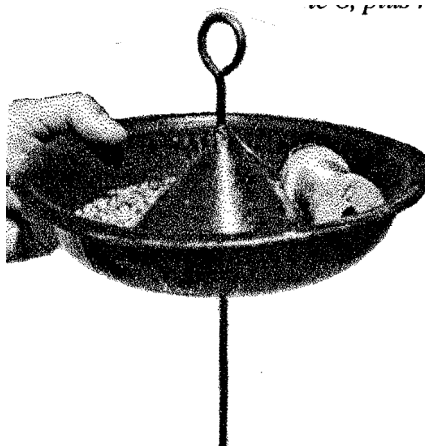


Au début, c’étaient les jeunes filles au sortir de l’école, à 12, 13 ans, qui ont commencé. Il n’y avait pas autre chose à faire. Ce sont les mêmes qui ont continué parfois jusqu’à un âge mûr. Certaines ont travaillé assez longtemps pour toucher une petite retraite (Madame Squinabol - Madame Sauvebois)

Les couronnes étaient montées à Lyon. - On allait chercher les perles au Bourg d’Oisans ou au dépôt de La Grange, au Freney. A l’automne, on faisait un voyage exprès un samedi avec la charrette. On achetait les perles au poids par sacs de 10 kilos de la même couleur.

Il fallait faire attention aux déchets. On revenait avec 30 ou 40 kilos de perles et des bobines de fil de deux sortes, le 10 et le 8, plus rigide.

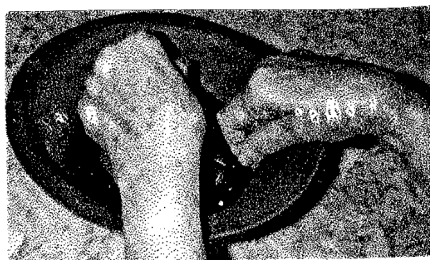
Chaque ouvrière se tenait à une petite table. Sur chaque table, deux ou trois cuvettes en métal, montées sur de longues tiges passées au travers de trous et reposant sur une traverse en bois, ce qui leur permettait de tourner vite.



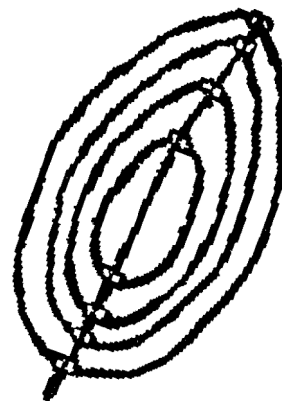
Les ouvrières débutantes se servaient d’un pétale donné comme modèle; elles le défaisaient et mesuraient la longueur du fil de fer sur leur table.

Les mains des plus habiles n’avaient pas besoin de pinces coupantes pour couper le fil: elles faisaient une boucle et tiraient brusquement, il se cassait à la longueur désirée.

Sur la table chaque cuvette était remplie de perles sur une hauteur d’environ 2 centimètres. De la main gauche, on faisait tourner la cuvette, pas trop vite; le bout du fil, recourbé comme un petit crochet, était tenu de la main droite et plongé dans les perles qui montaient très vite le long du fil.



La feuille se remplissait peu à peu par le centre en couches concentriques; au bout de chaque nervure, une boucle accrochée à la nervure centrale et au pétiole; le morceau du sommet était retourné jusqu’à la queue; on pouvait le laisser pointu ou l’arrondir en tournant le fil.



Les feuilles avaient trois couleurs; mauve et noir, en dégradé ou vertes.

Il fallait environ un mètre de fil pour faire une feuille.

Les fleurs avaient cinq pétales.

Certains récipients avaient deux étages avec deux couleurs de perles.

Les cœurs étaient blancs, faits de boucles avec trois ou quatre perles de chaque côté. On en faisait dans la pénombre, le soir; on tenait plusieurs fils à la fois, on n'avait pas besoin de voir.

Certaines femmes faisaient tout l'enfilage à la fois et elles terminaient les feuilles en leur donnant leur forme sur la charrette, en allant ramasser le foin ou en gardant les bêtes.

Pour certaines femmes ce travail a été un surplus, pour d'autres, c'était un véritable métier qu'elles exerçaient à longueur de journée

Quelques-unes arrivaient à faire 200 feuilles par jour; elles les groupaient par paquets de dix, attachées par le pétiole, jusqu'à la centaine. Elles étaient payées 40 sous par cent. Elles en portaient 1000 ou 2000 à La Grange ou au Freney, dans une musette sur le dos et revenaient avec des sacs de tissu pleins de perles et quelques bobines de fil de fer. Avec l'argent, elles faisaient les courses de la semaine.

De nos jours, les fleurs en céramique ont remplacé les couronnes mortuaires.

La maison Salvadori (fondée en 1929) de Vaulx en Velin fabrique encore des perles, mais désormais pour d'autres usages.

Ces témoignages, recueillis par Madeleine Martin, Jeanine Suisse et Laurence Frasca, émanent de Mesdames Madeleine et Marie Rouard, Marie Boudon, Marie Sauvebois, Eugénie Brunet et Rose Guiot.

Et, à propos de fleurs...

LE JARDIN

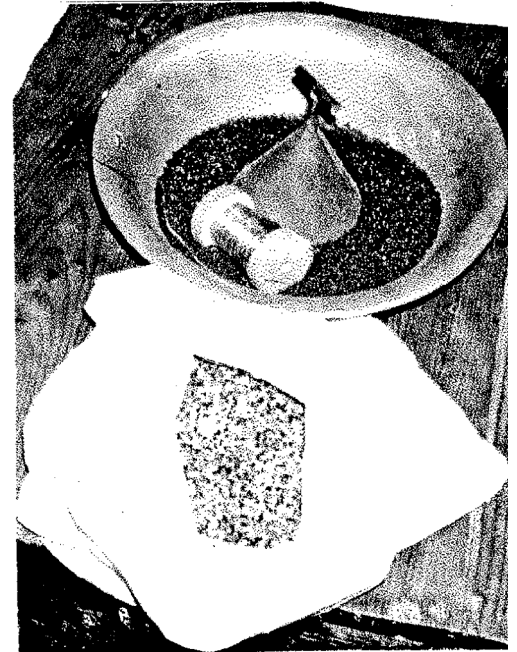
Il est grand comme un drap
S'il est plus grand qui le fera?
De valide il n'y a plus de bras.
Le couple se fait vieux
Il craint les temps pluvieux
Et la chaleur des cieux.



Un banc fait de trois pierres
Contre un vieux mur accroché de lierre
Pour dormir, penser, ou encore se plaire.
Longue de quelques pas une allée de graviers,
Puis, fait de rocaille, un petit escalier,
Menant à la pelouse où sont les fraisiers.

Mais qu'importe la grandeur,
Ce qui compte c'est d'avoir quelques fleurs,
De vivre au calme et de douceur.
Une vasque, un filet d'eau
Baignant le bouquet de roseaux
Où viennent s'ébattre les oiseaux.
Ce jardin c'est peu, c'est presque rien
Mais bon Dieu qu'on y est bien!
Versailles, c'est tellement loin!

Bernard Barlerin



LES ORIGINES ET LA VIE DE MON VILLAGE

Léon Bouvet

(suite...)

La Chapelle du Rivier qui venait d'être terminée eut sa bénédiction le 18 août 1760 sous la dénomination de "Sainte Marguerite". Cela donna lieu ensuite à une Fête Annuelle qui se célébrait le 20 juillet et que l'on appelait "La Vogue". La veille de ce jour, toutes les familles préparaient des tartes diverses que l'on appelait aussi "les Pognes" et elles recevaient la visite de parents ou d'amis venus d'ailleurs.

L'après-midi il y avait toujours un bal dans la plus grande grange du village, cela attirait beaucoup de jeunes visiteurs venus surtout de la vallée du Graisivaudan et que l'on voyait descendre en groupes par le chemin du Col de la Coche au cours de la matinée.

Dans les pâturages de la montagne où chaque famille avait un chalet, on montait du bétail du 15 juin au 15 septembre et les jeunes bergers en le surveillant arrachaient beaucoup de rhododendrons pour faire pousser du gazon à leur place.

Les plantes séchées étaient mises en tas sur chaque mamelon et le soir du 15 août on y mettait le feu dit "feu de la mi-août".

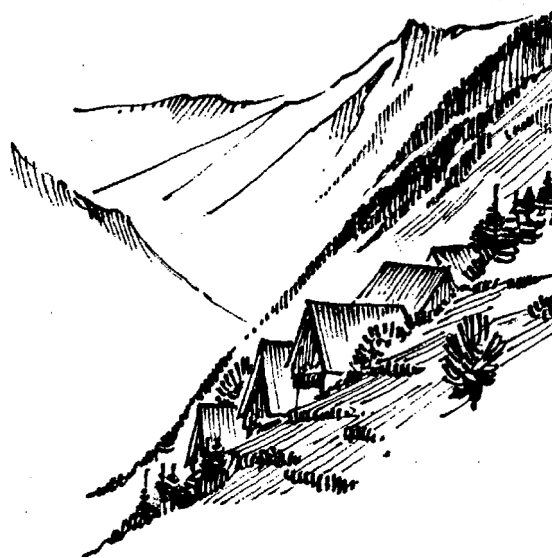
C'était l'occasion pour les jeunes garçons du village d'aller rendre visite aux jeunes filles des chalets qui faisaient la traite du lait et la soupe du petit berger. Autour du feu on chantait pendant que le tas brûlait et ensuite il y avait réunion dans un chalet où on avait préparé une bonne crème montée et où les garçons avaient apporté des biscuits et un peu de vin blanc.

Pendant la semaine du Mardi-Gras les enfants de l'école faisaient la tournée des maisons en quête des gerbes de feuillage que les chèvres avaient brouté et ils les accumulaient sur un tertre surélevé, ils posaient dessus un mannequin de paille vêtu de très vieux habits et le dimanche suivant à la tombée de la nuit, ils y mettaient le feu.

Les jours étant très courts en hiver, le soir il y avait la veillée autour d'une petite lumière; elle se faisait parfois dans une grande étable pour bénéficier de la chaleur des animaux.



On installait des banquettes de bois avec dossier bois et paille tout autour, les Anciens racontaient les histoires du temps passé et les Dames tricotaient chaussettes ou autres avec la laine qu'elles avaient filée à la maison.



Les enfants portaient une gerbe de paille fixée sur une perche; ils la brûlaient en tournant autour du grand feu, on appelait cela "brûler la fartaille". La grande jeunesse était aussi présente et on chantait pendant que tout brûlait; ensuite il y avait un petit bal entraîné au son de l'accordéon du Jean, dit Rappa.

Au centre de la partie libre, on plantait un petit pieu de bois sur lequel était fixé un petit plateau qui supportait la lampe à pétrole, celui-ci étant payé à tour de rôle par les assistants.

Pour la veillée à la maison, elle se passait devant l'âtre, sous le grand manteau de la cheminée où brûlait une vieille souche de sapin. Comme lumière il n'y avait souvent que la flamme du bois. Parfois, si on pouvait se procurer une souche de pin Cimbros, on la découpait en lamelles et le vieux grand-père, assis au coin de la cheminée, les déposait l'une après l'autre vers la flamme où en brûlant elles donnaient assez de lumière. On appelait cela "Lamelles de Tia".

Les principaux ennuis consécutifs à l'éloignement du Rivier du Chef-lieu de la Commune et au manque de viabilité pour la période antérieure à 1881 furent tout d'abord le service des états-civils dont tous les actes devaient être dressés à Allemont et aussi le manque de cimetière qui nécessitait le transport à dos d'hommes du corps des défunts jusqu'à Allemont par un mauvais chemin muletier. En 1854, le choléra ayant sévi en Oisans, les hommes qui transportaient les corps étaient parfois atteints eux aussi et ils décédaient à Allemont quelques jours après. C'est à cette date qu'un cimetière fut établi au Rivier. Pour les états-civils, après de nombreuses démarches, le Rivier fut classé le 1er janvier 1867 en section spéciale et un adjoint fut désigné pour assurer cette fonction. La première naissance inscrite fut celle d'un chasseur de chamois qui fut père d'une famille de quatorze enfants et qui était le petit-fils d'un autre grand chasseur, le Jean-Baptiste Antoine dit le Boiteux. C'était le père Genevois Ferdinand.

Je pourrais redire ce que j'avais dit en 1955 lors d'une entrevue avec le Directeur du Centre E.D.F. de Grenoble: "On ne peut pas et on ne doit pas arrêter le Progrès, mais il n'apporte pas toujours le bonheur à tout le monde".



Léon Bouvet, du Rivier d'Allemont.

La chapelle Sainte-Marguerite citée précédemment a eu ces dernières années le bâtiment remis presque complètement à neuf, toiture et murs extérieurs grâce à notre Municipalité et son Maire, Monsieur Manin.

Les travaux commencés au début du siècle pour transformer la force hydraulique de l'Eau d'Olle en Énergie Électrique, apportant un travail salarié à toute la main d'œuvre disponible, donnèrent à presque toutes les familles un peu d'aisance et de bien-être. Cela a permis à la plus grande partie de nos pauvres chaumières de prendre un autre visage ou de disparaître. Jusque vers 1950 une vingtaine de familles avaient un membre salarié par la Centrale E.D.F. du Rivier. La mise en automatique les fit tous disparaître progressivement. Aujourd'hui l'usine même est morte avec la fin du Grand Chantier qui n'a rien apporté au Rivier et, vu la configuration de l'environnement, rien d'autre ne peut être envisagé sauf accepter de revenir cent ans en arrière pour vivre comme nos aïeux.

Le Rivier: 55 foyers en 1834 - 260 habitants en 1906 - environ 30 aujourd'hui -

Ce petit énoncé pourrait presque s'intituler:

"Comment naît, vit et meurt un petit village de Montagne, altitude 1300".

LA VIE DE L'ASSOCIATION

La prochaine Fête des Foins
aux Deux Alpes aura lieu le 30 juillet 1995.

Retenez cette date dès à présent.

Recruter de nouveaux adhérents est essentiel pour que l'Association vive et prospère. Nous tenons à votre disposition les nouveaux carnets d'adhésion. Nous vous rappelons que le prix de l'adhésion est de 50 francs par an. Les nouveaux carnets, beaucoup plus pratiques que les anciens, permettent d'informer le secrétariat sans le retour de la totalité du carnet. Demandez-les dès à présent à Catherine au 76 79 22 00 ou au Trésorier au 76 79 28 45.

Notre Président André Dode a été hospitalisé à la suite d'ennuis cardiaques. A l'heure où nous écrivons, il a quitté la clinique et se repose sur le plateau des petites Roches à Saint-Hilaire du Touvet. Nous souhaitons à notre Président et ami un prompt rétablissement et un prochain retour parmi nous.

Robert Marcellini, Trésorier.



Et maintenant, à vos fourneaux

“Cuisine triée” -

Pour environ 6 personnes:

1 jambonneau
200 gr. de haricots gris secs à
faire tremper la veille.



500 gr. d'orge perlée.
Gruyère - Beurre
1 petit kilo de pommes de
terre.

Faire cuire le jambonneau, après 1/2 h de cuisson, ajouter les haricots secs, 1/2 h plus tard ajouter l'orge perlée et avant la cuisson complète ajouter les pommes de terre coupées en dés - faire attention qu'elles ne s'écrasent pas.

Quand tout est cuit, retirer les légumes, les disposer dans un plat en intercalant avec du gruyère râpé. Faire fondre du beurre et arroser le tout.

Un grand Merci à **Madame Chalvin, Le Plan - Le Bourg d'Oisans** -

Bulletin réalisé par Madeleine Martin. Illustrations: - P.1: “Papier marqué” - P.2: Ferme communale de Mizoën, façade Ouest. P.3: “Manuel d'Economie rurale” 1874 - Break Peugeot 1896 - PP.4 et 5: Objets Chasal Lento et Bons. Mains de Mme Guiot de Bons - P.6 En haut à droite Dessin de Xavier Gonord - P.7 “Pain quotidien pour l'homme animal et l'homme spirituel, à l'usage des habitants des montagnes” - 1812 - P.8 “Nouvelle cuisine bourgeoise”, non daté.

Les contributions arrivent! Merci.

Continuez, il en faudrait de partout et sur tous les sujets.