

JARDINAGE

Les Bénédictins du Lieu eurent sûrement leur curtil au flanc méridional de la colline monastique.

Nous sommes mieux renseignés sur les jardins des Prémontrés. Ils se trouvaient sur deux points : d'abord l'enceinte même et fort loin de là, au pied du Mont de Lac. (curtils Migevor) La topographie a déjà renseigné sur ce fait.

Les particuliers du Lieu disposèrent sûrement de curtils dès l'origine de la localité. Les documents ne nous fournissent toutefois des renseignements qu'à partir de 1489.

On a prétendu (L. Reymond "Notice" 66) que certaine dame Rébecca de Che chez le Bonhomme introduisit sur le tard la culture des légumes au Lieu, jusqu'alors inconnus. Le premier de nos terriers prouve surabondamment la fausseté de cette allégation. Le prince, d'ailleurs, n'exigeait-il pas la dime de tous (légumes) "decimamocanium...leguminum... ?

La vieille Rébecca peut par contre avoir été la première à cultiver chez nous les légumes verts, d'où sa réputation surfaite.

Outre leurs "orti" (toujours écrit sans h) les gens du Lieu possédaient de rares "ochia". Les documents ne permettent pas de savoir ce qui différencie les oches ou ouches des curtils proprement dits. Peut-être réservait-on l'appellation d'ochia aux jardins éloignés des habitations ? (Glossaire Bridel)

Les curtils du Lieu se trouvaient soit près des maisons, soit groupés hors des limites du village, sur certains points propices à la culture maraîchère : in alto ville, costaulx et curtil Léamont; au pied de la Chasse des Porcels; en Plan Pra et environs.

Les vastes "plantages" qui occupent actuellement le site des anciens jardins et cimetière des religieux, furent établis après l'an 1600. Selon le Plan ... (18..), on n'y comptait pas moins de parcelles réparties entre les habitants du village.

L'étendue des curtils s'estimait en fossorées (fossorées fôzèrâ en patois) Il deva it s'agir de fossorées savoyardes de 294m tandis que la fossorée vaudoise en usage en compte 450.

Le système des curtils groupés manque hors du Lieu.

Que plantait-on à l'origine dans les curtils et les oches? Des choux, des carottes, des choux-raves et des raves, sans doute (à l'exclusion des légumes verts d'apparition plus récente). Les raves jouaient alors un rôle important dans l'alimentation. On les cuisait volontiers sous la cendre. Chacun allait se servir à volonté. Le vieux dicton "é/né bātèrale pà là rav au fyasé" appliqué, semble indiquer qu'un avare ménageait même ses raves.

Dès les premiers établissements, les gens de l'Abbaye et du Chenit ne manquèrent pas d'établir des curtils. Par la suite, on distingua les potagers (kurtil tout court), réservés aux légumes verts et situés aux abords immédiats des maisons, des Jardins de choux (kurtil de tsou) situés en plein champ où prospéraient les "gros légumes". L'emplacement des jardins de choux devait être changé au bout de quelques années.

Maints chalets de montagne aujourd'hui disparus s'accommodaient d'un petit potager. L'emplacement se distingue encore grâce à la teinte plus claire de gazon.

Chaque famille faisait et soignait elle-même son ou ses jardins. Il était rare qu'on eût recours à la main d'oeuvre étrangère (à des "baxôdjé" comme disaient nos pères). Les jardiniers de profession n'existaient pas. Ils se confondaient avec les journaliers aptes à n'importe quelle besogne. Le plus ancien jardinier professionnel connu, chargé de l'entretien d'un jardin de maître remarquablement arborisé, vivait dans la seconde moitié du siècle passé. On l'avait surnommé : "Meylan des choux".

Vers le milieu du siècle passé, les graines potagères nous venaient de Savoie. Chaque année en mars, on voyait le marchand grainier, Jean de Bonrencontre, faire le tour du vaillon. Cet individu typique portait un immense chapeau de feutre, un mouchoir jaune et rouge au cou, longue blouse bleue à agrafes de laiton et ample soubise déguenillée par dessus. Le bas de ses pantalons était invariablement ficelé. Ce bonhomme vendait à tant la cuiller des graines vraiment supérieures. Chacun riait de l'entendre s'écrier dans son drôle de parler de sa petite voix flûtée : "Voici le bon jardinier!". Vers 1870, le vieux Jean renonça à ses tournées périodique. Une dame Rochat des Charbonnières se chargea désormais d'approvisionner le district en graines.

La bette dut se cultiver de bonne heure à la Vallée. Mon père se souvenait du nom de dzôta sans bien savoir quelle plante il désignait. Déjà désuet vers 1850, le dzôta comblait correspondait sûrement à la jotte du N.E. et du S.O. de la France.

La pomme de terre pénétra sur le tard dans notre contrée. Le pasteur Bridel (grand père du doyen) travailla à son acclimatation. Impossible d'établir la date précise de l'apparition du précieux tubercule. Un livre de raison, (en ma possession), signale en 1770 un champ de pommes de terre aux Piguet-desus.

Les branle donné, nos populations eurent tôt fait de reconnaître les mérites de la trühla (mot qui répond à "tubercule". Ce terme dut s'appliquer antérieurement à une autre plante à tubercule, mais à laquelle?). Les autorités firent distribuer des pommes de terre aux pauvres l'année de la misère (1816)

Grand émoi de 1846 à 1848 : une maladie insidieuse s'attaqua aux pommes de terre. Mais un moyen efficace de lutte fut découvert : le fraisil (fazil). Cette poussière de charbon extraite des anciennes charbonnières ou "faudes" se substitua au fumier. L'antiseptique triompha de la pourriture.

Le Chenit connaissait jadis divers sortes de pommes de terre (autres communes ?) : La rouge de Campe, (rôdz' d'ao Kâp) facile à défaire convenait pour la soupe. La béget (béguette) rouge et la jaune (la beget est en forme de croissant), la noire à fleur d'or connaissent l'odorant "berboté" (berbo : pommes en robe de chambre cuites à la vapeur) le courtbouillon, (kôrbôla) pommes pelées, cuites avec peu d'eau dans une marmite, se défont d'elles-mêmes.), la tsarbula - (carles bullita : pommes de terre cuites sous la cendre, communes surtout aux Charbonnières); les jaunes plates (dzônâ plâté) enfin passaient pour insurpassables en iriture (ir kacha)

tsarbula

berbo

Ces espèces, acclimatées depuis des générations, mais d'un rendement médiocre durent céder la pas à des sortes de plus grande taille, venues du dehors. Vers 1880, on commençait à parler des erli (early) ou pommes de terre printanières destinées à la soupe et des éperato (imperator) servant à tous autres usages. Ces termes anglo-latins ne vécurent qu'un temps. Une série d'autres les remplacèrent. Chaque année, il s'en crée de nouveaux.

L'abandon progressif de la culture des pommes de terre se fit surtout sentir dans la commune du Chenit, la plus industrialisée des trois. A quoi bon s'abîmer les mains à manier le fossier, se disait l'horloger, quand on peut se procurer d'excellentes pommes de terre à moins d'une pièce la quintal métrique ? (méthode traversée singulièrement moins pénible que le fossier en "rôka" ou "rompura" soit un terrain vierge, le gazon écobué et oxilé au fornet (forne). Les deux guerres mondiales remirent chez nous, comme sur tant d'autres points, la culture de la pomme de terre en honneur.

Le haricot trop délicat, donne ici trop souvent des résultats déconcertants. Le pois et la fève sont d'un rendement plus assuré. Certains indices permettent d'avancer que la culture des pois se pratiquait chez nous sur une grande échelle au XVIII^e siècle. Lors d'un décès, en 1768, la famille en deuil distribua aux pauvres du hameau, outre du pain et de la tommie, 15 "écoilles" de pois (patois ékwâlè = écuelles) ("Livre-Mémoire du Secrétaire Golay" 20 et 23 avril 1768



Pas de maison sans jardin. Ici à la Vuarraz, dans le vallon de Derrière-la-Côte. A gauche, le tout petit enfant tenu par un adulte, est Samuel Aubert dit le Tram.



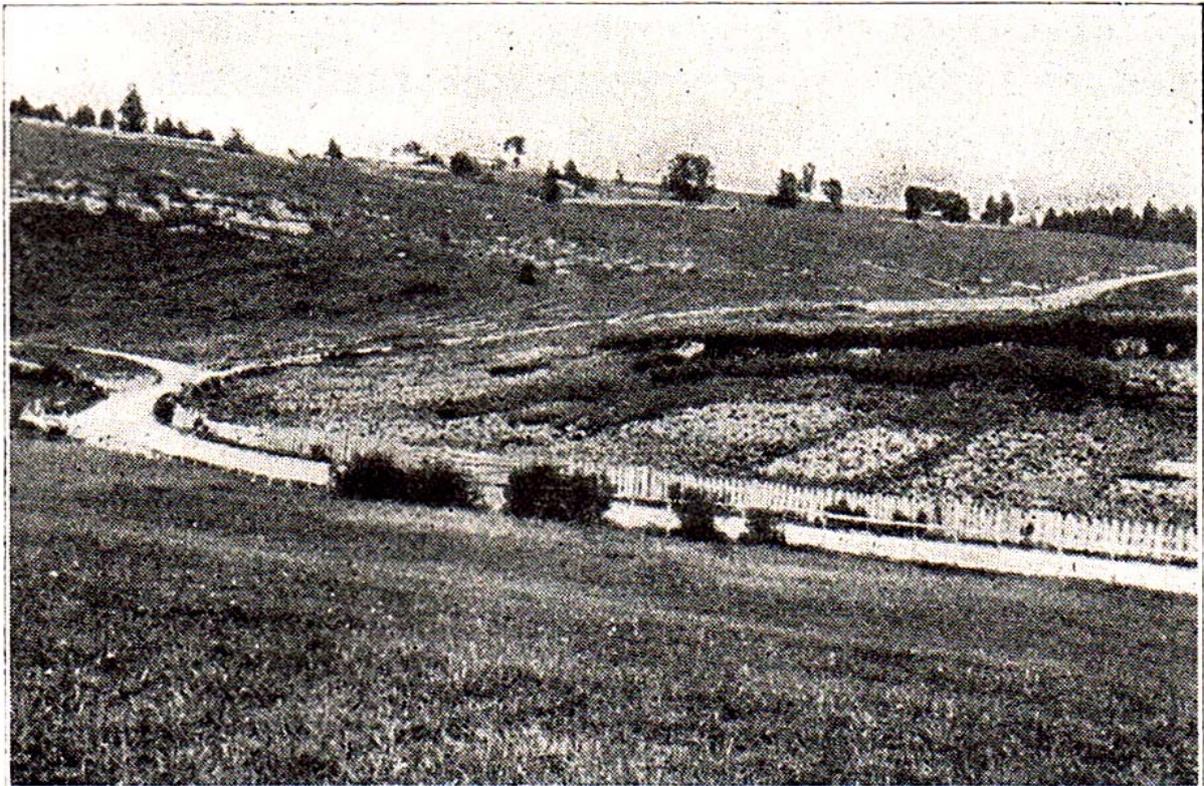
Les jardins, devant les grands voisinages – ici à l’Orient – prennent l’allure de véritables plantations .



Le centre du Lieu est encore parsemé de beaux jardins. Leur nombre aujourd’hui a passablement diminué.



Jardins en terrasse, à l'arrière des maisons de la rue principale du Lieu, en plein soleil levant, donc d'une situation tout à fait favorable pour faire pousser de beaux et bons légumes.



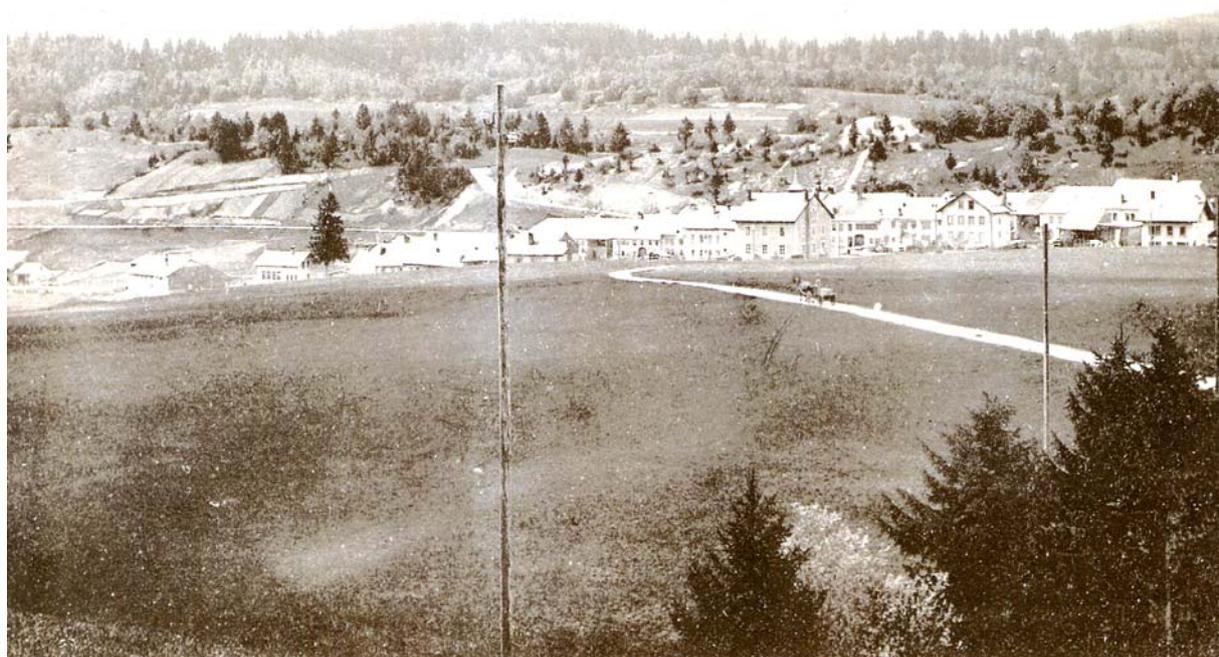
La butte du Vieux Moutier était toute entière dévolue aux jardins encore jusque dans les années septante. Elle a été entièrement massacrée depuis lors.

Le Séchey et la Dent de Vaullion



Les habitants du village du Séchey cultivaient des jardins non seulement à proximité même des maisons, mais aussi, comme on peut le voir ci-dessous, sur la côte située au-dessus de la route cantonale. Plus exposé et plus raide tu ne trouves pas !

Le Séchey. Vue générale





Aux Charbonnières, chaque propriétaire du Haut du Village, en plus de ses parcelles de proximité, possédait une ou plusieurs parcelles à la Sagne, ensemble visible ici à gauche.



Ces différentes parcelles ont été représentées de manière admirable par Cécile Cellier, peintre. Vers 1910.



Mme Georgette Meyer, aux Charbonnières, aimait les fleurs et son jardin, que nous traversions alors par un petit cheminot pour gagner le fond du vallon de la Sagne, partie inférieure, à proximité même du Vieux Moulin. Combien de cents fois n'avons-nous pas passé ici lors de nos grandes courses à travers le village ? Ô temps bénis que ceux-là.



Cadastre de l'Abbaye, folios 55-56. Tous les plans concernant les villages de la Vallée montrent la même proximité des jardins établis à deux pas des maisons, la plupart du temps même y touchant la base des murs.

