

# La g@zette

## *du Valbonnais*

*N° 72 – Décembre 2013*

*Au bon plaisir du roi ... des vernes*

2013



La verne dégageait une chaleur très vive en brûlant, pour le bonheur des vieux fourniers...

Equipements  
co

La g@zette curieuse en diable a déniché sous l'auvent du four banal cette évocation ...

# Valbonnais Le four des Verneys

## Cuire le pain

La commune de Valbonnais est composée de plusieurs hameaux plus ou moins éloignés. La cuisson du pain demandait aux habitants une organisation collective alors que les résidents du chef-lieu portaient leurs tourtes à cuire chez le fournier.

■ L'ossature maçonnée date du XVIII<sup>ème</sup> siècle. La partie intérieure et l'âtre sont ceux d'un ancien four du quartier de Psychal que ses habitants ont vendu à leurs voisins des Verneys en 1900.



Une famille des Verneys à la cuisson du pain collection B. Brunet



Petits gâteaux secs prêts à la cuisson

Le four a bénéficié de plusieurs restaurations :  
- Le crepissage et la sole en 1989  
- La visite en 2008 avec la participation de la commune de Valbonnais, de l'Association générale (ACPCPV), du Parc national des Ecrins, du Conseil général de l'Aiône, de la fondation du patrimoine de la région Rhône-Alpe et du Crédit agricole Sud-Rhône-Alpes.

2013 : le touriste découvre les secrets du four banal ...

Vai diré a papa d'aluma lu fur !

■ Bien qu'il soit ouvert et à l'usage de tous les habitants, une règle bien établie organise son utilisation. Il existe une clé virtuelle. La famille qui doit prendre son tour de cuisson va la chercher chez celle qui a cuit précédemment. Ainsi, cette « clé » évite que plusieurs familles préparent la pâte le même jour sans pouvoir la faire cuire, faute de place.

■ Aujourd'hui, le four est utilisé lors de certains rassemblements familiaux et lors d'événements festifs comme la fête patronale du hameau : la St Barthélemy. Ce sont des occasions de cuire les tourtes à la viande, les tartes aux pommes de terre, « le rufard » aux pruneaux et même le cochon de lait. Après la cuisson de ces plats ou du pain, le four baisse en température et convient à la cuisson lente des meringues, les fameux « bombons soufflés » ! Il sert aussi pour sécher les pruneaux.



■ Le four est chauffé au bois avec les branches séchées de noisetier et de frêne récupérées lors de la taille des haies. Par le passé, les frênes étaient taillés tous les trois ans car les feuilles séchées constituaient un fourrage complémentaire pour le bétail. On faisait alors « la feuille ».

■ Ustensiles locaux et petit lexique :

• « Lù pana » est un chiffon mouillé au bout d'un long bâton. Il sert à nettoyer la sole des braises avant d'enfourner.

- « Lù palo », c'est la large pelle en bois au bout d'un long bâton pour disposer les tourtes de pain dans le four et les retirer après cuisson.
- « Lù bué » pour le cendrier.
- « Lù paü » désigne le plateau rond permettant de porter les tartes.

Quand les tourtes viennent à se toucher dans le four, qu'elles se collent entre elles et que c'est un peu le « bazar » dans la cuisson... c'est « lu baizour » !



« ala démada la clau dou fur ! ». Dans le Vernai de mes ancêtres, j'entends des voix, pas vous ? Dans son étude sur le patois de Valbonnais, de 1943, Marcelle Bernard Brunel (Madame Péry) nous propose de résoudre cette énigme : *u plé pra dé vatsa ruya, uno nairo la révirotuta* : un plein pré de vaches rouges, une noire les ramène toutes. Qui est-ce ? La réponse : le torchon du four (*pana*) qui éteint les braises.



"Lo plu de pã, fou Kare ou fur, di la Finé a su maloutré.  
La çlau dou fur li vé Fôre, ala la demãdã, é' dizè lur di nu la  
gardã."

ũ meumẽ apré, luz efa tornũ.

- "Cũ pruzé Koiré Kã nu vudrẽ."

- É lé domo pèr meidzeur, a vou bitã livõ.

Lu lãdemo vèr la darz ãura, la Finé fa troufã un aigo,  
de kuversẽlo lu pétru é sè bitõ a patã. Il o revõto sa  
mãcha, trusa nũ kutèru é maço l'aigo, la farino é lu livõ.  
L'émèro de sa fila, apréto la palãsa é bitõ lu brẽ.

La Finé pòzo la pãto de la palãsa é la bitõ a ràdu lu painu  
pèr fare livõ lu pã. I ràço lu pétru é dou restu,  
fai ù pruzu pèr lu pèti.

- "Il n'y a plus de pain, il faut cuire au four dit Joséphin  
à ses enfants. La clé du four est chez Fauré, aller la  
demander et dites-leur de nous la garder."

Un moment après les enfants reviennent.

- Nous pouvons cuire quand nous voudrons.

- Eh bien, demain à midi, je vais mettre levain.

Le lendemain, vers 10 heures, Joséphine fait chauffer  
l'eau, décuire le pétrin et se met à pétrir. Elle a  
relevé ses manches, troussé son jupon et mêle eau  
farine, levain. L'aînée de ses filles prépare les  
paillasses et met le son. Joséphine pose la pâte  
dans les paillasses et les met près du poêle pour  
faire lever le pain. Elle racle le pétrin et du reste fait  
un petit pain pour les enfants.

## Les Verneys (en patois valbonnetin : *Vernai*)

Je ne sais pas pourquoi, mais mon cœur a toujours été attiré par ce petit hameau de la rive gauche de la Bonne. Est-ce dû à mon ascendance paternelle ? En attendant de faire la lumière sur ma vieille passion pour ce patelin idyllique et champêtre, j'ai relu à l'ombre de la montagne les souvenirs de Marcelle Péry parus aux Editions de l'Ubac. « *La route qui mène au hameau des Verneys descend vers la rivière, en une courbe harmonieuse, on l'appelle « La Combe », elle commence à la sortie de Valbonnais* ». L'auteure de l'étude sur le patois valbonnetin écrivait cela en 2006. Quatre ans plus tard, les exigences de la modernité conduisirent à revoir le nom des rues et des voies : la « Combe » allait-elle devenir « Comba del glaizi », en souvenir du quartier valbonnetin du XIII<sup>e</sup> siècle qui incluait la primitive église ou la route du lac de Valbonnais ? Ni l'un, ni l'autre. On l'appela « la route des Verneys ».

## Une chapelle, un four : quoi de plus banal !

C'est dire l'importance de ce petit pôle d'attraction blotti autour de sa chapelle dédiée à St Barthélemy et de son four... banal. En dessous de cette montagne de l'Averset, Madame Péry plante le décor : «... *le soleil ne brillait plus sur ce village, situé à l'Ubac, donc condamné à l'ombre pendant trois mois. Dès le deux novembre, en effet, le soleil disparaît progressivement et le frimas recouvre les champs d'une sorte de givre translucide, les routes deviennent glissantes et les habitants se calfeutrent, les bouches des fontaines ne sont plus que des coulées de glace et le ciel reste gris alors que la montagne d'en face, l'Adret, se montre insolemment lumineuse* ».

## Ma généalogie : Fiat ...et la lumière fut !

Mon insolence de gazetier éclairé par la philosophie des Lumières (XVIII<sup>e</sup> siècle) me permet de chercher querelle à notre Créateur qui a, chaque année civile, mis un éteignoir, tout un trimestre durant, sur la douce retraite de mes aïeux. Fiat lux ! Mes incantations, mes conjurations, mes pactes avec le Diable n'ont pas suffi ! Les Verneys resteront à l'ombre de la montagne... Alors j'ai secoué avec une petite latte (*latu*) les fruits de mon arbre généalogique, ascendance paternelle. Fiat... et la lumière fut ! Les Verneys étaient leur berceau : **Fiat** Estelle Mélanie **Hélène**, née en 1897, ma grand-mère, **Fiat** François Adolphe, né en 1867, mon arrière-grand-père dont les parents **Fiat** Clément Adolphe (1830) et Nicolas Guizon Zoraïde (1837) sont d'authentiques Vernusaux.

## L'étymologie des Verneys

Un esprit malfaisant et de ténèbres m'a proposé le mot d'ancien français *vernant* : du printemps. Nos Vernusaux n'attendaient-ils pas avec impatience le retour de la *vernante saison*, une expression encore en vogue au XVI<sup>e</sup> siècle. En latin, le printemps se traduit en effet par *vernum* avec un ablatif *verno* c'est-à-dire « au printemps », sans doute l'obsession hiémale de nos vilains de la rive gauche de la Bonne. Mais en patois valbonnetin, *verno* désigne également l'aulne, à l'instar du gaulois *verno*, *uerno*, *verna*, *uerna* ...ces mots construits sur la racine celtique *vern* désignent l'arbre feuillu (aulne, aune, vergne ou verne, le nom vernaculaire de cette essence en Valbonnais, proche de l'occitan *vernhe*). Mais les linguistes vous le diront, par extension, ils peuvent indiquer les lieux humides, les marais où prospère ce genre d'arbres de la famille des bétulacées. Le patois local, *Vernai*, a consacré aux cours des âges cette étymologie évidente (au XIV<sup>e</sup> siècle, *Vernetis*, *Verneti villa*). Le village aurait donc été construit sur une aulnaie défrichée. On peut imaginer le labour de ces

pionniers, asséchant le marécage et domestiquant le ruisseau de l'eau rouge (*aigo ruyo*). On sacrifia les vernes, sans doute des Aulnes glutineux, sur de grands bûchers alors que ce bois, d'une belle couleur orange vif, imputrescible et léger, aurait pu se métamorphoser en sinistres pontons ou en nobles pilotis comme à Venise.

#### Une verne peut en cacher une aune

L'aulne blanc, orné d'un fin duvet blanchâtre et argenté, tente de survivre le long des torrents de montagne et leurs cônes de déjection. Les crues torrentielles et les avalanches sont indispensables à la régénération de cette espèce. L'aulnaie blanche du col d'Ornon est la plus étendue de France et peut-être même d'Europe. A Valbonnais, nous avons rencontré çà et là cet *alnus incana*, souvent inféodé aux rives de la Bonne.

L'aulne glutineux, *alnus glutinosa*, à cause de la viscosité de ses bourgeons et jeunes feuilles, habite le « fond de vallée » de Valbonnais, dans la zone inondable de part et d'autre de la Bonne et dans les zones humides. Je l'ai surpris, en compagnie du frêne, à proximité du plan d'eau et en aval des Verneys, lors d'une chasse aux morilles.

*Koiré ou fur* ... au siècle finissant, en chantant le *rigoudu*, c'était extra ! Nos anciens disaient



pourtant : *ki byé tsato, byé daso, pou n'avaso*, celui qui chante et danse beaucoup, avance peu.





lu kuku fai sù ni dé  
l'erbo, lu kuku ...



Le « Guide pittoresque et historique du voyageur dans le département de l'Isère et des localités circonvoisines » de P. Fissont et Auguste Vitu, publié en 1856 chez Ferary, libraire éditeur à Grenoble, attise la curiosité du touriste du Second Empire en passant en revue nos communes.

### *Chantelouve*

*Dist. de Grenoble, 66 kil. – Population, 424 hab.*

*Pour aller de Valbonnais à Chantelouve, on se dirige à l'E. par la route d'Entraigues, qui descend jusqu'au pont Lafayette, et remonte, sur le territoire des Engelas et de la Roche, jusqu'au pont d'Entraigues, où l'on repasse la Bonne, qui vient de la Chapelle. On monte ensuite au Périer. A quelques kilomètres N.-O. de ce village, on rencontre la commune de Chantelouve, au N. de Valbonnais. Son nom indique sa position affreuse, sur des montagnes élevées, presque toujours couvertes de neige, habitées par les chamois et les loups. Le torrent de Marsanne, un des affluents de la Bonne, y prend naissance. A l'O. domine une chaîne escarpée, qui vient de l'Oisans et sépare la commune de celle de Lavaldens. On y élève surtout des chèvres et des brebis, pour avoir du lait et de la laine. Le commerce et la chasse sont les principales occupations des habitants. En s'élevant au-dessus de Chantelouve, on peut arriver à cheval jusqu'au col d'Ornon, d'où l'on redescend sur le Bourg d'Oisans. L'administration s'occupe d'établir par ce col un chemin de grande communication, qui, malheureusement, ne sera praticable que pendant l'été, à cause de l'abondance des neiges dans ces hautes régions.*



On avait vraiment l'art d'attirer les touristes en 1856, sous le Second Empire : « *son nom indique sa position affreuse* » dit le guide. Les loups sont là pour réserver un bon accueil au voyageur, amateur de belles émotions. Il n'a bien sûr pas lu le N° 23 de novembre 2009 de ma gazette, consacré à l'étymologie de Chantelouve ! On note bien le tracé historique de cette route reliant le bourg de Valbonnais à Chantelouve, remontant « *sur le territoire des Engelas et de la Roche* ». Le torrent de la Marsanne (*marsana*) se mue en Malsane, une mauvaise renommée qui n'a jamais atteint celle du Merdaret : il a de terribles accès de fureur, à chaque orage violent et brusque, vomissant dans son lit torrentiel des tonnes de boue, interceptant la route...