

Jardiniers et jardinage

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

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

Les particuliers du Lieu disposèrent sûrement de courtils 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) que certaine dame Rebecca de 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 dîme de tous les légumes ?

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

Outre leur « 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 ?

Les curtils du Lieu se trouvaient soit près des maisons, soit groupés hors des limites du village, sur certains points propices à la culture maraichère : in alto ville ; costaulx et curtil Léamont ; au pied de la Chame lès Morcels ; 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 de 1814, on y comptait un très grand nombre de parcelles réparties entre les habitants du village.

L'étendue des curtils s'estimait en fossorates (fossorées, focera en patois). Il devait s'agir de fossorées savoyardes de 294 m tandis que la fossorée vaudoise en usage en comporte 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. Un vieux dicton 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 (kurti tout court), réservés aux légumes verts et situés aux abords immédiats des maisons, des jardins de choux 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 du gazon.

Chaque famille faisait et soignait elle-même son ou ses jardins. Il était rare qu'on eut recours à la main d'œuvre étrangère. 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 vallon. Cet individu typique portait un immense chapeau de feutre, un mouchoir jaune et rouge au cou, longue blouse bleue à agrafes de laiton et une 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 et de sa petite voix flûtée : « Voici le bon jardinier ! » Vers 1870, le vieux Jean renonça à ses tournées périodiques. Une dame RoCHAT des Charbonnières se chargea désormais d'approvisionner le district en graines¹.

La bette dut se cultiver de bonne heure à la Vallée. Mon père se souvenait du nom de dzota sans bien savoir quelle plante il désignait. Déjà désuet vers 1850, le dzota combier correspoondait sûrement à la jotte du nord-est et du sud-ouest 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-Dessus.

Le branle donné, nos populations eurent tôt fait de reconnaître les mérites de la truhla (mot qui répond à tubercule. Ce terme dut s'appliquer antérieurement à une autre plante à tubercule, mais laquelle ?). Les autorités firent distribuer des pommes de terre aux pauvres l'année de la misère en 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 diverses sortes de pomme de terre : la rouge de Campe, facile à défaire, convenait pour la soupe. La béguette rouge et la jaune (la beget est en forme de croissant) ; la noire à fleur d'or donnait l'odorant

¹ Note de l'éditeur : elle fut suivie au milieu du XXe siècle, par la Grande Louise Girod, forte femme particulièrement alanguée et dont le timbre de voix aurait été capable de vous faire trembler une maison.

« berbots », soit pomme de terre en robe de chambre cuite à la vapeur ; le court-bouillon, pommes pelées, cuites avec peu d'eau dans une marmite et qui se défont d'elles-mêmes ; la tsarbula, pomme de terre cuite sous la cendre, connue surtout aux Charbonnières ; Les jaunes plates enfin passaient pour insurpassables en friture.

Ces espèces, acclimatées depuis des générations mais d'un rendement médiocre, durent céder le pas à des sortes de plus grande taille venues du dehors. Vers 1880 on commençait à parler des « erli » ou pommes de terre printanières destinées à la soupe et des *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 fossoir, se disait l'horloger, quand on peut se procurer d'excellentes pommes de terre à moins d'une pièce le quintal métrique ? Méthode trouvée singulièrement moins pénible que le fossoir en « rokà » ou « rompue » soit un terrain vierge, le gazon écobué et brûlé au fornét (*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 très 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 XVIIIe siècle. Lors d'un décès, en 1788, la famille en deuil distribua aux pauvres du hameau, outre du pain et de la tomme, 15 « écoilles » de pois.

L'arboriculture.- Elle ne saurait jouer qu'un rôle minime à notre altitude. Les essais d'introduire les arbres fruitiers furent nombreux ; le plus souvent, les résultats se révélèrent décevants. Bien me souvient pourtant avoir admiré une lignée de pruniers chargés de magnifiques reines-claudes près du Solliat, des cerisiers et des pruniers de belle taille sur les Mollards de l'Orient et des Bioux, à près de 1200 m ; ils résistaient mieux aux gelées que leurs congénères du fond de la vallée ; un jardin-verger non loin du Sentier suscitait l'envie par ses fruits de tous genres, même des pruneaux. Il faut dire qu'un jardinier attitré vouait tous ses soins à ces arbres.

Vers 1905, sous l'impulsion de M. Porchet, un engouement pour l'arboriculture se produisit ; des foules d'amateurs suivirent le cours de greffe. Chacun voulut avoir ses pruniers, ses poiriers ou ses pommiers. Ce fut un feu de paille. Les uns après les autres, les amateurs abandonnèrent la partie. Quelques-uns sauvèrent l'honneur par leur persévérance et leurs soins entendus. L'automne dernier, un seul pommier donnait non moins de ... kgs de beaux fruits !²

² Auguste Piguet, *Vieux métiers*, 1999, pp. 029 à 031.

Faisons un tour de la Vallée pour retrouver ces anciens jardins, cette petite promenade par ailleurs très incomplète, à charge de la prolonger.



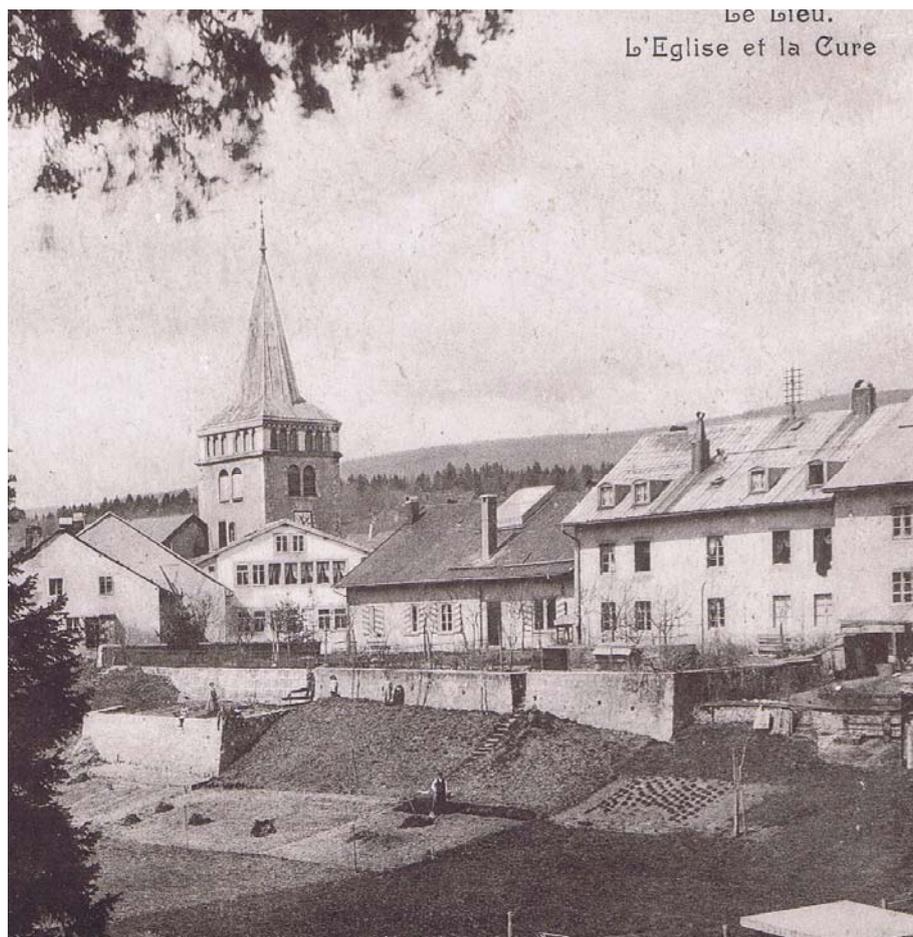
Au Pont, les jardins se trouvent soit à l'arrière du village, soit entre les maisons. On y cultive son petit lopin de terre tout en ayant une vue magnifique sur le lac de Joux dans ses grandes dimensions, c'est-à-dire prolongé par le lac Brenet au mieux de son extension.



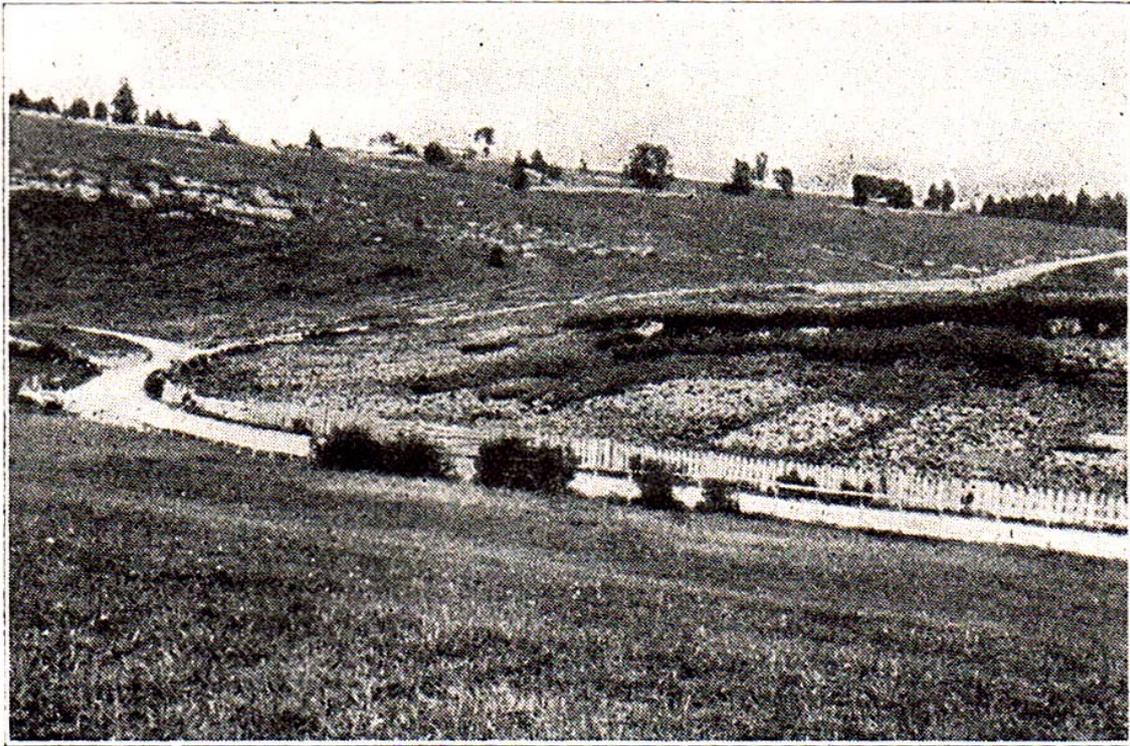
Seule photo actuelle. A l'Abbaye, à la rue du Moulin, se découvre encore des plantages issu d'un vieux passé selon les superbes pierres du bas. On y entre comme dans un endroit sacré !



Au Chenit, et tout particulièrement Derrière-la-Côte, les jardins se trouvent au levant des maisons, de l'autre côté de la route si celle-ci passe trop près des maisons.

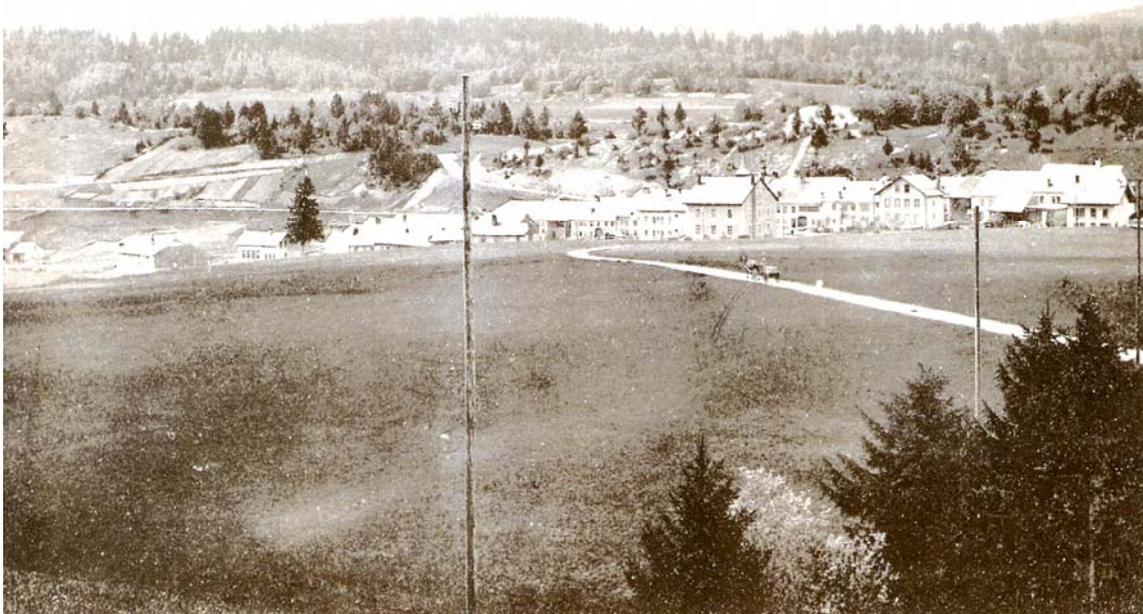


Au Lieu, on découvre des jardins aux Terreaux, soit au centre du village, mais aussi derrière les maisons, au levant, ensemble dont fait partie la cure qui possède un superbe jardin, de culture et d'agrément.



Mais le plus bel ensemble de jardins collectifs, se trouve, toujours au Lieu, sur les pentes bien exposés de la colline du Vieux Moutier. Photo René Meylan, 1929.

Le Séchey. Vue générale

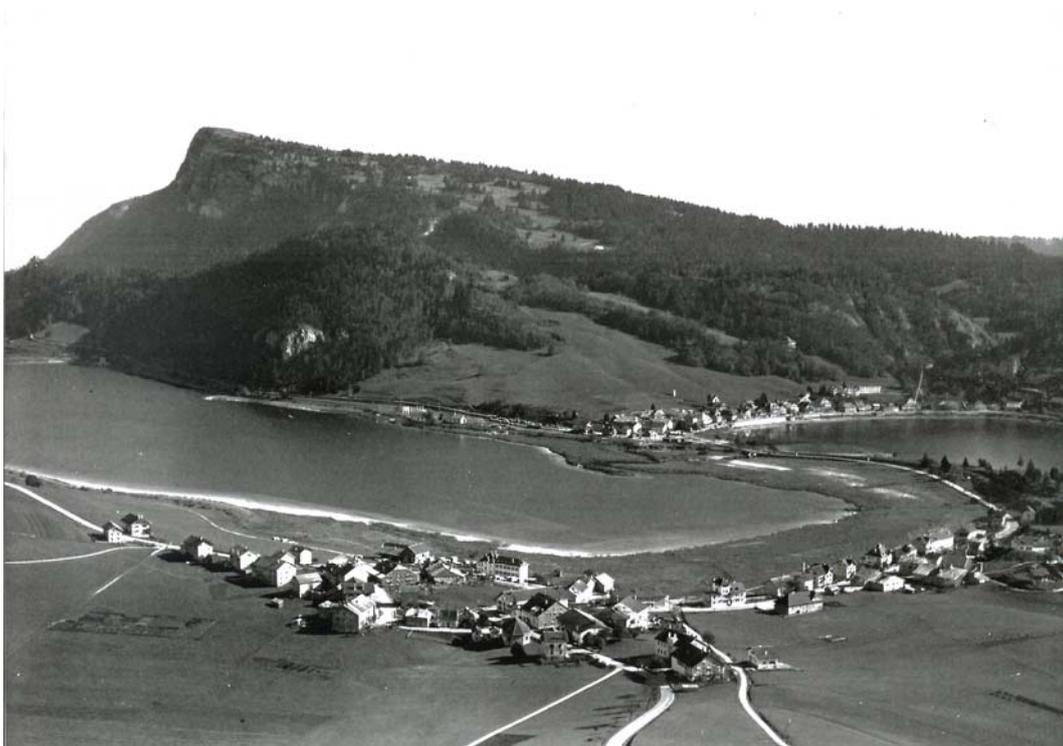


On observe, pour le vieux village du Séchey, des jardins sur les pentes très raides qui dominant la route cantonale. Ces parcelles par trop pentues ont aujourd'hui été abandonnées.



*Le Séchey
Pour enrichir votre collection ! Un ami*

Au Séchey toujours, nombre de jardins se trouvent dans le village lui-même, à vent du grand voisinage sous-jacent à la route cantonale. Là se trouvaient autrefois des maisons disparues dans un incendie dont on ne connaît plus la date.



Aux Charbonnières, les gens du Haut du Village disposaient de jardins, outre en aval des maisons, à la Sagne où l'on trouvait de superbes plantages de choux, ici à gauche de la photo datant des années cinquante. La terre y était d'un noir superbe.



Cette mauvaise photo montre qu'anciennement, au début du XXe siècle, ces plantages étaient tout entourés de barrière en bois afin de les protéger du bétail, des chèvres en particulier s'il en existait encore.



Madame Cécile Cellier, future femme de Ramuz, a donné une vision absolument magnifique de ces plantages de la Sagne. On en a déjà maintes fois discoursu en d'autres lieux. Peinture lumineuse qui nous offre une vue du village d'il y a plus d'un siècle et qui n'a pas vieilli d'une seule minute. Admirable ! Des céréales sont visibles aux Grayets, nous sommes sans doute au mois d'août.

Et qu'avait-il donc raconté, ce brave et beau parleur de Lucien Reymond ? Ceci :

Ils s'établirent aussi Vers-chez-le-Bonhomme (les Rochat) ; c'est dans ce dernier hameau, abandonné aujourd'hui, qu'une bonne vieille, la mère Rachel, commença à semer et à planter des légumes, et apprit à ces gens simples ce genre de culture inconnu avant elle. Son petit jardinet, qui porte son nom, existe encore aujourd'hui. Le bonhomme était un nommé Abraham Rochat, qui vivait en 1612³.

On a vu plus haut qu'Auguste Piguet n'attribuait pas une valeur historique à cette anecdote, et à juste raison. On ignore par ailleurs d'où Lucien Reymond tenait ses sources.

Pour ce qui est d'Abraham Rochat le fait est exact. Il y avait effectivement un Rochat de ce prénom propriétaire d'un pâturage en ce site. Il était dit Bonhomme, et ce fut sans aucun doute lui qui construisit la première maison de l'endroit. Il n'y en eut guère, par ailleurs, que deux ou trois, dont les mesures restent à retrouver.

³ Lucien Reymond, Notice, 1864, p. 29.