

La g@zette

du Valbonnais

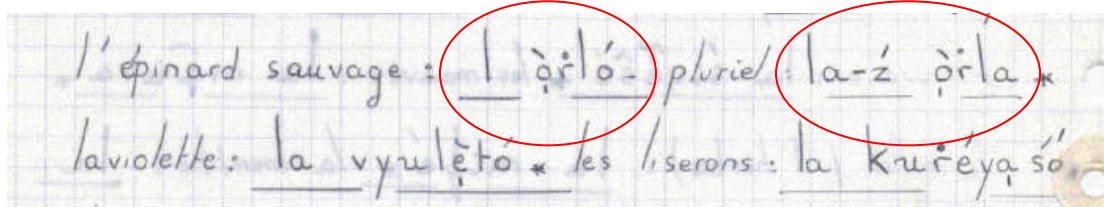
N° 60 – Décembre 2012

Oreilles d'ânes, *fer de lance de la gastronomie du Valbonnais*



Il était une fois, dans une communauté villageoise primitive ou une autre communauté rurale sise sur le territoire de l'actuel canton de Valbonnais, un ancêtre astucieux qui, afin de mettre du beurre dans les épinards, a inventé les fameuses et délicieuses oreilles d'ânes. Nous sommes à Lavaldens, communauté chère à Lucette Félix-Mallet, laquelle nous offre dans son livre une de ces Images d'Autrefois : « ... *chauffant les pierres jetées brûlantes dans les marmites de terre afin de faire cuire les épinards sauvages* » un savoir-faire génial pour éviter que la terre ne se fende en mettant directement le pot au feu. Cette technique est-elle encore employée dans les années 1930 quand « ...*en Vaunoire, les bûcherons ... mangeaient des gratins d'épinards sauvages* » ? En des temps de vache maigre, où la soupe aux bonnes herbes sonnait trois fois par jour, comme l'Angélus, la faim justifie les moyens et cette ruée vers l'or...le, magistralement décrite par Madame Félix-Mallet dans son ouvrage « *Lavaldens et La Morte, Images d'Autrefois, avec un bref regard sur les temps médiévaux...* ». Tout gastronome averti sait que les orles rendent la chair du cochon savoureuse « ...*il faut faire cuire beaucoup d'orles ; c'est-à-dire les épinards sauvages. Ils abondent là où demeurent les troupeaux de moutons* ». Cet épinard du pauvre est une de ces plantes nitrophiles qui se gavent de nitrogène (azote) même sur un sol ingrat et caillouteux. Elle croit communément aux alentours des lieux habités, sur les décombres, dans la cour des fermes, au pied des murs, au bords des chemins, près des jas et bergeries et là où les moutons pâturent. Cette plante aux vertus médicinales avérées est riche en calcium, fer, phosphore et vitamine A. Pour éviter une certaine âcreté, il faut récolter ses feuilles au début du printemps et jusqu'à l'entrée de l'été. « *Dès le mois de juin, on s'en va les chercher : On ne revient jamais de mener les vaches au pâturage du Col sans rapporter un grand sac d'orles* » témoigne Paul Ruchier-Berquet. Cette ruée vers l'orle est attesté, jusqu'en Vernanou, aux pâturages de Serriou, au jas du Miret : « ...*“ de pleines saches ” d'orles...* ». A Lavaldens, comme à La Morte, on ramène des orles, en descendant de la montagne et « *On les étendait soigneusement à la cave, et on en avait pour la semaine* ».

Nous savons déjà que nos aïeux de la vallée de La Roizonne réservaient une partie de la récolte des orles à la nourriture de leurs cochons, pour leur assurer une chair savoureuse : « *les femmes “ bourrent ” dans leurs sacs « les orles » ...* ». Rassurez-vous, on en conserve pour de succulents gratins d'herbes et sans doute, pour confectionner les *ravioles à la pè* : « *une sorte de chaussons, fourrés de pomme de terre aux oignons, ou d'herbes aux oignons ; mis à pocher eux aussi et gratinés ensuite avec lait, fromage ...* ». Sans doute, des copeaux de vieilles tommes séchées, trop durcies ! Et Madame Félix-Mallet de préciser à la page 630 : « *On ne dit plus ravioles à la pè, on dit oreilles d'ânes ...* ». Affublé d'un bonnet, mis au coin d'une salle de classe d'antan, l'auteur de La g@zette du Valbonnais a traduit l'expression patoise *à la pè* par *à la peau*. Alors, pour continuer son enquête, le voilà en Valjouffrey, fouillant dans les mémoires des Sappary. A la page 24 du mémoire de Clément Girard sur le patois de la haute vallée de la Bonne, il découvre les noms de ces plantes qui



fleurent bon le terroir, chouchoutées avec gourmandise par la belle langue maternelle de nos ancêtres. Un peu plus tard, la francisation des mots *l'orlo* (au singulier) et *la (z) orla* (au pluriel) a donné *l'orle* et *les orles*. Cette plante vivace est très résistante au froid, et vous la reconnaîtrez à ses grandes feuilles triangulaires en fer de flèches et à cette grappe de petites fleurs brunâtres serrées en glomérules. Alors faut-il prendre les enfants du Bon Henri pour des

épinards sauvages ? Oui-da ! ma bonne mère, il s'agit bien du fameux *chénopodium bonus-henricus* dont le limbe foliaire hasté, triangulaire ou sagitté nous dévoile ses dessous : de minuscules billes blanches roulant sous les doigts ! Et cette longue inflorescence en épi... Michel Deladoeuille, grand amateur d'oreilles d'âne, nous confie : « *Nous en faisons régulièrement depuis 50 ans. Les vraies " oreilles d'âne " sont le tétragone sauvage appelé Chénopode Bon-Henri. Il pousse particulièrement autour des cabanes d'alpage, là où les brebis ont chaumé et engraisé le sol. En patois, ce sont les " orles " que l'on doit ramasser avant la floraison, soit environ vers le 15 juin. Mais elles sont velues et la plupart des palais actuels ont du mal à avaler. Dommage, ce sont les plus goûteux de toutes les tétragones !* »



Convaincu que nos « oreilles d'ânes » tirent leur nom de leur contenu et non de leur forme géométrique, j'ai sollicité la mémoire de Clément Girard, auteur d'un monumental travail de 215 pages sur *le patois de Valjouffrey* (1970) sous la direction de G. Tuaillon, à l'université Stendhal de Grenoble. Notre ami ne s'est pas fait tirer l'oreille pour nous livrer quelques secrets de la recette de Janine, Jeannette et Hubert, alliant géométrie, poésie et gastronomie : « *Préparer une pâte à pain, l'amincir au rouleau, sans la déchirer, disposer sur le disque ou sur sa moitié de petits tas de farce assaisonnée au goût de chacun. Cette farce est composée de légumes : pommes de terre en purée, épinards, blettes, au choix. Le tout est chapeauté (et non "tsapouta") d'un second disque de pâte selon Hubert; ces dames, elles, rabattent la pâte sur les petits tas. On s'arme alors d'une roulette pour découper la double épaisseur en rectangles de 8 centimètres sur 5 environ. Verser de l'eau dans les oreilles, préalablement disposées en vrac (pour introduire un peu de fantaisie) dans une casserole quelconque. Faites bouillir jusqu'à ce que les oreilles viennent respirer à la surface. Les cueillir prestement avec une écumoire comme pour une partie de chasse aux papillons. Les oreilles de papillons sont immédiatement consommées par Jeannette, tandis que Hubert et Janine les passent au four. Mais comment les oreilles, triangulaires ou "isocèlement" triangulaires de l'animal peuvent-elles se métamorphoser en rectangles? J'avais envie que les oreilles d'ânes soient pointues, qu'elles ne soient pas époinçonnées par un sadique maître queux. Les "oreilles d'ânes" s'appellent ainsi car elles évoquent les épinards sauvages au printemps; Hubert confirme que **la z orla** sont pointues, concaves à l'intérieur et convexes à l'extérieur; les vénérables ancêtres de nos "oreilles d'âne" étaient donc triangulaires... et je m'en réjouis comme les ânes* ». En demandant par avance pardon à Thalès et à Euclide, je partirai au printemps, là-haut au

voisinage des reposoirs à bestiaux, traquer tous ces chénopodes aux grandes oreilles. Bon pied, bon œil, moi le botaniste en herbe, je rencontrerai peut-être le Bon Henri. Ses feuilles sont-elles toujours triangulaires, en forme de fer de lance ou de hallebarde, offrant un limbe luisant, à bord ondulé, largement en cœur renversé à la base ? Orles, épinards sauvages, chénopodes de toutes espèces, herbe aux oies, toute-bonne ou tétragones, vous avez régalié autrefois le palais de nos ancêtres. Mais aucune de ces sauvageonnes ne porte ce nom vulgaire mais délicieux d'oreilles d'âne !

Une découverte dans un jardin valbonnetin me met la puce à l'oreille...

La recette des oreilles d'ânes (en patois valbonnetin : *uréla d'azé*) présente de nombreuses variantes suivant le pays où l'on se trouve, le village, le hameau et les familles. « *A chacun sa Chapelle !* » aurait pu nous dire Jeannette qui n'utilise que le jaune d'œuf pour ne pas durcir la pâte. A Valbonnais, je rencontre Josette dans son jardin au chevet d'une consoude officinale (*symphytum officinalis*) utilisée depuis l'Antiquité pour favoriser la cicatrisation des plaies et la consolidation des fractures. Ses feuilles peuvent parfaitement remplacer les épinards dans une variété de préparations culinaires. « *Moi, j'en fait des beignets !* » nous dit Josette, en nous cachant quelques noms vernaculaires de cette plante vivace : herbe à coupure, grande consoude, confée, langue de vache et...oreilles d'âne. En occitan, consoude se traduit par *aurelha d'ase*, confortant s'il en était besoin ma thèse : dans des temps anciens, nos ancêtres du Valbonnais ou leurs voisins du midi confectionnaient les oreilles d'ânes avec la grande consoude. C'était sans doute avant la ruée vers l'or...le !



Champollion-Figeac, maire de Valjouffrey ?

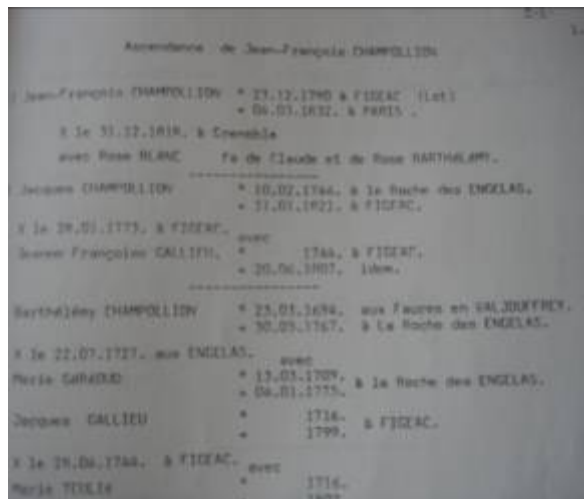
L'article « *Champollion-Figeac, maire de Valjouffrey ?* » publié dans le N°59 de La g@zette du Valbonnais, version numérique, s'est propagé comme une onde, via le réseau des réseaux. Alain Faure, auteur de *Champollion le savant déchiffré*, a réagi au contenu de cet article :

« *Personne n'est à l'abri d'une erreur, mais, à ma connaissance, Champollion-Figeac a été nommé Maire de Valjouffrey à la fin des Cent-Jours, comme je l'ai écrit dans mon livre. Sans doute a-t-il lui-même intrigué pour obtenir cette faveur dans la débâcle générale, afin de préserver l'avenir. Avec le retour de la Monarchie, cette nomination est évidemment restée lettre morte et il n'est pas étonnant que les archives du Valbonnais n'en conserve aucune trace. Il en va de même pour ses amis Louis Didier et Charles Renauldon, bonapartistes comme lui et nommés respectivement préfet et sous-préfet à Digne où ils ne se sont jamais rendus. C'est d'ailleurs Champollion le Jeune qui a annoncé ces nominations dans le Journal départemental dont il avait la charge, son frère étant encore à Paris. Tout cela peut être vérifié à la Bibliothèque municipale de Grenoble, fonds dauphinois* ».

L'auteur de La g@zette du Valbonnais s'est souvent référé à l'ouvrage monumental d'Alain Faure, couronné en 2005 par l'Académie Française (Prix Diane Potier-Boès) et par un compte-rendu élogieux de G. Ferragu, maître de conférences à l'Université Paris X-Nanterre : « Avec ce **Champollion le savant déchiffré**, on a toutefois l'impression que le grand égyptologue dispose enfin d'une pyramide d'érudition à sa taille, et il faut d'emblée souligner l'énorme travail de recherche et d'écriture réalisé par Alain Faure...Car rien ne paraît échapper à l'attention méticuleuse d'A. Faure, lequel n'hésite jamais à interrompre son récit pour faire le point sur une notion, un pays ou l'état des connaissances sur un sujet...On en ressort donc avec une impression d'exhaustivité qui en fait un ouvrage de référence sur la question, un modèle d'histoire totale... ». Une louange qui ne peut pas faire oublier l'exigence demandée à tous les auteurs d'ouvrages historiques, à savoir l'importance capitale de mentionner les sources de première main, exhumées des Archives ! Mais ai-je toujours, dans mes articles, cité mes sources avec des références précises et serai-je capable, au moindre questionnement, de les retrouver ?

L'ascendance paternelle de Jacques-Joseph et Jean-François Champollion

Mais revenons aux pages 23 et 24 du livre d'Alain Faure *Champollion le savant déchiffré* pour parler de l'ascendance paternelle de Champollion. « *Il était tentant d'exploiter les registres d'état civil et les actes notariaux des communautés de l'Oisans afin de remonter aussi loin que possible dans le temps à la recherche des ancêtres de Jacques Champollion. Trois chercheurs ont livré le résultat de leurs investigations : le colonel Dory, égyptologue de renom, auteur d'une première étude présentée en 1942 à la Société dauphinoise d'ethnologie et d'archéologie, Jean Oberne, qui fit paraître en 1973, dans le Bulletin de l'Académie delphinale, un article plus consistant et, récemment, Marcel Vieux, dont l'ouvrage dactylographié est resté quelque peu confidentiel* ».



A l'occasion du 150^e anniversaire du déchiffrement des hiéroglyphes, un article a été publié en janvier 1973 par le colonel Jean Oherne, dans le bulletin mensuel de l'Académie delphinale, intitulé « *L'ascendance dauphinoise de Jean-François Champollion* ». A partir des registres des paroisses de Valbonnais, des Engelas, de Valjouffrey ... des archives anciennes de la commune de Valbonnais, d'archives notariales et des papiers de famille des Champollion, l'auteur nous dresse un tableau de ses trouvailles. L'auteur de la g@zette du Valbonnais propose à ses lecteurs un large extrait de cet article pour faire connaître l'ascendance de Jacques-Joseph, dit Champollion-Figéac et son frère cadet, le génie savant Jean-François Champollion, déchiffreur des hiéroglyphes en 1822 :

« C'est dans un pauvre hameau de la paroisse de Valjouffrey, située elle-même dans le mandement de Valbonnais, que nous allons trouver, dans la seconde moitié du XVII^e siècle, l'arrière-grand-père paternel de Jean François Champollion. La communauté de Valjouffrey, peuplée à cette époque d'environ 450 habitants, se compose de quatre hameaux échelonnés le long de la haute vallée de la Bonne (la Chapelle, la Chalp, les Faures, le Désert) et d'un cinquième, Valsenestre, quelque peu isolé dans la haute montagne.

Les registres de l'état religieux montrent qu'il existe, vers 1700, dans la paroisse de Valjouffrey, au moins cinq familles Champollion (le nom s'orthographie alors Champoullion, forme que le patois a conservée phonétiquement et qu'il nous a transmis jusqu'à ces dernières années). Un des chefs de famille se prénomme Pierre; les quatre autres ont Claude pour prénom. Trois de ces Claude Champoullion, chefs de famille appartiennent à la même génération et sont à peu près du même âge. Dans ces conditions les recherches généalogiques sont difficiles, d'autant plus que les registres paroissiaux ont été très mal tenus, de nombreux actes ne contenant aucun renseignement de filiation, et certains prénoms étant surchargés ou raturés.

Nous n'avons pas encore pu établir les liens de parenté qui, très vraisemblablement, unissaient entre elles les quatre familles Claude Champoullion, les registres paroissiaux ne remontant pas au-delà de l'année 1692.

L'arrière-grand-père de Jean-François et de Jacques-Joseph est l'un des quatre Claude Champoullion ; il est né vers 1660, a épousé Benoîte Pélissier et habite au hameau des Faures au pied de la montagne pastorale de Malentraz. Les registres nous ont permis d'identifier quatre enfants de ce ménage : trois garçons, Jacques, Jean et Barthélemy, et une fille Jeanne ; Barthélemy sera le futur grand-père de nos égyptologues ».

