



Joaquim Pinheiro
Carmen Soares
(coords.)

PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

**LE PAIN BOUILLI (*PO BULI*) DES MONTAGNARDS ALPINS.
TECHNIQUES ET TRADITIONS À VILLAR-D'ARÈNE/FRANCE
Boiled bread (*po buli*) of the alpine mountaineers.
Techniques and traditions at Villar-d'Arène/France**

CHRISTINE ESCALLIER

Universidade da Madeira, Faculdade de Artes e Humanidades
CRIA-Centre em Rede de Investigação em Antropologia
chrisec@uma.pt

RÉSUMÉ: Les hivers enneigés isolent les villages alpins du reste du monde durant des mois. Ainsi, une fois par an, des villageois se réunissent au four communal et fabriquent le traditionnel pain de seigle - *po* - dont l'originalité vient de sa pâte travaillée avec de l'eau bouillante - *buli* - qui maintient stable le produit durant douze mois. Au cours des trois jours et trois nuits durant lesquels se déroule l'événement relaté ici¹, Villar-d'Arène s'anime. Tandis que les hommes pétrissent et cuisent le pain, les femmes préparent des mets festifs dans leur cuisine qui seront consommés en partage. Rituels collectifs et jeux accompagnent l'occasion. La jeunesse, en bande infernale, fait le charivari jusqu'à l'aube.

A l'origine d'une étude ethnographique réalisée durant une année, cet article a pour objet de décrire la préparation ritualisée du pain de seigle bouilli, produit endogène des terres montagnardes, encourageant le partage, la transmission des savoirs ancestraux ainsi que la préservation d'un patrimoine immatériel (techniques, rites), pilier de l'identité culturelle régionale.

Mot-clef : Pain noir, pain bouilli, *po buli*, Villar-d'Arène, France

ABSTRACT: Snowy winters isolate the Alpine villages from the rest of the world for months.

The villagers at Villar-d'Arène, French Alps, adapt to difficulties in supply when roads are impassable, preventing the passage of traditional peddlers. This self-sufficiency requires a regulation of goods produced and consumed.

¹ Durant une année, j'ai parcouru les villages et hameaux de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour inventorier 186 recettes traditionnelles oubliées. Cette étude avait 3 objectifs: 1) Conserver la mémoire des traditions culinaires, ses techniques et ses rites associés aux saisons et aux événements socio-culturels. 2) Aider la région à réintroduire des produits locaux disparus comme certaines prunes ou pommes. 3) Permettre le développement du tourisme à partir de son patrimoine local (produits d'agriculture). Outre les communes et restaurants locaux qui ont collaboré pour recréer des recettes anciennes et les mettre sur leurs cartes, les écoles hôtelières ainsi que la Mission du Patrimoine Ethnologique/Ministère de la Culture/France ont été des partenaires engagés auprès du CETTAL-Centre d'Etude des Techniques Traditionnelles Alimentaires pour lequel j'ai été chargée de mission.

Thus, once a year, villagers gather at the communal oven and produce the traditional rye bread - *po* - whose originality comes from its dough worked with boiling water - *buli* - which keeps the product stable for twelve months.

Over the three days and three nights during which the aforementioned event¹ runs, Villar-d'Arène comes alive. While men knead and bake bread, women prepare festive dishes in their kitchen, which will be jointly consumed. Collective rituals and games accompany the occasion. Youth in infernal band made the *charivari* until dawn.

Drawing originally on an ethnographic study carried out during a year, this article is intended to describe the preparation ritual of boiled rye bread, endogenous product of a mountain land, encouraging the sharing, the transmission of ancestral knowledge as well the preservation of an intangible heritage (techniques, rites), pillar of regional cultural identity.

KEYWORDS: Black bread, boiled bread, *po buli*, Villar-d'Arène, France

Dans les communautés alpines, l'alimentation est traditionnellement basée sur la production familiale et par la nécessité de recourir à des sources d'approvisionnement extérieures pour quelques denrées alimentaires comme la semoule de maïs (Tinée, Vésubie...), les châtaignes, l'huile, le riz, les pâtes alimentaires (mais seulement depuis un temps relativement récent), et encore le vin, le sucre et le café, consommation de masse dès la fin du XVIII^e siècle, produits généralement colportés.

Les hivers enneigés cependant isolent les villages alpins du reste du monde durant des mois. Les habitants de Villar-d'Arène, région française des Hautes-Alpes, se sont adaptés aux difficultés d'approvisionnement quand les routes et le col du Lautaret (2058 m) devenaient impraticables, empêchant le passage des traditionnels vendeurs ambulants qui transportaient, de par les villes et les villages, leurs marchandises. Cette autarcie a longtemps imposé une régulation des biens produits et consommés et l'autosuffisance était devenue la règle.

Durant des générations, les familles s'imposaient une sévère politique d'autolimitation de la consommation des aliments produits tels que la viande, les œufs et le lait, orientant la consommation domestique de ce dernier sur ses dérivés comme le babeurre ou le petit-lait du fromage recyclé. On pouvait d'ailleurs vendre une certaine quantité de beurre ou de fromage et par là réduire le déficit du budget familial.

La limitation de la consommation était encore plus rigide en période hivernale. L'année était divisée en deux phases, une courte phase de production (coïncidant avec les mois d'été) et une longue phase de consommation. Cependant et malgré cette autolimitation, l'alimentation hivernale ne différait pas fondamentalement de l'estivale. Les variations saisonnières étaient minimales: un peu de légumes (choux, oignons, poireaux, navets, courges)

durant l'été et l'automne, quelques rares fruits des sous-bois au cours des mois les plus chauds.

L'alimentation type d'une famille modeste était la même durant toute l'année: pain, bouillie de céréales, soupe de farines et de légumes, pâtes, pommes de terre et fromage dans certaines régions.

La cuisine des jours de fête n'utilisait pas d'autres aliments. Elle se distinguait toutefois - au moins à l'occasion de fêtes importantes - par une grande consommation de beurre et de crème, une plus limitée de viande et par l'utilisation de produits d'acquisition (morue, sardines, anchois, jambon, saucisson). La polenta, précisément parce que cuisinée avec de la semoule de maïs importée, pouvait être, pour les plus pauvres, un plat de grandes occasions. Le point sur lequel tous les témoignages s'accordent est la très grande quantité de pommes de terre consommées par toutes les familles, aussi bien les plus aisées que les plus miséreuses. Le rôle alimentaire dévolu au tubercule est exprimé dans un proverbe familier: "La pomme de terre est le pain du pauvre et le plat de résistance du riche." Si l'on considère que la pomme de terre a été introduite dans les vallées seulement vers 1750, et à la fin du XVIII^e siècle pour les plus reculées, on peut en conclure qu'auparavant les céréales et les dérivés du lait étaient pour ces populations alpines la base fondamentale de leur alimentation. Les aliments les plus évolués, produits, étaient le fromage et le pain qui avaient en outre l'avantage de se conserver longtemps, permettant aux familles de programmer leur alimentation sur un laps de temps assez grand.

On comprend alors quelle importance ont les règles qui président à la production, la panification et la consommation de cet aliment vitale, bien étayée par les prescriptions magico-religieuses qui s'y attachent. Présent sur la table de tous les jours, le pain, souvent couplé au fromage, accompagne les paysans et montagnards aux champs, les bergers en alpage, les chasseurs à l'affût, les vendangeurs aux vignes et les saisonniers qui descendent en Provence au début de l'automne. Ne dit-on pas qu'avec le pain et le fromage on peut aller jusqu'à Rome !

Comme le porc et la pomme de terre, le pain est la clé de la sécurité alimentaire. Il faut doser sa consommation avec prudence. Il ne doit pas être gaspillé surtout lorsque le pain vient d'être fait et sorti chaud du four, pouvant encourager une consommation excessive comme le souligne le prudent dicton "Qui mange le pain à peine sorti du four et le fromage frais s'appauvrit."

La pratique de la panification annuelle est commune à plusieurs villages des Hautes-Alpes. À la limite de l'Isère et de la frontière italienne, les deux derniers villages, La Grave (1.526 m) et Villar-d'Arène (1.650 m), distants de 3 km, perpétuent la tradition du pain annuel affirmant que cette pratique originale serait purement locale et ne serait connue d'ailleurs. Appelé pain

noir à La Grave ou *po buli*² à Villar-d'Arène, le plus ancien document faisant référence au pain de seigle bouilli du canton remonte à 1428. L'historien dauphinois Aymar du Rivail³ atteste en avoir mangé en passant par La Grave pour se rendre en Italie au début du XVI^e siècle. Ce *po buli*, fait uniquement de seigle et d'eau bouillante, se conserve toute l'année dans les caves et les greniers. Très ferme, en masse de 4 à 5 kg, il cuit 7 heures ce qui lui donne une croûte et une mie semblables à celles du pain d'épice.

La production doit alors suffire pour l'année entière. Le choix des derniers mois de l'année pour la panification n'est pas le fruit du hasard. Une fois que la moisson très tardive du seigle est terminée (courant août), les dernières gerbes sont stockées dans les granges. Le grain est moulu. Selon les régions, la panification annuelle commence en novembre, occupant parfois tout le mois de décembre et s'achève en janvier. Mais à la Saint-Antoine le four doit être éteint ; et en ce jour du 17 janvier, les Faranchins font l'offrande du pain et du sel à l'église du village. L'année agraire est alors considérée comme terminée. Il est dès lors possible de regarder avec sérénité et sécurité l'année qui commence.

Cette pratique s'est perpétuée jusque dans les années 1970 ; puis s'est interrompue quelques temps. Les modes de vie évoluent. L'autosuffisance n'est plus vitale. Les jeunes quittent la montagne pour la vallée... et le four délabré, difficile à chauffer, nécessite une restauration. C'est à l'initiative de ses habitants⁴ que le four a été remis en marche quelques années plus tard. Il s'agissait alors de se souvenir des gestes anciens, de conserver une mémoire, un patrimoine, une identité. Bien entendu, il y a bien moins de fournées qu'autrefois. Au XIX^e siècle, on en comptait une quinzaine. Et pendant ces six jours et six nuits que restait allumée la lampe du four communal, Villar-d'Arène (fig.1) vivait alors le plus long jour de l'année. Depuis, 3 jours et 3 nuits suffisent à cuire les 4 ou 5 fournées annuelles. L'événement regroupe les habitants de chaque commune avoisinante pour partager ce moment de travail et de liesse collectifs. À présent il fait revenir pour quelques jours au pays les natifs partis travailler dans les vallées et attire

² Le pain est également appelé tourte au Villar et dans d'autres régions de France. D'origine antique, on le trouve déjà dans le Vulgate et il fait référence à la rondeur du pain (Desportes 1987).

³ Rivail 1844. Né en Isère (vers 1491-1558), il publia une Histoire des Allobroges composée de 9 volumes où il y relate, notamment, l'histoire du Dauphiné, de la Savoie et de la Provence au XVI^e siècle.

⁴ Plus particulièrement à celle de Jean-Marie Clot (fig.26), revenu dans son village natal à l'heure de la retraite et de Alain Bignon qui avait acquis une vieille bâtisse, devenue plus tard le gîte de La Brèche-une association de rénovation et d'animation du four de Villar-d'Arène a été créée en 1990 afin de restaurer le four et relancer cette tradition séculaire.

de plus en plus de touristes. Chaque troisième samedi de novembre, le Villar se prépare à faire et à fêter le pain noir. C'est dans cette commune que j'ai assisté à cette activité ancestrale.



Fig. 1 - Villar-d'Arène dit le Villar

Le pain est fabriqué et cuit dans le four communal (fig.2). C'est une maisonnette aux maçonneries faites en pierre avec du mortier à la chaux, située au centre du village près d'une fontaine. Par un système de dérivation des eaux, celle-ci alimente directement le fournil en eau.



Fig. 2 - Le four communal

Deux salles divisent le rez-de-chaussée : le fournil dit *les enfers*, et la salle de pétrissage *les arches* (fig.3), de l'ancien nom donné aux grands coffres qui servent au pétrissage et aujourd'hui appelé *maio* ou *maie*. Les *enfers* et les *arches* communiquent par une porte et un portillon-*pourtissou*. De l'extérieur, une échelle de bois permet d'accéder au *paradis* (fig.4), grenier sous un toit à deux pentes, couvert d'ardoises du pays où sont entreposés les pains au sortir du four.

Le grand four (fig.3/1) est utilisé pour la cuisson du pain bouilli. Le diamètre de la sole ovoïde en grès tendre (appelé ici *molasse*) est de 3,80 m et 4,40 m, et la hauteur sous clé de 1,30 m. La sole est une pierre réfractaire chauffée qui fait exploser littéralement la pâte. La gueule du four était anciennement fermée par une lauze, plaque en ardoise de schiste argileux. Aujourd'hui, c'est une plaque de métal au-dessus de laquelle on peut déchiffrer une inscription - 1882 - datant ainsi la construction du four banal⁵. A droite, en légère avancée, le petit four (fig.3/2) qui sert généralement une fois par mois pour la cuisson du pain de ménage. Sous sa gueule, une cavité sommaire permet d'y jeter les braises lors du nettoyage des deux fours. Dans un renforcement mural deux énormes *pérores*, chaudrons en fonte (fig.3/3 et fig.5) de 250 et 300 litres chacun, sont suspendus au plafond par un système de crémaillère. Ils chauffent l'eau tirée de la fontaine qui sert à la préparation du levain. Donnant sur la ruelle, une petite fenêtre éclaire faiblement les enfers (fig.3/6).

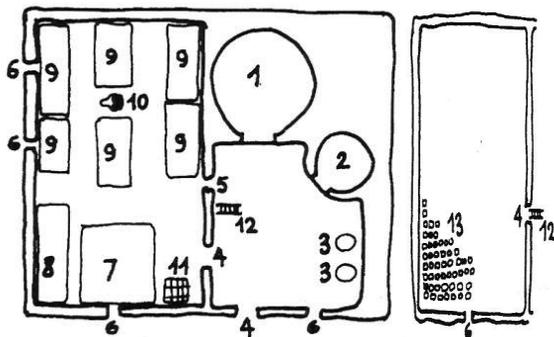


Fig. 3 - Rez-de-chaussée

Enfers	Arches	Paradis
1. Grand four	7. Table à pétrir	13. Pains
2. Petit four	8. Étagères	
3. Chaudrons	9. Pétrins	
4. Portes	10. Poèles	
5. Portillon	11. Palette	
6. Fenêtres	12. Echelles	

Fig. 4 - Grenier

D'environ 35 m², la salle des *arches* est une pièce meublée tout en bois de mélèze. A gauche, une palette (fig.3/11) reçoit le nombre de sacs de farine

⁵ On appelle ce four villageois, un four banal, lointaine référence au droit du Moyen Âge, "ban" signifiant "astreinte". Le four banal était celui que le Seigneur avait fait construire et qui était obligatoire. On ne pouvait cuire son pain ailleurs.

nécessaire à chacune des fournées de pain qui vont se succéder. Une large table - *turneùro* (fig.3/7) sur laquelle on façonne la pâte, est accolée à l'une des trois fenêtres du local. En angle, une haute étagère-*turlù* (fig.3/8), à trois panneaux horizontaux, accueille les pains et les préparations culinaires crues ou cuites. Six pétrins massifs (fig.3/9), de forme trapézoïdale évasée vers le haut, sont surmontés d'une barre de bois longitudinale, armature servant à tendre, au dessus de la pâte, une toile de lin tissée dans le canton. Celle-ci tient au chaud le levain et aide à la fermentation. Un poêle (fig.3/10), placé au centre des pétrins, maintient la température constante de la pièce. Deux autres fenêtres, condamnées, comme la première, éclairent faiblement le fond de la pièce. Au plafond, une ampoule électrique pend au bout d'un fil. Allumée en permanence, elle diffuse une pauvre clarté.

Vendredi, dès 7 heures, on effectue une première chauffe du four avec des fagots de bois de mélèze, de saule, d'érable et de frêne. Il faut 16 heures pour ôter l'humidité et habituer peu à peu les pierres à la chaleur. Forcer le feu les ferait éclater. Les arches sont chauffées à 30° et maintenues à cette température. En début de saison les pétrins ont été soigneusement lavés. Les portes du fournil sont tenues fermées.

A côté, on allume le feu sous les chaudrons remplis d'eau avec des fagots de bois anciennement mélangés à du fumier de mouton dit *blette*⁶. Il faut attendre environ 2 heures pour que l'eau commence à frémir. Le feu meurt mais les braises sont très ardentes et maintiennent la température.



Fig. 5 - Chaudrons

⁶ Découpées en carré, dans les étables l'hiver, les *blettes* sont longuement mises à sécher. Autrefois, elles pouvaient être l'unique combustible dans une région.

Samedi, peu après minuit, c'est l'heure de préparer le levain. Les hommes arrivent les uns après les autres et se préparent. La chaleur élevée oblige les hommes à se dévêtir pour rester en maillot de corps ou torse nu. On ne manque pas de trinquer au beaujolais primeur pour se donner du "cœur au ventre". Deux hommes assurent le transfert de l'eau bouillante du fournil aux *arches*. A l'aide d'une louche, l'un prend avec précaution l'eau fumante qu'il verse dans un seau de bois cerclé de métal que tient l'autre. Ce dernier traverse alors la pièce, pénètre dans la salle des pétrins en hurlant "Chaud !", et se glisse entre les femmes, les enfants et les curieux avec souplesse. Tous s'écartent prestement à la vue du seau fumant. Sans perdre une goutte, l'homme rejoint les deux pétrisseurs (fig.6). Dès qu'il atteint le pétrin, la foule se referme sur lui. Pendant un instant, un mur de dos se dresse, cachant le spectacle aux plus petits d'entre eux. Les enfants tentent de forcer le passage en écartant de leurs mains les jambes des adultes au moment où celles-ci s'écartent brutalement pour laisser échapper le porteur d'eau en sueur qui se précipite, seau vidé, vers les chaudrons.

Après avoir mélangé une première fois très rapidement farine et eau au *raclèut* (racloir), les pétrisseurs mélangent plus finement la farine, versée en tas contre le bord intérieur du pétrin, au fur et à mesure que l'on verse l'eau si chaude qu'elle doit détruire une bonne part de la flore bactérienne de la farine. Le mélange se fait petit à petit en prenant à chaque fois la quantité nécessaire de farine. Le porteur d'eau fait la navette entre les deux pièces. À mesure que les hommes versent des *seillées* d'eau, les pétrisseurs entament le monticule de farine jusqu' à sa fin.

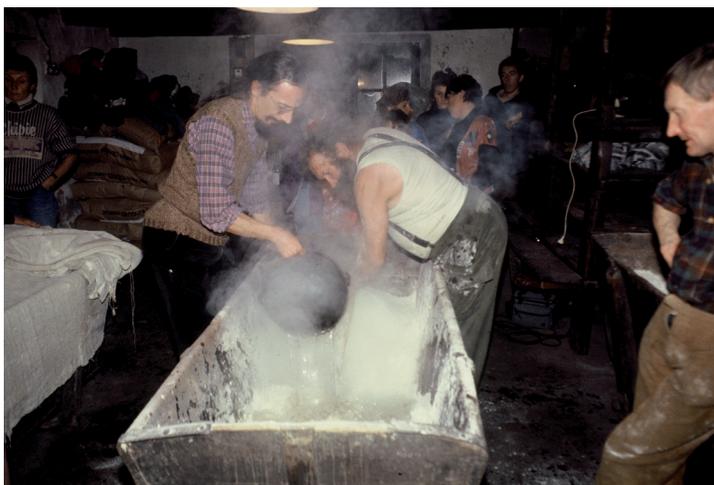


Fig. 6 - Première *seillée* versée dans le pétrin

Commence alors la phase de battage du mélange à l'aide d'un long butoir-*batturon*. Côte à côte et à l'extrême droite du pétrin, ils plantent leurs *batturons*, verticalement dans le mélange, contre le bord opposé du coffre (fig.7). Les deux bâtons doivent être distants l'un de l'autre d'environ 30 cm de sorte que les pétrisseurs puissent travailler sans que leurs coudes s'entrechoquent. Dans un geste rapide, ils ramènent les butoirs vers eux puis les repoussent de nouveau vers le bord opposé en heurtant alternativement l'un et l'autre bord. Se déplaçant de 15 cm vers la gauche à chaque fois, ils battent le mélange en répétant les mêmes gestes. Ils parcourent ainsi l'ensemble du levain dans le sens de la longueur du pétrin et reviennent au point de départ. Ils donnent alors plusieurs coups longitudinaux puis recommencent à parcourir dans les deux sens le levain. L'opération terminée, il reste toujours un peu de farine sur les bords. La quantité dépend à la fois de la celle d'eau versée mais aussi du coup de main ou de bâton des pétrisseurs.



Fig. 7 - Préparation du levain à coups de *barruron*.

Lorsque le levain est fin prêt, que le mélange est parfait, on recouvre le pétrin de la toile de lin que l'on fixe de chaque côté à l'aide d'une ficelle passée dans des œillets, puis on le laisse reposer et lever durant 12 heures (fig.8 et 9).



Fig. 8 - Le pétrin est recouvert



Fig. 9 - Le levain repose dans les *arches*

La préparation du levain du pain bouilli est donc fort différente des techniques traditionnelles des souches de levain sélectionnées empiriquement et conservées avec soin, au frais, puis remises en activité lors de la préparation d'une nouvelle fournée. À Villar-d'Arène, les seuls apports initiaux sont la farine et l'eau bouillante qui, en faisant éclater les grains d'amidon, rend la farine plus sensible à la fermentation, que favorisent ensuite les douze heures de repos de la pâte à une température encore élevée. Cette technique offre un produit final dense mais avec une mie, compromis efficace entre le goût agréable de l'aliment ainsi fabriqué et son aptitude à une longue conservation.

Avant de commencer le pétrissage, le fournier rallume le four à 7 heures et l'entretient jusqu'à 10h30. Dans la matinée, on ouvre la porte des *arches*. Une vingtaine d'hommes s'activent, découvrent les pétrins, ouvrent les sacs de farine rangés sur la palette, vérifient la température de la pièce et rallument le poêle si celle-ci a baissé.

Le pétrissage de la pâte requiert beaucoup plus de main-d'œuvre que la confection du levain. Tous les hommes propriétaires de la fournée se placent par 3 ou 4 devant chaque pétrin. Aujourd'hui quelques jeunes femmes du village se joignent à eux (le pétrissage de la pâte était autrefois strictement réservé aux hommes), et les enfants, généralement écartés des *maies*, profitent de l'effervescence générale pour plonger un instant leurs mains dans le mélange, véritable pâte à modeler vivante. Cette brève collaboration juvénile est tacitement acceptée par les pétrisseurs. Elle n'a de valeur que parce qu'elle renforce la notion de coopération élargie qui prend tout son sens et sa dimension sociale ce jour-là.

Cette phase demande force et résistance. Les conditions de travail sont rudes pour les corps. La tête en bas, les reins cassés, les avant-bras et les mains plongés dans la pâte soulèvent une masse lourde et dure à en être blessante. Pendant deux heures, sans ajouter d'eau, la farine et le levain vont être travaillés, à coups de poings d'abord. Il s'agit de briser la pâte ; cette opération se nomme *frèuzza* au Villar. Puis les avant-bras s'enfoncent eux aussi brassant, charriant, et étirant la pâte pour l'entasser enfin à l'une des extrémités de la *maie*. Plusieurs opérations se succèdent. En pétrissant, on coupe des morceaux de pâte entre le pouce et l'index pour la passer d'un côté à l'autre du pétrin. Puis on fait *une vire* avec la pâte, c'est-à-dire qu'on la retourne. Les pétrisseurs détachent de grosses pièces de pâte qu'ils pétrissent à grands coups de poings tout en la faisant passer de droite à gauche du pétrin. Tant que la pâte n'est pas faite, il faut continuer à virer, 4 fois, 8 fois, c'est selon. L'un jette la pâte à son compagnon qui va l'étirer horizontalement et ce, jusqu'à épuisement du tas. Les pétrisseurs *virent* une dernière fois en ramenant la pâte dans l'angle du pétrin le plus proche du poêle. A ce stade du travail, les femmes et les enfants s'en sont retournés chez eux. Il est temps d'investir les cuisines et d'y préparer les tourtes, les gratins, les pâtisseries et autres pains blancs et briochés qui sont cuits à l'occasion de la fabrication du pain bouilli. Les pétrins sont à nouveau recouverts de toiles et laissés au repos durant 7 heures.

ET PENDANT CE TEMPS, DANS LES CUISINES...

Le jour du *po buli*, c'est aussi l'occasion pour tout le village de faire bombance. Tandis que les hommes sont au fournil, les femmes s'affairent dans leur cuisine. Elles confectionnent pour l'occasion divers pains de ménage rustiques, à la farine de seigle mélangée à de l'orge, que le froment a peu à peu remplacé, ou des pains blancs, briochés, sucrés ou au lait. Ces pâtes sont pétries dans la *maie* domestique et cuitent dans le grand four avant la fournée des pains bouillis. Les *girades* - sorte de brioche en couronne - sont traditionnellement cuites dans le petit four puis mises à sécher au grenier. Celles-ci sont enfilées sur un bâton puis suspendues au plafond. Les autres préparations sont posées sur des claies. Devenues très dures avec le temps, elles sont trempées dans la soupe et mangées au petit-déjeuner. Plus souvent destinée aux enfants, qui l'associent au gâteau, la *pogne*, pain rond brioché parfumé à la fleur d'oranger, est trempée dans le café au lait. De nombreux mets sont également confectionnés: les *ravioles* sont à l'honneur. Il s'agit d'une purée de pommes de terre mêlée d'oignons revenus au beurre. Les tubercules sont écrasés cuits sur la *turnèuro* avec le dos d'une assiette creuse (fig.10). Ce procédé, dit-on, conserve intact la structure et la saveur de la pomme de terre. C'est ce qui fait toute la qualité du plat. Avant de l'enfourner, on verse une grande quantité de crème fraîche dans un puits creusé au centre.



Fig. 10 - Préparation des ravioles sous le regard de la famille

La tourte au chou se fait dans une large et profonde cocotte en fonte. On recouvre le fond et les bords d'une abaisse de pâte brisée que l'on farcit de chou Cœur de Bœuf haché finement, de poitrine de porc revenue dans du beurre avec des oignons et une poignée de châtaignes (fig.11 et 12). C'est la saison ! Mais il y a également la tourte de pommes de terre coupées en lamelles et la tourte sucrée aux pommes reinettes cultivées à Bourg d'Oisans. Les pommes sont assaisonnées d'un liant fait avec de la farine, du sucre, de l'eau et un peu de vin rouge chauffé préalablement. La tourte est recouverte d'une seconde abaisse de pâte et l'on ferme la cocotte. Aujourd'hui s'ajoutent aux recettes traditionnelles des plats récents ou d'influences étrangères : pizzas, pissaladières - sorte de pizza de la région niçoise, faite avec une pâte à pain épaisse et tendre, avec de l'oignon et des anchois⁷ -, mais aussi quiches lorraines et gratins dauphinois.



Fig. 11 et 12 - Confection de la tourte au chou, aux châtaines et lardons

⁷ A l'origine du nom, le poisson se disant *peis* en ancien provençal.

Lorsque la cuisine est terminée, les femmes quittent leur demeure pour s'en aller au fournil. Il s'agit de ne pas manquer le premier enfournement, celui des tartes et des gratins. Pour assurer une bonne coordination entre les opérations qui se déroulent, les enfants font volontiers la navette de la maison au fournil et informent leurs mères de l'urgence du moment. Une véritable procession s'organise, toutes les mains libres sont réquisitionnées. Enfants de tous âges et vieillards accompagnent les cuisinières. Il faut emporter les *girades* et les *pognes* et empiler les tourtes, les tartes et les gratins sans écraser les garnitures. On marche à pas comptés sur la neige verglacée. Cette lente progression est encore ralentie pour ceux et celles qui portent les lourdes cocottes en fonte qui pèsent pour certaines près de 10 kg.

Il est déjà 17 heures ce même jour quand, à l'aide de raclours, les hommes coupent la pâte en *picons* (nom donné à ces morceaux de pâte de plus de 4 kg). Une chaîne se forme. Les *picons* sautent de main en main, traversant la pièce à vive allure pour atterrir sur la table où ils vont être mis en forme. Les femmes y jettent une poignée de son pour éviter que la pâte ne colle aux doigts et les façonnent (fig.13). La forme donnée est originale. Il s'agit d'un cube d'environ 25 cm de côté. Pour conserver sa belle forme en cours de cuisson, la base du cube est plus étroite que le sommet. Ainsi sous l'effet de la chaleur, le haut plus lourd s'affaisse légèrement et le pain prend la forme voulue. Les *picons* sont rangés au fur et à mesure sur les hautes étagères (fig.14).

Pendant ce temps le fournier contrôle la température de son four. Il débarrasse la sole des braises à l'aide d'un *rouable* (raclour au long manche-fig.25/3c) puis la balaie avec l'*écoubasse* - un linge épais et souple, préalablement mouillé, et fixé au bout d'un long manche qu'il introduit dans le four pour débarrasser la sole des cendres. On ravive les braises sous les marmites d'eau pour le prochain levain.



Fig. 13 - Mise en forme pyramidale inversée des *picons*

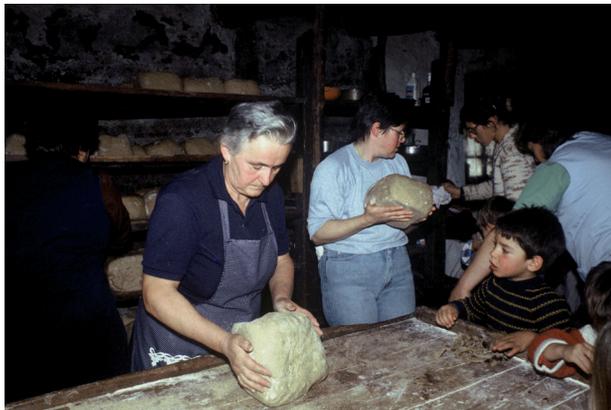


Fig. 14 - Sous le regard des enfants, les femmes rangent les *picons* sur l'étagère en attendant d'être mis au four.

Lorsque tous les *picons* sont mis en forme, les restes de pâte sont abandonnés aux enfants. Ils prennent place à la table de façonnage et confectionnent des pains figurés (fig.15). La forme traditionnelle était celle du coq appelé *jaleut* à laquelle s'ajoutent aujourd'hui les poules, les chats, ainsi que les poupées et autres représentations anthropomorphiques. Enfournés quelques instants avant que le fournier ne condamne pour 7 heures la porte du four, ces personnages sont emportés à la maison et garnissent les dessus de cheminée. Dans le passé, il est probable que les enfants devaient consommer ces petits pains bien qu'excessivement cuits car le pain sorti du four était, généralement, mis de côté et seulement consommé après que le pain sec eut été épuisé.

Le four est à son maximum de chaleur, trop pour enfourner le pain bouilli. Pour mettre à température, il faut d'abord enfourner les tartes, les pains blancs ou briochés et les tians. Les ustensiles sont entreposés dans les *arches*, sur les étagères, la table (fig.16). Pour les faire arriver aux enfers, les plats et les moules sont posés sur des planches ou *paus*, qui traversent les *arches* en s'appuyant sur les pétrins (fig.17), passent par le portillon ouvert et arrivent aux *enfèrs* juste au niveau du grand four.

Trois hommes sont aux *enfèrs*. Le premier pose sur la partie plate du *parlo* (pelle au long manche ; fig.25/-3a et b) les moules qui apparaissent au portillon - au fur et à mesure que d'autres les poussent sur les planches -; le fournier les introduit en maniant avec dextérité la pelle (fig.18 et 19) et le troisième tient une lampe torche pour éclairer l'intérieur du four⁸. Il faut faire

⁸ Traditionnellement il y introduisait une ligna d'arle, torche de 60 cm de long faite de bûchettes maintenues par un chevalet.

vite. Le fournier introduit en premier les tartes et les gratins puis en dernier les *pognes* et les *girades* plus fragiles. On ferme la porte du four et 45 minutes plus tard, la chaîne se reforme et procède au défournement. Quelques femmes repartent précipitamment chez elles avec leurs biens, d'autres absentes du fournil retrouveront leurs plats refroidis sur les étagères.



Fig. 15 - *Jaleut* et autres figurines confectionnés par les enfants

Avant d'enfourner les premiers *pignons*, le fournier jette une poignée de son. La céréale s'enflamme en quelques dixièmes de secondes. Ce geste permet, pour un œil averti, de mesurer la chaleur du four. On enfourne les pains rapidement (fig.20 et 21). Les *pignons* ne se touchent pas et sont placés en damier. On finit l'enfournement avec les cocottes au chou, aux pommes de terre et aux reinettes. On rabat ensuite la porte du four et on la soude avec une gâchée d'un mélange fait avec du saindoux, de la farine de seigle et de la suie⁹. Le mélange est gardé d'une année à l'autre et ramolli avec de l'eau très chaude puisée dans l'un des chaudrons. Avec une truelle, tel un maçon, le fournier soude la porte pour conserver une chaleur constante et éviter que l'humidité naturelle de la pâte ne s'échappe du four pendant les 7 heures que durera la cuisson.

Pour fêter cette étape importante dans le déroulement de la fabrication du pain bouilli, les femmes offrent volontiers l'une de leurs préparations salées à tous les participants. On la déguste brûlante arrosée d'un verre de vin. Peu à peu le fournil se vide de ses premiers occupants mais les lieux sont aussitôt réinvestis par les hommes de la fournée suivante qui vont pétrir leur levain alors que les pains cuisent.

⁹ La lauze pouvait également être soudée à la glaise. L'huile de vidange remplace à présent le saindoux.



Fig. 16 - En attendant la mise au four



Fig. 17 - Farandoles de tartes et pizzas



Fig. 18 - Mise au four d'un *tian* (gratin)



Fig. 19 - Juste avant la fermeture du four



Fig. 20 - Les *picons* enfournés à l'aide du *parlo*



Fig. 21 - Éclairage de la sole du four.

Sept heures plus tard, le *po buli* est cuit. Chacun est à son poste. Rapidité et méthode sont nécessaires pour que l'opération soit réussie. Les mêmes gestes décrits précédemment sont reproduits mais en sens contraire. Le fournier enlève la porte brûlante cimentée et récupère la gâchée. Dans un va-et-vient rapide, la pelle fouille l'intérieur de la gueule du four, se glisse entre les cocottes et d'un coup sec donné au manche, le fournier fait glisser la pelle sous l'une d'elles. Le long manche de 2 m traverse les *enfes* dans un mouvement rectiligne alternatif tel un piston se mouvant dans un corps de machine. Les curieux doivent éviter de se placer trop dans l'alignement du fournier au risque de le gêner, ou d'être éperonnés.

Les *po buli* sont défournés et montés directement au *paradis* (fig.22). Ils sont rangés sur des claies de bois, posés les uns contre les autres et à l'envers, c'est-à-dire dans le sens opposé de celui de la cuisson. La chaleur étant ainsi inversée, le pain bien gonflé ne retombe pas. On parle alors *d'essuyer le pain*, c'est-à-dire de le laisser reposer et refroidir pour que s'évapore l'excès d'humidité contenu dans la pâte.



Fig. 22 - Au *paradis* : sur une toile posée à même le sol, les pains sèchent

A la fin de chaque fournée, les Faranchins respectent la tradition du village. Ils ne manquent pas de *faire gauchette* (ou *gouchette*). Les propriétaires de la fournée offrent un pain brûlant à tous ceux qui ont donné la main. On ouvre une bouteille d'eau-de-vie et l'on verse le liquide dans un verre. On allume une bougie puis chacun arrache un morceau de pain brûlant, l'imbibe d'alcool, l'enflamme et le gobe précipitamment. Faire gauchette enchante les adultes, impressionne les enfants et les étrangers qui y sont initiés.

Au-delà du geste fortement symbolique du partage du pain et de l'échange rituel, faire gauchette est également une opération importante de

l'ensemble de la chaîne technique. Elle est une façon de s'assurer de la qualité du pain, de la réussite du pétrissage et de la cuisson. Chacun goûte et donne son opinion, apprécie, commente et félicite. Faire gauchette est également le dernier acte collectif. Après, chaque individu regagne sa demeure pour y déguster en famille tous les mets préparés et cuits pour l'occasion.

Les pains sont emportés à la maison 12 heures plus tard. Un homme se charge de monter au *paradis* (fig.23) et, de la fenêtre donnant sur la ruelle, jette les pains, un à un, à ceux qui, les bras tendus vers le ciel, attendent la distribution (fig.24). Chaque propriétaire entasse ses pains dans une brouette ou dans des sacs et le compte atteint rentre chez lui. Les pains y sont mis à sécher sur des séchoirs. Ils restent frais deux mois, après on les coupe avec un *chaplapo*, couteau spécial fixé à une planche, et vers la fin on les casse à coup de marteau.



Fig. 23 - Du *paradis*, distribution des *po buli* Fig. 24 - J.-M. Clot lançant un pain

Rites et jeux accompagnent l'événement. Dans le passé, lorsque qu'un garçon était épris d'une fille du village, il arrivait que celui-ci dérobat un *po buli* brûlant appartenant au père de la jeune fille à marier. Et pendant l'hiver, le prétendant et ses complices allaient le restituer, joliment enrubanné, accompagné probablement d'un compliment. La jeunesse, en bande infernale, faisait le charivari dans les rues jusqu'à l'aube, chantant des sérénades nocturnes, tapant aux portes jusqu'à ce qu'on leur ouvre et leur offre à boire. Aujourd'hui, celle-ci se limite à faire la tournée des maisons du village. En

pleine nuit et sous la neige, les adolescents chantent, rient, chahutent et continuent de réveiller les villageois. Tradition respectée ne va pas sans mal; celle-ci n'est pas du goût de tous et les sourires disparaissent des lèvres des "victimes" lorsque 4 heures du matin sonnent au clocher du Villar.

Pour cette campagne, les Faranchins ont estimé avoir utilisé 2 500 kg de farine de seigle pour la fabrication du pain bouilli, 1 500 kg de froment pour celle du pain de ménage. Traditionnellement, il y avait 8 à 12 fournées ; cet hiver-là, il y en eut 3 de pain bouilli et 2 de pains de ménage. Pour chaque fournée il a fallu compter 500 kg de farine et 14 *seillées* d'eau environ¹⁰, mais on dit que l'eau "commande" et ce chiffre peut donc varier avec une moyenne de 6 *seillées* pour un grand pétrin et 4 pour un petit. Avec 500 kg de farine on tire 112 à 120 pains de 4 kg. Il a été cuit environ 1 000 pains en 3 jours et 3 nuits. Une autre estimation, bien moins anecdotique que l'on pourrait croire, montre l'importance de l'événement pour les Faranchins puisqu'ils estiment avoir découpé 500 kg de chou pour la confection des tourtes, versé 100 litres de crème fraîche sur les ravioles et bu... 100 litres de beaujolais primeur ! Élément de socialisation pour nouer et maintenir les liens amicaux, l'absorption de vin et d'alcool marque chaque étape de l'événement.

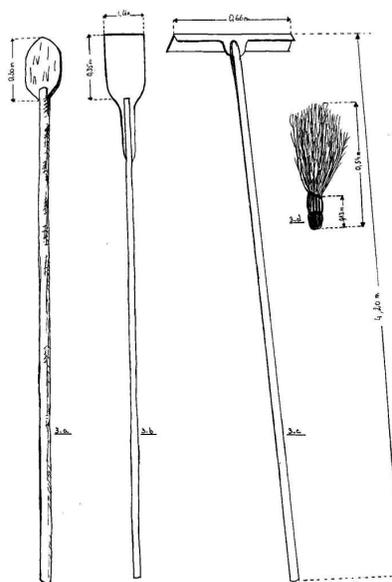


Fig. 25 - a+b = pelles/*parlo* ; c = raclette/*racléut* pour ôter les braises ; d = balayette en branches de pin ou de genêt pour nettoyer les recoins et l'entrée du four.

¹⁰ La *seillée* équivaut le volume d'un seau, soit 13 à 17 litres. Pour 100 kg de farine, il faut 3 *seillées*.

Chaque village du canton de La Grave possède un four à pain communal et ses habitants font également du pain bouilli. La technique est la même, seuls les temps de fermentation du levain changent selon les lieux : au Chazelet (6 km de Villar), 4 heures suffisent, ainsi qu'aux Terrasses. Aux Hières, il faut compter une bonne dizaine d'heures, 12 heures aux Traverses et parfois près de 24 heures dans d'autres hameaux. Le goût varie aussi. On dit que le pain bouilli de La Grave et des Traverses est plus aigre que celui de Villar... Beaucoup d'éléments entrent dans cette variation et pas seulement le temps de fermentation mais aussi le nombre de *seillées*, la température de la salle des pétrins, celle qui est maintenue dans le pétrin par la couverture qui a pour résultat de pousser la fermentation acide et de donner au pain une saveur plus aigrelette qu'au Villar où l'on préfère un pain plus doux. Notons que dans des périodes d'austérité et de disette, au Villar et au Reculas, on mêlait de la pomme de terre à la pâte ce qui lui donnait un goût douceâtre. A Saint-Christophe-en-Oisans, on mélangeait à la pâte des pommes non épluchées ou des raves coupées en tranche mais la cuisson restait la même. C'était cependant une production faible dans le passé, oubliée aujourd'hui, destinée aux familles les plus pauvres. Pour consommer et ne pas gaspiller le pain sec, on y mettait une couche de fromage (sérasse) et du beurre dessus ou on le trempait dans du bouillon ou du lait. Et le curé de Ceillac, village situé à 80 km au sud de Villar-d'Arène, raconte :

“Quand on faisait le pain, deux hommes partaient au four. Chaque famille donnait une bûche de bois et les fourniers chauffaient le four à blanc. C'était un très grand four, long à chauffer. Chaque famille s'inscrivait pour 1 ou 2 fournées. On tirait au sort l'ordre de passage que l'on inscrivait sur un papier affiché à la porte du four. Le four ne s'arrêtait jamais pendant un mois; tout le monde cuisait son pain. En raison du manque de bois, le premier inscrit à la fournée devait chauffer beaucoup plus le four et c'est pour ça qu'on donnait tous une bûche au départ et le premier rajoutait le reste. Le pain était fait avec du seigle. Chacun faisait sa pâte à la maison. Il gardait le levain appelé *crisènt*. A la fin de la cuisson du pain, on récupérait le charbon qui n'avait pas brûlé.”

À travers la structure de ces cuisines festives, on s'aperçoit que la quantité prime sur le raffinement. Arriver à satiété, en juxtaposant mets simples (pâtes/pommes de terre) et mets d'exception (viandes/desserts), constitue un des objectifs des repas de fête dans ces régions où traditionnellement l'on devait se satisfaire d'un plat unique au quotidien. Cette manière de concevoir la cuisine et les repas festifs est révélatrice des préoccupations d'ordre alimentaire qui ont longtemps dominé et réglé les comportements culinaires et principalement la fabrication et la consommation du pain annuel.



Fig. 26 - Jean-Marie Clot, initiateur de la remise en service du four en train de faire cuire dans une cocotte de fonte, une *raviole*, sur de la *blatte* de mouton.

Cependant, cette description d'un présent ethnographique, voire folklorique, induit certaines interrogations : cette répétition jouée devant des touristes, de plus en plus nombreux, peut-elle être confondue avec la tradition ancestrale ? Le souci d'une invariance culturelle est-il au cœur de cette reproduction faranchine ?

On invente des traditions et on transmet les coutumes qui les expriment, les ritualisent. Mais les rituels ne sont pas immuables. Les générations passent, les gestes changent, les techniques s'adaptent, les productions du terroir disparaissent ou sont remplacés par des produits normalisés. La coutume à la fois fidèle à elle-même est néanmoins dynamique parce que flexible et adaptable. Conscients de ces faits, en rallumant le four chaque année en novembre, les Faranchins ne se transforment-ils pas simplement en conteurs, en historiens de leur passé commun ! Ils disent, ils remémorent. Les souvenirs des plus anciens confèrent d'ailleurs à leurs discours une certaine continuité et respectabilité historique. Les gestes d'autrefois et les recettes se transmettent à nouveau de génération en génération. Ces savoirs tant culinaires que techniques, au fil des temps, ont été acquis par l'exemple et la pratique, les dosages étant rarement consignés dans des cahiers. Ce partage des recettes témoignent d'ailleurs de réseaux d'échange entre parents et enfants, amies et voisines... Transmettre un savoir à la génération suivante, c'est aussi accepter que ce savoir fasse l'objet d'une adaptation selon les époques et les besoins de l'utilisateur. Ici (fig.27), Léonie T. et sa fille fabriquent des ravioli à la courge selon la recette familiale mais avec des techniques différentes. La mère façonne les petites poches farcies au doigt tandis que sa fille utilise une machine à faire les pâtes venue d'Italie.



Fig. 27 - Mère et fille : à chacune sa technique (Guillaumes 06)

Si les hommes et les femmes disent, les objets techniques “parlent” aussi ! Ils murmurent... alors il faut les écouter, les “interroger” : les pétrins ont vu tant de mains se tendre vers eux, de torses penchés, qu’ils gardent dans la mémoire de leur bois les écorchures faites à force de recevoir des coups de butoir; la table à pétrir, autour de laquelle des générations de femmes se sont racontées, tout en façonnant les pains, se lit dans l’usure de ses contours contre lesquels se frottaient les ventres recouverts d’étoffes brutes. D’innombrables informations sont ainsi gravées dans les matériaux et prennent appui sur une mémoire-palimpseste.

Les outils sont des informateurs comme ceux qui les manipulent. Le lieu – le four et ses objets – est en lui-même déjà un musée quand celui-ci est fermé le reste de l’année. C’est le lieu de mémoire. Ce qui explique que le retour à la tradition du pain bouilli est parti de l’idée première d’une restauration du local par une association créée dans ce but, et justifie l’importance donnée à cet article à la description du geste et de la technique. “*L’ethnologue sur le terrain ne doit pas se contenter de faire parler les gens ; il faut qu’il apprenne aussi à faire parler les choses et à les écouter.*” C’est ainsi que Roger Bastide¹¹ souligne l’importance de l’objet ethnographique dans l’univers matériel des hommes et le rôle médiateur qu’il joue entre l’homme et la matière. Car faire l’ethnographie des techniques ce n’est pas seulement décrire l’objet, dans sa réalité intrinsèque, c’est révéler son rôle en tant que pensée technique. L’outil n’est pas la technique affirme Robert Cresswell¹² ni même la culture. L’objet

¹¹ Bastide 1968: 1075.

¹² Cresswell 1975.

prend tout son sens ethno-anthropologique quand celui-ci est interrogé comme témoin. Il est donc nécessaire non seulement de procéder à un inventaire des outils, attachés à une technologie, mais également d'interroger cette catégorie d'informateurs privilégiés qu'ils se révèlent être pour tout techno-ethnologue. Cette méthodologie implique trois étapes: 1) la description morphologique de l'objet de façon à l'identifier ; 2) l'étude des fonctions de l'objet ; à quoi sert-il? ; 3) l'étude des modes d'actions de l'objet ; comment est-il employé? Ainsi en décrivant sa morphologie, sa fonction et son fonctionnement, et en remplaçant l'outil dans la main de son utilisateur, on voit qu'il s'insère dans un ensemble d'objets et d'actions - une technique - et de savoir-faire empiriques et didactiques, formant ce que André Leroi-Gourhan appelle une "chaîne opératoire", concept qu'il a introduit dans *Le Geste et la Parole*¹³.

Il est fondamental d'aller au-delà d'une simple muséographie de l'objet. Il faut le faire vivre, ou revivre. Pourtant, on ne doit pas exclure un emploi idéologique du passé et une volonté politique dans l'utilisation de la mémoire. Ne sommes-nous pas en présence de folklore au sens donné par l'historien-anthropologue britannique Andrew Lang : "*Le folklore recueille et compare les restes des anciens peuples, les superstitions et histoires qui survivent, les idées qui vivent dans notre temps...*" sans omettre, cependant, de terminer "*mais ne sont pas de notre temps.*" Le folkloriste italien Giuseppe Pitre y voit "*des restes de rites disparus, de cérémonies oubliées, de pratiques interrompues.*"¹⁴ Ne s'agit-il donc pas de réinventer une tradition afin de développer le tourisme, désenclaver socialement et économiquement une région qui, malgré l'amélioration du réseau routier, des infrastructures de transport et la fin d'une autarcie sociale et alimentaire, reste éloignée des axes touristiques ?

N'est-ce pas non plus le reflet d'un phénomène apparu dans les années 1970 : le retour au traditionnel dans l'agro-alimentaire? Les références aux traditions culinaires, observées dans l'industrie contemporaine, marquent une rupture par rapport à la consommation industrielle standardisée, dépourvue de références propres. La cuisine traditionnelle est alors idéalisée; elle rappelle certaines valeurs oubliées, le temps des familles réunies, de la convivialité, de l'entraide... C'est pourquoi la confiture est faite par une bonne-maman (1971), les raviolis en boîte sont "à l'ancienne" (Buitoni, 1984), le café moulu par grand-mère (1987), les plats cuisinés surgelés - daube, blanquette... - sont étiquetés "Nouvelle Tradition" (Findus, 1988), etc., et ce principe publicitaire fait encore "recette" actuellement. Ce retour au traditionnel et aux produits locaux a d'ailleurs permis l'introduction de nouveaux aliments marqueurs d'identité locale comme la glace à la lavande dans la région de

¹³ Leroi-Gourhan 1964.

¹⁴ Lang et Pitre cités par l'Encyclopédie Universalis.

Digne ou encore le jambon cru d'agneau, le *fumeton* de Pra-Loup, dans les Alpes-de-Haute-Provence, qui s'inspire d'une technique de conservation pratiquée par les vieux bergers de la vallée de Fours. Ce produit récent rappelle le *mountounesso* ou *moutounesse* d'autrefois, préparé par les bergers en alpage lorsqu'un mouton, jugé perdu après s'être blessé ou ayant attrapé le tournis, était abattu sur place. Le berger conservait la viande et s'en nourrissait durant les trois à six mois que durait l'estive¹⁵.

Parallèlement, on a constaté un désir de valorisation des patrimoines gastronomiques régionaux de la part des élus comme des administrés. Cela s'est traduit par diverses manifestations, la plus remarquable étant la réhabilitation des fours communaux. Au Villar, des visites commentées sont organisées en été par l'Association du Four, transmettant un témoignage de cette vie d'autrefois¹⁶. On est revenu également aux veillées, en y invitant des conteurs. Pour l'occasion on sert un menu "à l'ancienne" : soupe d'eau, de beurre et de pain (panade) ou bouillon de sauge, escargots, oreille de cochon, galettes, gâteaux, pains et châtaignes, tel Colmars-les-Alpes qui offre un "voyage dans les couloirs du temps" et un banquet médiéval chaque année¹⁷.

Le retour aux traditions ne s'explique pas seulement par l'influence d'une mode, ou d'une stratégie politique, mais aussi par le bouleversement du système des valeurs des sociétés, les crises identitaires affectant les nouvelles générations. Sans doute, les traditions, les habitudes résistent-elles au changement d'environnement et peuvent subsister sur plus d'une génération malgré la disparition de leurs fondements économiques, sociaux ou symboliques. Pourtant les Faranchins ont fait ce pari de redonner vie au village en convoquant le passé dans le but d'enraciner l'Histoire du groupe sans pour autant se détourner de l'avenir.

Entre nécessité d'hier et tradition d'aujourd'hui, la répétition de la fabrication du *po buli* est à la fois l'expression d'un besoin de rejouer le passer,

¹⁵ Le fumeton est un jambon cru d'agneau macéré dans l'huile d'olive et les herbes de Provence et la technique du mountounesso est elle-même adaptée de celle de la conservation traditionnelle de la viande de chèvre.

¹⁶ L'association projette également le film *Alpine Village* de Frank Radford Crawley (1958, 00:27:05).

¹⁷ À Colmars-les-Alpes (04) ont été créées les Auralies ou fêtes médiévales : "Voyage dans les couloirs du temps, celui des seigneurs, manants, ribauds et ribaudes. Murailles pavoisées d'oriflammes, Colmars vit pendant deux jours au rythme des flûtes tambourines et des cornemuses. Saltimbanques, échassiers, chevaliers, jongleurs et autres artistes participent à la joie populaire. Un programme haut en couleurs pour toute la famille ! Théâtre de rues, concerts, lectures, déambulations dans la vieille ville, combats, banquet médiéval au Fort de Savoie. Costumez-vous pour que la fête soit plus belle."

www.colmarslesalpes-verdoutourisme.com/fetes_et_manifestations/fete-mediievale-565244/

de recréer un lien distendu entre les natifs souvent dispersés dans la vallée et de préserver un marqueur explicite de l'identité faranchine et haute-alpine.

BIBLIOGRAPHIE

- Bastide, R. (1968), "La Mythologie", in J. Poirier (ed.), *Ethnologie générale*, Encyclopédie de la Pléiade, Gallimard, Paris, 1037-1090.
- Cresswell, R. (1975), "Technologie", in *Eléments d'ethnologies*, A. Colin, Paris, 44-79.
- Desportes, F. (1987), *Le pain au Moyen Âge*, ed. Olivier Orban, Paris.
- Leroi-Gourhan, A. (1964). *Le Geste et la Parole I. Technique et langage*, Sciences d'aujourd'hui, A. Michel, Paris.
- Rivail, A. du (1844), *Delphinatis, Domini Rivallieriae, Blaniaci et Loci Dei, Christianissimi Regis Consiliarii et Militis De Allobrogibus*. Libri. www.bibliotheque-dauphinoise.com/allobrogibus_aymar_du_rivail_terrebasse.html