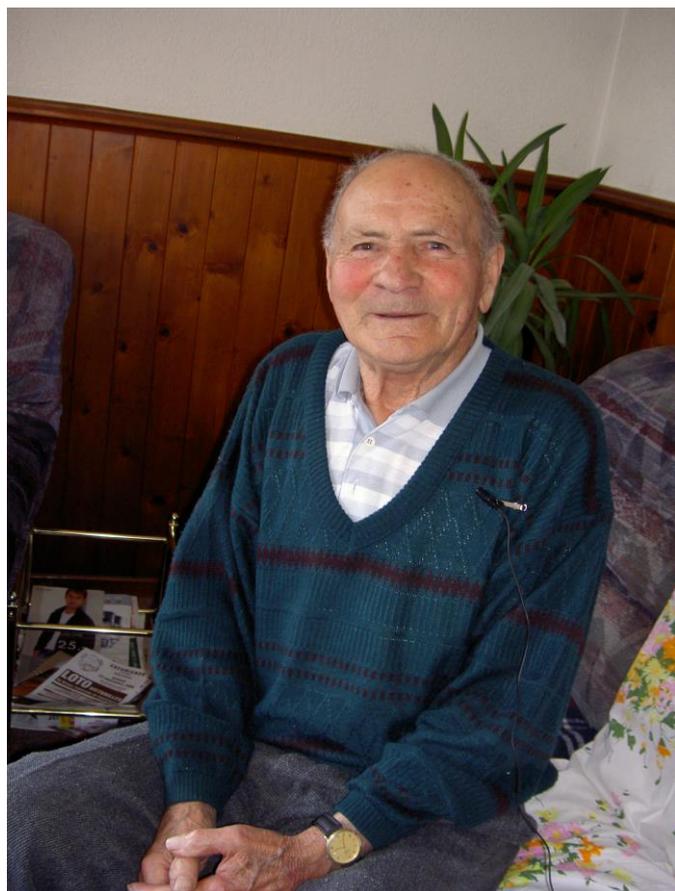




L'AMI DE LENS

François Bétrisey (1915 - 2007)



Bonjour François. Tu peux m'expliquer un peu comment c'était la vie dans le temps ?

Mais moi, j'étais montagnard en 1926, j'avais 11 ans, j'étais adjudant à Martin Gindre. On avait mille moutons, j'étais en haut au Pian Gian. Un couple est arrivé dehors par le Rawyl, Martin Gindre a été les accompagner jusqu'en bas à l'Ertense. Là-bas, ils lui ont donné l'argent et Martin Gindre a continué dehors jusqu'à Crans. Je l'ai plus vu pour huit jours. J'étais seul au Pian Gian, avec le chien, mille moutons, à onze ans.

Et puis, y avait François de Charles qui était pâtre à Mondralèche. Et ça faisait bien cinq à six jours que moi j'allais plus chercher le lait, je pouvais pas partir. Et les vaches étaient en

haut à la tigiure de la cave de Mondralèche. Depuis le Pian Gian, y avait un bout pour aller en haut. Alors, celui-ci y vient en bas pour braconner, poser des pièges en bas par dessous le Pian Gian. Y vient vers moi, y a dit : « Mais comment, tu viens plus chercher du lait ? » Moi j'ai dit : « Mais je peux pas, je suis seul, Martin Gindre est parti, je peux pas laisser les moutons, mille moutons. » Y avait pas ni parc, ni rien, j'avais que le chien, mais alors j'avais un bon chien.

Il a dit alors : « Mais des choses pareilles ! Attends, je t'envoie en bas le mâyo avec du lait. À manger, tu as encore à manger ? » J'ai dit : « J'ai plus que du pain de seigle pour moi et le chien. » Y a dit : « Je te donne en bas tout ce qui faut. » Alors y est arrivé en bas Djosen d'Adrien Nanchen, y était mâyo, avec trois quatre litres du lait, du sérac, une tomme, deux trois pains, avec tout ça j'étais soigné.

Parce que là, en ce moment-là, je sais dire tous les montagnards qui étaient à Mondralèche.

Y était Lucien Briguët, maître. Celui qui faisait le fromager ici à Lens, le papa d'Ambroisine qui a marié le Camarade.

Posse, Baptiste d'Eugène Bonvin, il avait marié une de Michel.

Pâtre, François de Charles.

Egnerand, Émile d'Ambroise Lamon, il avait marié la Marie de Guillaume. Un moment donné, il faisait le Vélir par là aussi.

Vélir, Adrien de Pierre-Louis Emery, le papa de Gaston qui a marié la fille à Toènet.

Véleret, Pierret de Pierre-André, c'est celui qui est mort le dernier de l'équipe.

Marqueur, Antoine de Charles de Séverin.

Mâyo, Djosen d'Adrien Nanchen.

Attends voir, mainant tu vas me dire, mâyo c'est le maître ?

Mâyo, c'est celui qui gardait les porcs, le dernier.

Le posse, c'est celui qui faisait le fromage.

Le pâtre, c'est celui qui s'occupait des vaches.

Maître, c'est celui qui commandait à tous.

Véleret, c'est celui qui portait le lait.

Vélir c'est celui qui allait à la cave et y préparait le bois pour la nuit au vatserou.

Egnerand c'est celui qui organisait tous les transports du fromage vers la cave, du matériel vers les autres remointzes. C'était lui qui descendait dans les villages pour récupérer des provisions ou de l'argent auprès des propriétaires de bêtes.

Marqueur c'est celui qui mesurait le lait, qui tenait le registre et aidait le posse.

Parce que tous ces noms, on sait plus trop ce qu'ils veulent dire.

Oui, c'est plutôt des noms en patois, tu vois.

Oui, mais c'est ça qui est joli !

En 1926, y avait un agneau qui a eu cassé la jambe. Alors Martin Gindre y lui a mis une attelle. J'ai porté l'agneau, puis la brebis qui m'a suivi jusqu'en bas à Corin. Je suis arrivé là, y m'ont donné du pain et de la confiture et puis à boire quelque chose de chaud et puis y m'ont donné un morceau de pain de seigle et un morceau de fromage dur. Moi, chui reparti depuis là, en haut.

J'arrive en haut au mayen d'Anselme et là avant d'arriver au grand chemin où y a la route militaire mainant, y avait une petite grangette. Moi, y venait nuit, je me cache là-dedans, je rongerais ce pain dur et la tomme. Et les deux dames d'à côté, elles sont sorties pour aller faire quelque chose à la grange. Y z'ont entendu du bruit, avec le falot y z'ont cherché, y m'ont trouvé là. Y m'ont mené en-là au chalet, y m'ont soigné. Y z'ont dit : « Mainant, y faut dormir ici. » J'ai dit : « Non, non, moi je peux pas dormir ici, je dois partir. » Y z'ont dit « Nous on te laisse pas partir. » J'ai dit : « Je vais dormir à la grange. » Y z'ont dit « Oui, d'accord. » Y z'ont pris un drap de campagne, y m'ont caché avec ça.

Et moi, à peine en bas, j'ai fait que loin. J'ai fait le bisse sans lampe, sans rien du tout, à 11 ans. J'ai fait le bisse, mais y avait l'eau qui coulait. Alors, des fois je savais plus où j'étais, j'écoutais l'eau et je ratonnais.

Mais tu vois si c'était imprudent ! Envoie un gamin maintenant !

Mais, mais ... Et puis, tu sais, le bisse y était pas entretenu comme mainant. C'était tout mouillé, y avait l'eau qui coulait partout dans ces machins-là, c'était que des machins de planches pour cheneau. Et j'ai fait le bisse.

Et puis t'as fait plusieurs années les montagnes ?

Moi j'ai fait 20 ans à peu près, ou procureur, ou montagnard. Après, j'ai fait à Corbyre, j'étais plutôt à Corbyre. Dedans je connaissais très bien parce que j'ai fait une année avec les moutons.

Tu sais, y z'avaient tous des marques ces moutons. Y z'étaient marqués aux oreilles, c'étaient les marques de maison, parce qu'avant, dans les ménages, on avait tous des marques, c'était des traits. Moi je me rappelle, nous on avait 4 traits et puis un de travers. Le berger, il avait le carnet où y avait les traits de chaque propriétaire. Une y faisait l'agneau, eh bien on marquait l'agneau comme y était la brebis. Pour les marquer, on faisait ou avec les ciseaux ou bien avec des cartouches, si y avait des trous. Y avait une souche alors on mettait l'oreille, la cartouche et on tapait dessus avec le marteau. Et un peu des cendres sur l'oreille.

A la montagne, j'ai fait vélir, j'ai fait marqueur en 1929, après j'ai fait 2 - 3 années pâtre, et en 1937 je me suis marié.

Extraits d'un entretien avec Claire-Lise Micheloud en juillet 2005

Exposition d'art



Cet automne, Béatrice Bénet Baehler a exposé au Musée ses œuvres avec pour thème la Fête-Dieu de Savièse. Cette habitante du village de Chandolin, sur la commune de Savièse, peint des paysages de la région ainsi que cette Fête-Dieu, classée comme tradition vivante en Suisse, mais surtout chère au cœur de toute sa famille.

L'exposition proposait des pastels et des huiles représentant différents moments de la Fête ou des détails qui ont attiré l'attention de l'artiste : un chapeau, le petit visage mutin d'un enfant.

S'harmonisant parfaitement aux objets du Musée, des objets propres à cette tradition saviésanne ac-

compagnaient les toiles : un chapeau et un habit de sapeur, une hache, des fusils avec mousqueton, la ceinture et les haches des petits saints, le bâton du tsambri.

La fondation Bretz Héritier a fourni les textes explicatifs pour chaque œuvre exposée, mis en consultation divers ouvrages et présenté un film sur le sujet.

Le vernissage a été un moment très convivial, de nombreux Saviésans avaient fait le déplacement. L'exposition a rencontré un beau succès.

Concert d'accordéon



Lors des Journées européennes du patrimoine, Théodore Monnet a donné un concert aux Caves du Prieuré. Ce jeune virtuose de l'accordéon nous a fait parcourir le temps, l'espace et les styles : du classique à la valse swing en passant par le tango et la musique balkanique. Un récital où les explications alternaient avec des morceaux parfois endiablés, parfois solennels. Son interprétation de « L'hymne à l'amour » fut un moment particulièrement tendre et émouvant.

Spontanément, à chaque tango, Françoise et Pierre-Olivier des « Trottoirs de Buenos Sierre » se levaient pour danser, à notre plus grand plaisir.

Après plusieurs rappels, public et artistes ont partagé le verre de l'amitié.

Le Défi du Lion



Le dimanche 10 septembre a eu lieu le « Défi du Lion », un jeu de piste grandeur nature à travers le village de Lens.

Cette manifestation a été organisée par le Lions Club Sion-Valesia au profit de l'association Le Copain, qui éduque des chiens d'assistance pour personnes en situation de handicap.

Les Amis du Patrimoine ont collaboré à l'élaboration du jeu en appuyant les étudiants de la HES-SO Tourisme lors du choix du parcours à travers le village, la préparation des questions concernant le patrimoine et le test sur le terrain.

Des questions pointues alternaient avec des défis loufoques : deux lutins réussissent à porter la sphère de Vladimir Škoda !

Sortie annuelle

Le 30 septembre, nous nous sommes rendus dans le Haut-Valais pour notre traditionnelle sortie des membres.

L'organisatrice, Catherine Antille Emery, nous a d'abord emmenés au Musée du Lötschental pour une visite guidée très intéressante sur l'histoire de la région, les familles, la montagne et les avalanches.



Certains ont voulu passer incognito !



Puis départ pour la Blaue Stube à Wiler. Dans cette demeure villageoise, largement conservée dans son état de 1912, est présentée une exposition autour du thème mythique du carnaval du Lötschental.

Nous avons pu essayer les outils utilisés pour la fabrication des masques de Tschäggättä, en bois d'arolle. Nous avons reconnu au toucher les différentes fibres utilisées pour les habits de ces monstres. Nous avons goûté une liqueur maison au bois d'arolle.

Et nous n'avons pas failli à la tradition, la journée s'étant terminée autour d'un plat valaisan et d'un bon verre de vin !



La Nuit des Musées 2023 au petit Musée

Cette nuit magique a attiré plus de cent visiteurs. Le conteur Cédric Jossen les a fait voyager dans l'atelier d'un cordonnier où des petits lutins venaient travailler de nuit, dans des pays lointains, dans les étoiles. Le public a suivi avec émotion l'histoire de Gavroche.



Lucie Favre s'était, elle, installée dans le salon des Briquet, pour faire de la dentelle. Ses fuseaux dansaient au rythme de ses explications. Plusieurs de ses créations étaient exposées.

Devant le Musée, tandis qu'une savoureuse soupe à la courge réchauffait petits et grands, un feu de bois contribuait à l'atmosphère féérique.

Recettes d'autrefois

Gâteau aux carottes, 6 pers.

Préchauffer le four à 150°

0,250 kg	carottes	0,125 kg	beurre
2	œufs	1 sachet	levure
0,150 kg	sucré	1 c.c.	cannelle
0,200 kg	farine	0,075 kg	cerneaux de noix

Râper finement les carottes préalablement pelées.

Fouetter les œufs et le sucre en mousse.

Ajouter la farine tamisée et le beurre fondu.

Ajouter la levure et la cannelle et incorporer les carottes râpées.

Mettre dans un moule à cake beurré et fariné.

Cuire au four 55 minutes environ.

Flan de potiron, 6 pers.

1,500 kg	potiron	poivre blanc moulu
7	œufs	sel – muscade
0,200 kg	fromage râpé	beurre
1 dl	crème épaisse	

Peler et couper le potiron. Le cuire 15 minutes à l'eau salée.

Battre les œufs dans un saladier avec le fromage râpé, crème, sel, poivre et muscade.

Ajouter le potiron égoutté et écrasé.

Cuire au four à 180° dans des ramequins beurrés, au bain marie 20 à 30 minutes.

Démouler tiède pour servir.

Benjamin Meng

Remue méninges No 19

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									

Horizontal 1. Elles produisent une huile courante 2. Une date sur l'étiquette 3. Qui va très bien; protège les animaux et les abrite 4. Île de France; ferme dans le sud de la France; forme d'avoir 5. Oiseaux colorés; chose particulière 6. Penses 7. L'ennemi du coiffeur; trop loin dans le court 8. À lui ou à elle; fouine 9. Répète encore 10. Le roi ou la reine, par exemple; te marres 11. La jeunesse en abrégé; machina en usine 12. Animal sans consistance; pronom très familier 13. Faire connaître.

Vertical A. Ce sont les femmes de certains officiers; à lever avant le départ B. Marquer les plis; faire le fier C. Boisson anglaise servie tiède; difficile d'en avoir un vrai; lentement usé D. Meurt, en argot; accomplit; coutumes locales E. Fit appel à ...; vraiment pas nette F. En Côte d'Or; reste de bois coupé; monnaie nipponne G. Parles en confiance; arrivé au sol H. Raide, rigide pour un tissu; couleur I. Il peut contenir de l'eau; transpire; mis en conserve.

Solutions du No 18

Horizontal 1. Apprentis 2. Pleureuse 3. Piler; Bel 4. Rée; Émeu 5. Écru; TV 6. Cash; Sa 7. Hi; Récifs 8. Escouade 9. Son; Dard 10. Reloge; Tu 11. Ill; Étain 12. Fleur; Blé 13. Terrasses.

Vertical 1. Approche; Rift 2. Plie; Aisselle 3. Pelées; Coller 4. Rue; Chrono; Ur 5. Errer; Eu; Géra 6. Ne; Muscadet 7. Tube; Aida; ABS 8. Iseut; Fertile 9. Sel; Vis; Dunes.

*A tous nos Amis
A tous ceux qui nous lisent
Nous souhaitons de belles Fêtes
et un bel hiver !*



A noter dans vos agendas :

Ouverture de fin d'année du Musée	du 27 décembre 2023 au 7 janvier 2024
Assemblée générale	jeudi 21 mars 2024
Ouverture estivale du Musée	du 21 juin au 13 octobre 2024
Journées du patrimoine	7 et 8 septembre 2024
Exposition temporaire	du 1 ou 8 septembre au 13 octobre 2024
Sortie des membres	samedi 31 août 2024
Nuit des musées	samedi 9 novembre 2024
Ouverture de fin d'année du Musée	du 27 décembre 2024 au 5 janvier 2025

Le comité des Amis du Patrimoine de Lens

Gérald Emery, vice-président, Lens;

Anne Marie Praplan, secrétaire trésorière, Lens;

Membres: Paul-Henri Emery, Lens; Sabine Frey, Crans; Benjamin Meng, Lens.

Ce bulletin a été réalisé par les membres du comité.

Photographies : Claire-Lise Micheloud, Anne Marie Praplan, Sabine Frey, Paul-Henri Emery,
Jocelyne Emery

Association Les Amis du Patrimoine de Lens - Case postale 7 - 1978 Lens - Tél. 079 / 680 38 18

info@les-amis-du-patrimoine-de-lens.ch

www.les-amis-du-patrimoine-de-lens.ch