

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.

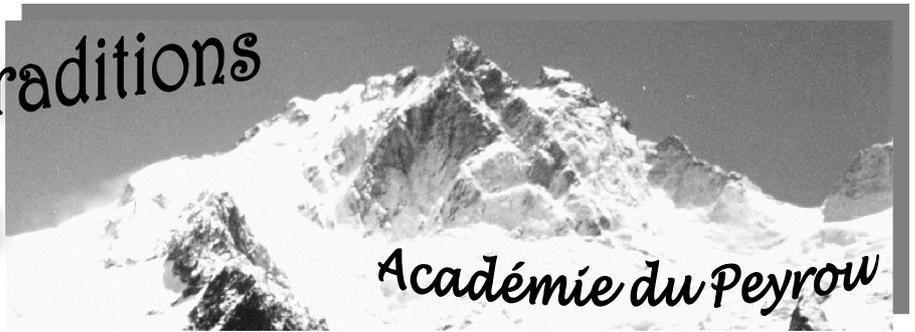
La reproduction et la communication au public du contenu de ce site sont autorisées, sous réserve que celles-ci servent d'illustration, ne soient pas substantielles et ne soient pas expressément limitées (plans ou photographies).

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 36 – AOÛT 2002

Avant 1789,
le Mandement
d'Oisans
comprenait 21
communautés, fort
liées entre elles :

Allemont
Auris
Besse
Bourg d'Oisans
Clavans
Freynet
Gauchoirs
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?

Les Rendez-vous de l'automne Le Dimanche 6 octobre à Auris

10 heures

Rendez-vous sur le parking à l'entrée du hameau
des Cours - Visite commentée du village.

11 heures

Salle polyvalente "Les Écrins - Place des Écrins
en haut de la station des Orgières :

Assemblée Générale de l'Association :

Rapport moral - Rapport financier – Projets -
suivie d'un apéritif offert par la Mairie d'Auris

12 heures 45

chez Bernard Gardent,
à l'hôtel-restaurant "Beau Site", les Orgières,
repas amical

-Salade du chef -Farcis - Fromages

-Tartes framboises, myrtilles ou glaces.

Prix du repas : 18 €

Le vin et le café seront payés par l'association.

N'est-ce pas là un programme alléchant ?

*Ci-joint, une fiche d'inscription à remplir
et envoyer au "Beau Site".*

En 2002,
malgré quelques
additions,
divisions,
soustractions :

Allemont
Auris
Besse
Clavans
Huez
La Garde
La Grave
Le Bourg d'Oisans
Le Freney
Le Mont de Lans
Livet et Gavet
Mizoën
Ornon
Oulles
Oz
Saint-Christophe
Vaujany
Venosc
Villar d'Arène
Villard Notre Dame
Villard Reculas
Villard Reymond

**rivales
et solidaires,
sont des
communes
toujours vivantes**

Samedi 21 et
dimanche 22 septembre
6 Journées du livre
en Oisans
Au Foyer
de Bourg d'Oisans



**Vente de livres
neufs et anciens
de 10 h à 19 h**

**Expositions sur
les troupes
de montagne**

P.1 :Rendez-vous à Auris – Les journées du livre en Oisans – P.2 : Auris : l'Archipot – P.3 : La voie romaine de l'Oisans – P.4 et 5 : Rites à Villar d'Arène - Les livres – P.6 : Les chamois de La Garde en Oisans – P.7 : Dentelles uissannes ? – P. 8 : Les fêtes de l'été – Le Cinéma d'automne.

Auris

comme tout village de l'Oisans, a son histoire, ses légendes, ses coutumes, son église, ses chapelles... Au fil des ans, on oublie, on essaie de se souvenir, on demande aux anciens, car on voudrait que certaines traditions demeurent.

Et l'on voudrait aussi que le "savoir-faire" culinaire se perpétue.

Par exemple les farcis, les farcis à la cloche, les crosets, les "treuilles" et, bien sûr,

L'archipot.



L'archipot est le plat du 15 août, jour de la fête du hameau des Cours (Chapelle N.D. des Anges). Les familles se réunissaient autour de ce plat traditionnel. De nos jours, la coutume se perpétue un peu ; en outre, le 15 août, certains restaurants vous servent un archipot excellent.

Il y a différentes façons de le préparer, toutes savoureuses, selon les villages.

Voici la recette de base à Auris, à préparer la veille.

Ingrédients :

- le foie - les poumons - le cœur - si possible la langue d'un agneau

- sel, poivre, thym, laurier, ail, bouillon de bœuf ou de petit salé.

1) Ébouillanter foie, poumons, cœur, langue - Jeter l'eau de cuisson.

2) Hacher assez gros.

3) Dans une cocotte, faire fondre du beurre et du saindoux.

Ajouter la viande hachée + sel, poivre. Faire cuire à feu doux environ 3 heures. Remuer fréquemment et ajouter le bouillon en plusieurs fois. Enlever la graisse qui pourrait se former.

4) Faire cuire encore deux heures le lendemain, toujours à feu doux et rectifier l'assaisonnement.



Ceci étant la recette de base, on peut ajouter selon ses goûts soit un kilo de pâtissière ou de poitrine fraîche de porc, hachée et crue, soit une épaule d'agneau.

L'archipot se sert avec des pommes de terre rondes cuites à l'eau.

Essayez la recette ou bien allez au restaurant, mais dans tous les cas : "Bon appétit !".

Nicole Hostache.



Une brève enquête a permis de glaner quelques renseignements complémentaires ; l'archipot accepte des variantes au gré des cuisiniers et cuisinières des divers hameaux d'Auris.

- Au 15 août, les agneaux nés au printemps atteignent justement le poids idéal de 35 kg.

- À défaut d'agneau, un chevreau fait l'affaire.

- Ne pas oublier de joindre aussi la tête de l'animal.

- À la Balme, du "charail" dans les aromates ; et aussi du vin blanc ; ailleurs, parfois, un ou deux verres de madère ou de porto.

Re-Bon appétit !

Mardi 8 octobre : La voie romaine de l'Oisans

Au château de Vizille
De 9 h 30 à 18 h

Conférence-débat

Présentation générale
par Jean-Claude Michel
avec projection de diapos.

Intervention
de Bernard François
sur les tronçons
qui posent problèmes.

Actualisation des découvertes
par Benoît Helly.

Questions et réponses.

Repas au château de Cornage.

Table ronde animée par
Robert Aillaud
et Raymond Joffre.



Inscription pour le repas
(30 €)

à envoyer au plus tôt à
Ex-libris Dauphiné
1 rue Casimir Périer
38000 –Grenoble
04 76 51 57 98

Le passage des Alpes par Hannibal a passionné de nombreuses générations d'historiens, il pourrait bien en être de même pour les mystères de la voie romaine de l'Oisans ; car il ne fait pas de doute que la route actuelle emprunte certaines sections du chemin antique.

Bien que le regretté Paul-Louis Rousset attribue la construction de la porte de Bons à François 1^{er}, la majorité des spécialistes s'accorde pour dire qu'elle date de l'époque romaine. Une autre preuve, plus discutable, certes, à Rochetaillée, renforce l'existence d'une voie romaine dans la vallée de la Romanche. Certains soutiennent que d'autres vestiges existent : Montchaboud, Séchilienne.

Quoiqu'il en soit, la porte de Bons, que beaucoup n'ont jamais vue, reste un monument précieux d'architecture romaine remarquable et incontournable pour qui veut étudier la voie romaine de l'Oisans. Comme l'écrit le docteur J.H. Roussillon dans le "Guide du voyageur en Oisans (1854) : " *Ce monument consiste dans une espèce de porte triomphale percée et taillée dans le roc et dont le seuil porte l'empreinte irrécusable de sa destination. Sur le rocher qui lui sert de base, on remarque deux rainures parallèles, profondes de 7 à 8 cm, distantes entre elles de 1,38 m et qu'il est facile de reconnaître pour des ornières de chars, creusées probablement pour affermir leur passage au-dessus de ces précipices.* " On n'est pas en mesure de lui attribuer un but précis, bien que certains y voient une construction élevée en mémoire d'une victoire remportée sur les Allobroges, d'autres, plus inspirés, de deux peuplades, celle des Ucenni et celle des Vénètes qui se partageaient ainsi la vallée de la Romanche.

Quant au chemin de Rochetaillée, peut-on en situer la construction à l'époque romaine ou doit-on opter pour une période plus tardive, "le chemin après le déluge", c'est à dire vers 1219 ? La question reste en suspens bien que l'on retrouve là une configuration identique à celle du Néron ou celle de la porte de Donnaz en Val d'Aoste.

Connait-on d'autres vestiges de cette fameuse voie antique dans la vallée ou sur les versants de la Romanche ? On peut se poser la question, certes, mais la journée que nous allons y consacrer le 8 octobre fera appel en priorité aux témoignages des habitants de l'Oisans sans exclusive. Nous vous invitons ce jour-là à suivre les interventions le matin et à la table ronde de l'après-midi.

Raymond Joffre

Les rites qui accompagnent la vie religieuse font aussi partie des coutumes de nos villages. Distribution du "pain bénit", fête patronale, sont les signes sensibles des solidarités nécessaires à la cohésion du groupe.

Le Pain bénit à Villar d'Arène

Maurice Mathonnet

Chaque famille offrait à tour de rôle du pain à la messe du dimanche. En général, c'était du pain acheté à la boulangerie. On ne donnait pas du pain de ménage appelé aussi "pain d'étape"¹.

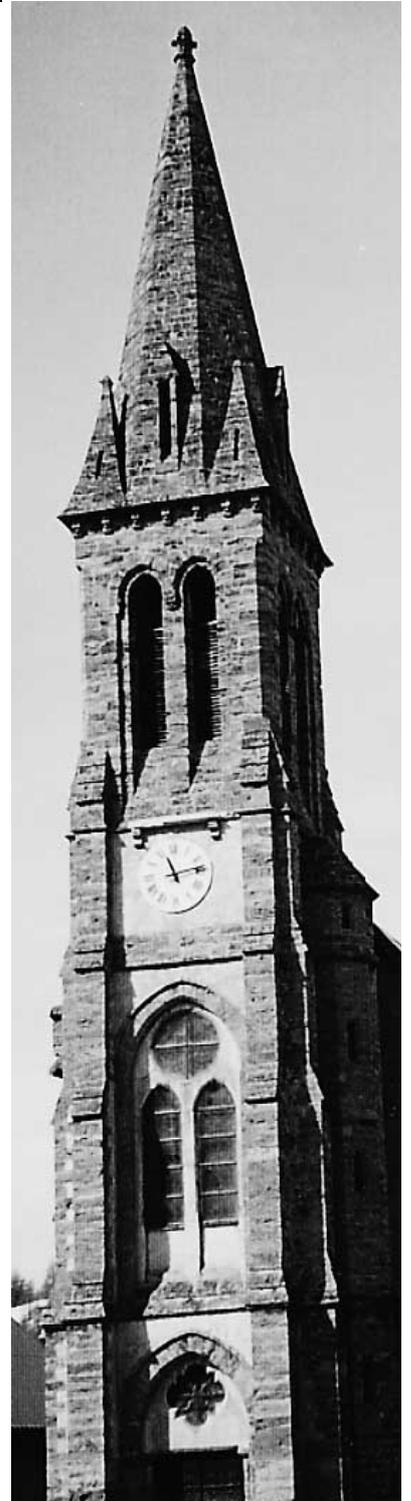
Donc une personne de la famille désignée amenait un morceau de pain entouré d'une belle serviette blanche avec de petites dentelles tout autour et brodée au point de croix de belles initiales de la famille. Bien souvent, ces serviettes étaient un cadeau de mariage.

Ce pain était déposé sur la table sainte, un peu avant la messe. Au début de la messe, le sacristain prenait ce pain et le découpait dans une belle corbeille appartenant à l'église, en ayant soin de bien étendre la serviette dans la corbeille.

Le sacristain découpait ce pain en petits morceaux assez réguliers, appelés "Charités"; puis cette corbeille était déposée sur la crédence.

Au moment des offrandes à la messe, le sacristain avec la corbeille, le bénitier², le goupillon, s'avançait près de l'autel et le curé venait bénir ce pain. En général, le curé récitait cette prière : "Daigne, Seigneur, bénir ce pain comme tu as béni les cinq pains dans le désert, qu'il soit pour nous le signe du partage et de l'amitié". Et avec le goupillon, il aspergeait le pain en faisant le signe de croix.

Le sacristain remettait la corbeille sur la crédence et, après la communion, il distribuait à chaque personne en commençant par les chantres qui se trouvaient autour de l'autel ; puis il passait entre chaque banc et chaque paroissien prenait une charité, faisait le signe de croix avec ce pain et, tout en mangeant, dans son intérieur, récitait ces quelques mots : "pain bénit je te prends, si la mort me surprend, tu me serviras de sacrement".



¹ Le **pain d'étape**, deux tiers seigle, un tiers froment, était fourni aux armées du Roy qui faisaient halte à La Grave et au Villar, en route vers les forteresses de Briançon.

² En patois : "lou perrore".

Dès que le sacristain avait distribué le pain à chaque personne assistant à la messe, il rendait la serviette, les charités qui restaient et un quignon de pain, le "cruchon", à la famille qui avait fourni le pain. Si la personne rencontrait dans la rue une autre personne qui n'avait pas pu assister à la messe, elle lui disait de prendre une charité ; celle-ci en prenait et même quelquefois pour les membres de sa famille.

Ce cruchon de pain était porté au voisin pour lui signaler que, le dimanche suivant, c'était à son tour de porter le pain béni.

En général, toutes les familles s'acquittaient de cette coutume et bien volontiers donnaient le pain. Il y avait, avant la guerre 1939-45, 45 à 50 foyers habitant en permanence à Villar d'Arène.

Saint-Jean d'antan au Pied-du-Col



Lucienne Mathonnet

Dans ce petit hameau où je suis née, on fêtait Saint-Jean le 24 juin, le jour même de la fête du saint.

Nous étions une dizaine de familles de cultivateurs de Villar d'Arène qui passaient l'été de début juin à fin novembre.

Dès l'aube du 24 juin, les hommes sortaient leur cheval ou leur mulet, et les emmenaient marcher dans la rosée dite "la rosée de Saint-Jean". Pourquoi ?

Ensuite, une messe était célébrée dans la petite chapelle, fleurie de lilas odorants. Les habitants des villages voisins venaient assister à cette célébration.

Autour d'un bon repas, chacun réunissait sa famille, ses amis et Monsieur le Curé à tour de rôle. Bugnes et tourte farcie étaient de coutume.

Le repas terminé, le curé et le chef de famille partaient chez le voisin boire "la goutte" puis chez le voisin suivant et faisaient ainsi le tour des maisons du village. Une fois la "tournée des ducs" terminée ils se disaient, un peu éméchés : "A l'an qu'von" (à l'année prochaine).

Nous les jeunes, dans l'après-midi et tard dans la soirée, on dansait au son d'un vieux phonographe dans une grange. Combien nous étions heureux en valsant sur l'air du "Temps des Cerises" !

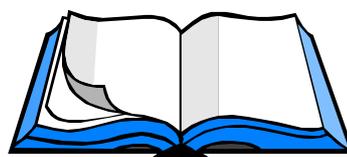
Saint Jean reste le saint patron du Pied-du-Col, hameau où l'on trouve joie et amitié.

**À la découverte
des Fleurs des Alpes.**

*Les guides de terrain
des Parcs nationaux de France.*

Parc des Écrins
Libris

Les Livres



**Qu'lou pitchous d'la Volta
Ces petits de la Vilette**

Émilie

en vente chez André Salvetti

D'Or et de Feu - Le 8^e roman de Michel Andréolély -

Les chamois de La Garde en Oisans

Ils sont apparus discrètement, voilà bien vingt ans à présent. Au temps des colporteurs, les lettres évoquaient le pays, la plume (bartavelles, coqs et grives), le lièvre et le renard, mais de chamois, point n'était question. Sans doute chassés des Grandes Rousses par l'activité humaine hivernale et estivale, ils ont découvert La Garde, chevelue de bois noir, de roc et de gorges. Sans bruit, sous l'œil bienveillant des chasseurs, ils ont progressivement colonisé tous les étages rocheux de notre commune, de la Roche de Jean Barral aux Roches de l'Armentier, des Gorges de Sarenne, jusqu'aux Coteaux Steppiques, leur conquête la plus récente, en bordure de plaine du Bourg d'Oisans.



Les premières années, les chasseurs ont observé le nouveau venu, le laissant s'installer et prospérer sans faire de prélèvement. Puis un plan de chasse avec des règles claires et strictes a été mis en place. Il est vivement recommandé au chasseur, jeune ou novice, d'observer longuement avant de passer à l'action. S'il est en effet facile de reconnaître un cabri d'un éterlou ou d'un adulte, gare à l'imprudent qui confondrait un classe deux d'un classe trois, ou qui tirerait une catégorie différente de celle désignée par le bracelet*. Il est donc arrivé à certain chasseur à l'affût de se voir dévisager tranquillement par chèvre et cabris, plutôt intrigués par cet homme couché aussi étonné qu'eux, la carabine au côté et un bracelet d'éterlou en poche. La

* *bracelet* : Les deux chasseurs désignés pour chasser dans un territoire donné, retirent au préalable un bracelet à leur permanence, qui les autorisent à tirer une bête d'une catégorie donnée (cabri, éterlou, classe 2, etc...), dans le cadre du plan de chasse.

chair du chamois de la Garde est fine et goûteuse, car il se nourrit de l'herbe abandonnée par les vaches et les chèvres, et il n'est pas dérangé. De l'aveu de certains de St Christophe, sa chair surpasse celle du chamois du Vénéon, dont le terroir, plus haut, est plus aride et rocheux, et l'herbe plus maigre et rare.



Quant aux vires vertigineuses, aux minuscules prairies suspendues entre rochers, éboulis et à pic, et tous les trésors sauvages de ces Coteaux Steppiques, les voilà habités par ce nouvel hôte, qui est venu rejoindre à ces basses altitudes la marmotte, animal relique des micro steppes d'ici. Il me plaît d'observer ce jardinier providentiel, qui sans tambour ni trompette entretient ces espaces d'un intérêt biologique reconnu, ces femelles pleines couchées parmi les amélanchiers qui pointent leurs fleurs blanches, annonçant le printemps de ces versants et l'explosion floristique du mois de mai, quand viendront les naissances attendues. Et quand je vois éterlous ou éterles glisser et jouer, je pense à ce livre d'enfance « Trag le chamois » et je songe : bienvenue à Trag et les siens, qui sont venus s'installer si près de chez nous, si près des hommes. Enfant, j'ai rêvé de vous, moi qui cherchait mes racines en cette terre où vous avez choisi de vivre... Et j'espère qu'en ces lieux protégés par les hommes (jusqu'à ce jour réserve de chasse de l'ACCA), notre garde chasse saura vous préserver de la convoitise d'éventuels braconniers.

Marie-Danielle Dupouy

Dentelles uissannes ?

Un appel d'une équipe de passionnés :

Claire Le Goaziou - Françoise Monneret - Jean-Paul Farfantoli - Pierre Prost

"Depuis plusieurs années, déjà, nous recherchons quelles ont été les dentelles des Alpes. Après avoir sillonné la Tarentaise, la Maurienne, le Queyras, nous aimerions connaître ce qui s'est fait dans le canton de La Grave. Les rares documents que nous ayons parlent d'un centre dentellier à La Grave aux 18^e et 19^e siècles et montrent la forme particulière d'un métier à dentelle aux fuseaux.

Nous sommes en contact avec les régions italiennes de Bardonnecchia, du Val Varaita et de Cuneo, de Cogne en Val d'Aoste où l'on fabriquait des dentelles agrémentant les coiffes.

Connaître ce qui s'est fait en Oisans nous permettrait de faire le trait d'union entre toutes ces régions.

Nous recherchons des personnes pouvant nous parler des traditions de la région, des mouvements de population ayant permis de véhiculer les dentelles.

Nous souhaitons pouvoir consulter :

- des dentelles (coiffes, photos, photocopies sur fond noir) ;
- les métiers sur lesquels elles ont pu être faites ;
- des écrits concernant ce savoir-faire local ;
- les matériaux à disposition : lin, chanvre, crin de cheval.

Dans les Savoie et le Queyras, nos recherches ont abouti à différentes situations concrètes :

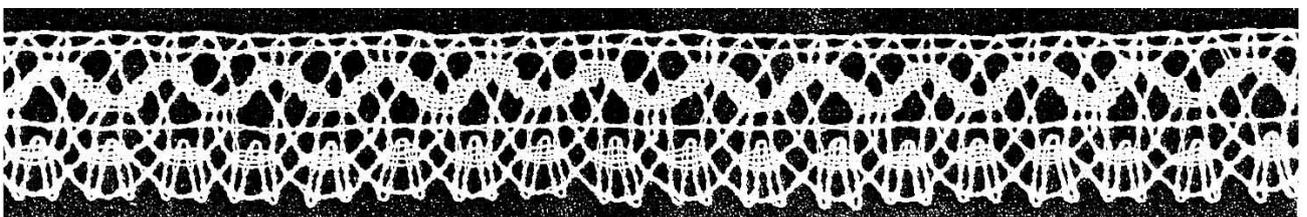
- des catalogues techniques pour dentellières ;
- des cours de dentelle, spécifiques à chaque vallée, sont donnés, sur place et avec du matériel traditionnel, aux personnes du pays souhaitant refaire leurs costumes.

- Un livre sur les dentelles de Savoie est sorti en juin 2002, sur l'histoire et les recherches de Françoise Monneret.

- Nous participons régulièrement à des rencontres entre dentellières françaises et européennes ; à des rencontres de métiers ancien.

- Nous participons du 10 au 17 août aux Fêtes de costumes de Chianale et Casteldelfino en Val Varaita (versant italien du Queyras). Nous serons à Châtillon en Diois le 7 août (vieux métiers).

Nous vous remercions de nous contacter, afin de nous rencontrer et échanger des informations sur ce sujet qui nous passionne ; cela nous permettra peut-être de découvrir des particularités spécifiques à vos dentelles locales."



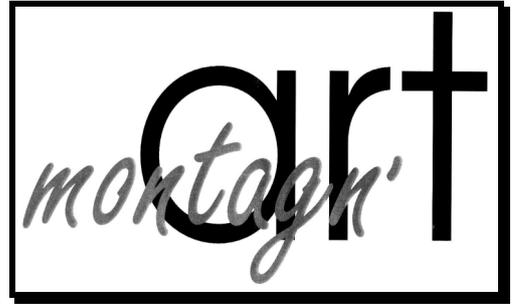
Contact : 03 86 59 01 75 ou 04 75 46 28 49



**La huitième
Fête des Foins
Au Deux-Alpes
Dimanche 4 août
On ne s'est pas ennuyé!**

Du 20
au 28 juillet
Au Foyer
Municipal
du Bourg
d'Oisans

37
participants,
dont
6 sculpteurs
Des
rencontres !



Le tableau de l'année, sur
le thème : "L'Oisans d'hier
et d'aujourd'hui" ?
Pour la deuxième fois,
Colette Gamond,
d'Allemont, remporte les
suffrages des visiteurs.

Montagn'Art a six ans. En novembre, un
grand rendez-vous sera proposé à tous
les participants de ces dernières années
qui décideront de son avenir - important
dans la vie culturelle de l'Oisans - et
d'une organisation renouvelée.

Et encore un rendez-vous d'automne !



Pendant les vacances de Toussaint,
l'association
"Coutumes et Traditions de l'Oisans"
et "Les Cinémas associés"
organisent

La Semaine du Cinéma Jeune Public.

**Du lundi 28 octobre
au vendredi 1^{er} novembre 2002,
tous les soirs à 17 heures,**

un film sera proposé aux enfants
sur le thème "Rêve et passion".

À chaque séance, nos jeunes cinéphiles auront un goûter
et ils pourront gagner des livres et des affiches de films.
En ouverture, l'harmonie nous offrira un concert de musiques de films.
Bien sûr, pour les entrées, tarif "enfants" et cartes "Pass".
C'est à Bourg d'Oisans, au cinéma Émilien Joly.

Bulletin réalisé par Madeleine Martin - Association pour la sauvegarde des coutumes et traditions de l'Oisans - 38 rue de Viennois - 38520 - Bourg d'Oisans.