



L'AMI DE LENS

Robert Romailleur (1931 - 2008)



Bonjour Robert.

Bonjour.

Est-ce que tu voudrais m'expliquer comment c'était la vie autrefois ?

La vie était beaucoup plus dure qu'à présent. Les parents avaient beaucoup moins d'argent. Tout gamin, on devait aider les parents. On allait à l'école à 7 ans. Et puis, on devait faire les devoirs et les leçons à la lumière. On avait qu'une lampe pour la cuisine et la chambre. On mettait la lampe entre les portes de la cuisine et de la chambre. Et quand la lumière partait, il fallait avoir une bougie.

Et puis, la première année de l'école, ici à Flanthey, on était avec les filles. Quand on savait les tableaux, on partait en bas à Vaas avec François Lamon. Là, on avait un peu plus la belle vie, le régent était un peu plus âgé, il était un peu plus gentil.

Après, quand on partait de chez François Lamon, on allait chez Pierre Lamon. Là, on savait très bien les leçons. Pierre Lamon, il tapait, il était méchant. T'avais pas fait les devoirs, tu savais pas les leçons, il t'attrapait par les oreilles.

Et si vous disiez aux parents ?

Ils étaient contents, les parents, que les enfants étaient dressés à l'école. Maintenant, s'ils disent quelque chose à l'école, les parents vont soutenir le gamin. Quand on rentrait de l'école, on venait aider les parents à fourrager. Y avait pas de lumière électrique à l'écurie, il fallait tenir le falot pour éclairer. Puis après, quand on avait fini de porter en bas le foin, on sortait le fumier. Ensuite, il fallait étriller les vaches et aller en bas au bassin de la commune pour les abreuver.

Et puis, t'habitais où ?

En bas, aux Oasis. Nous étions cinq enfants : Paul, Marcel, René, qui était à la douane, et puis Annie. En 1936, on est montés ici où je suis maintenant.

Et puis, y avait pas de fourneau pour faire la cuisine. Y avait le foyer, une grosse place avec un trou, et puis la cheminée en-dessus. Y avait un bois qui tenait à la cheminée, puis un genre de fer qui tournait et qui tenait le *brontze*. Ils mettaient les casseroles sur un trépied, et il fallait suspendre les marmites et puis faire le feu dessous.

Après on faisait le travail de la campagne, on déménageait au mayen. Et ensuite, à la montagne.

On redescendait du mayen pour finir le travail de la campagne. Et au mois d'août, on retournait au mayen, on faisait les foin et on menait en bas avec le char à mulet. Après, sont venues les Jeeps, alors on a commencé à rentrer le foin dans les Jeeps. Au début, il y avait deux Jeeps : René Morard, René de la Jeep, et puis Henri Briguet, Briguetin, un frère à Lucien Briguet.

Après, il y a eu Gérard Emery, Gérard de Sylvie, la troisième. Puis après, est venu Zig, il avait la Jeep à un moment donné. Puis après il a eu le tracteur.

Après, on descendait à l'automne, il fallait rentrer les récoltes, et puis, aller faire les vendanges. C'était pas comme maintenant, il fallait tout porter avec la brante.

On vendangeait dans les bidons, on versait dans la brante, il fallait broyer dans la brante et puis porter. Le *chemot*, le broyeur, c'était un bois qui avait trois, quatre branches pour casser les raisins, les grains de raisin.

Dans la cave, on laissait toujours cuver, le blanc aussi. On avait pas tous un pressoir, alors il fallait voir pour s'arranger avec les voisins pour presser. Nous, on n'a jamais eu de pressoir, on a toujours été chez Emile Nanchen, ici à côté.

Quand ils descendaient de la montagne, il fallait mettre les fromages dans la cave comme il faut, faire attention pour avoir pour l'année. Tu pouvais pas aller acheter, t'avais plus d'argent après.

Et vous aviez beaucoup de vaches ?

Deux vaches, tu pouvais pas avoir plus si t'avais pas un salaire. Il fallait rationner, ça c'est sûr. Les boucheries, tu faisais une fois par année. Il fallait aussi mettre de côté la viande et puis couper par morceaux pour avoir pour toute l'année. Pour conserver, on pendait au galetas, ça se conservait comme ça. À la fin de l'année, c'était tellement sec que c'était dur comme la table. Pour arriver à manger, il fallait cuire, il fallait mettre le temps pour cuire, et puis c'est tout.

Le déjeuner, c'était jamais du petit pain ou du pain blanc, c'était plutôt le pain de seigle, la soupe, la polenta. À la récréation, un morceau de polenta dans la poche.

L'hiver, on pouvait pas faire du ski, on avait pas. Il fallait faire un peu de luge. On faisait la luge depuis Lens à Granges, y avait pas tant de circulation.

Le soir de Noël, on allait à l'église à minuit. Depuis qu'il y a eu l'église, il y a toujours eu la messe de minuit ici. Il y a toujours eu un curé ici jusqu'à dernièrement.

Et puis l'école ?

Eh ben, quand tu avais fini l'école primaire, t'étais deux ans à l'école de répétition avec Emile Emery, Emile d'Albert. Mais à Vaas, y avait pas toute l'année les deux écoles. Quand ils déménageaient à Lens, y avait plus qu'une école à Vaas. Alors pour les cours de répétition, on allait en bas-dessous dans la salle à François Lamon et Pierre Lamon avait tous les élèves qui restaient à Vaas.

Et le plus important, là-dedans, c'était quoi ?

L'essentiel, c'était de passer l'année.

Et puis, les punitions, vous aviez des punitions, des fois ?

Oh, oui, souvent. Pierre Lamon, il donnait à copier un chapitre, à la fois. Alors, si c'était le samedi, t'avais le dimanche à copier un chapitre. Le livre « Le chasseur d'ours », oui, celui-là je me rappelle, je l'ai assez copié !

Et il y avait aussi les partialités à l'école ?

Oh, ça, il y en a toujours eu. Et c'est toujours le plus fort qui a raison, c'est tout. Et je dirais, une fois par semaine, il y avait le catéchisme. Alors, le régent partait de l'école. Si c'était un qui fumait, il sortait pour fumer, c'était le curé qui s'occupait de nous.

Et puis, à la maison, vous aviez plusieurs pièces, une chambre pour chacun ?

Une chambre pour tous, oui, pas une chambre pour chacun !

Après, depuis qu'on était un peu plus grands, ils louaient une maison à côté, pour mettre les enfants les plus âgés pour dormir.

Autrement, c'était une chambre, une cuisine, un galetas, une cave c'est tout. Et puis, pas de l'eau dans la maison, il fallait aller à la fontaine chercher l'eau avec la brante.

Et dans les vignes, t'as aussi connu les versannes ?

Oh, j'ai fait assez souvent les versannes dans les tables.

Alors, quand il y avait la récolte, une table qui avait pas trop de récolte, on tranchait au milieu de la table pour faire la versanne. Tu ouvres la versanne, disons, un mètre dix, peut-être un mètre vingt de large. Et après, tu prenais les ceps de ce côté et tu couchais. Puis celui-là, tu couchais de l'autre côté.

Et puis, ça reprend.

Ça repartait, le cep était pas cassé. Il était que mis à coucher pour faire des racines. Et puis le fumier, il fallait tout le porter, mener à char et puis porter à la hotte.

Et l'eau, elle venait dans les bisse et puis on a un petit bout de conduite pour pouvoir arroser la vigne. On avait mis une gargouille peut-être à 200 mètres pour prendre de l'eau du bisse. Alors, s'il manquait d'eau, il fallait retourner au bisse, en haut au Sillonin, pour chercher l'eau.

Tu pouvais pas t'arrêter, t'étais toute la nuit en marche, tu pouvais pas aller dormir. Et il y avait des lampettes pour regarder l'eau. Si c'étaient des vignes béton, tu laissais un jour et une nuit. Si c'étaient les vignes de gros brisier, tu laissais une nuit.

Et puis, vous avez eu à porter du brisier dans les vignes ?

C'est sûr, on mettait du brisier, il y a pas bien longtemps qu'on a arrêté.

Le brisier, tu le cassais mince, tu le mélangeais à la terre. T'arrosais, l'eau pénétrait beaucoup plus.

Tu mettais du brisier où c'était béton. Où t'avais beaucoup de grosse terre, t'avais pas besoin de mettre. Et puis, toujours commencer au fond de la vigne de mettre le brisier. T'as moins longtemps l'eau, au fond de la vigne, avec le brisier y pénétrait plus facilement. Au sommet, il y avait plus longtemps l'eau.

C'est toujours avec l'expérience ! Les anciens ont beaucoup observé la nature pour se rendre compte comment il fallait faire.

Ils suivaient le temps, ils prévoyaient, ils savaient te dire l'heure d'après le soleil. Au début, on n'avait pas de montre.

Les parents, ils avaient une de ces montres de poche, mais ils ne la prenaient pas au travail, autrement elle se cassait. Et comme à nous, ils faisaient les moissons, y avait plus rien dans les poches à la fin. Alors ils regardaient le soleil.

Et puis l'été, nettoyer, attacher, ça a toujours été la même chose ?

Ça a toujours été la même chose, mais faire l'herbe, il fallait faire à la main et puis faire des petites fascines et porter à la maison pour les génisses et pour le mulet.

Et puis nettoyer, vous nettoyez comme maintenant ?

Oui, tout en haut, tout propre. Et les vrilles, on enlevait tout.

Y avait beaucoup plus de travail. Maintenant, les vignes, il y a beaucoup moins de travail. Et puis tu sortais les échelas à l'automne, tu les mettais en haut au sommet, droits contre le mur, pour que le fond de l'échelas pourrisse pas. Et puis le printemps, on devait tout replanter.

Et les échelas, vous les achetiez ?

Au début, ils faisaient les échelas. Ils abattaient des mélèzes et ils faisaient des échelas à la hache. Et ceux-là, y duraient longtemps.

Et aux vendanges, pour couper les raisins, il y avait quoi ?

Sécateurs, ou bien des ciseaux. Les sécateurs que tu emploies pour tailler la vigne.

Et vous avez toujours amené la vendange dans les coopératives ?

Ah non, les commerçants prenaient la vendange. Et puis les parents, ils payaient la marchandise qu'ils avaient prise avec l'argent des vendanges. Et puis, quand y avait plus d'argent, on faisait noter. Et quand on avait l'argent, on allait payer.

Et alors, après les vendanges, vous aviez la paix jusqu'au printemps ?

Non, après, après les vendanges, fallait commencer à mener le fumier, on mettait le fumier, on cachait le fumier. Il fallait aller en champs, aller à la forêt couper du bois. L'hiver, tu restais pas à rien faire, tu avais toujours du bois à couper. Tu avais toujours du travail, aller battre le blé. On faisait les blés et on allait battre le blé à Lens.

Et puis, t'as aussi été faire servant messe ?

Bien sûr. Ici, à côté de l'église, le jour où y avait pas de servant messe, y venaient taper à la porte pour me chercher.

Puis après on avait à peine le temps de déjeuner et partir à l'école.

On allait en tout cas trois fois par semaine à la messe. Et moi, j'ai été souvent plus que trois fois parce qu'ils venaient appeler quand y avait pas de servant messe.

Et il pouvait pas se débrouiller tout seul le curé ?

Ah, il avait pas l'habitude de faire seul.

Et quand est-ce qu'il y a eu le téléphone au village ?

Le téléphone, c'était pas connu. Après, les plus aisés ont commencé à mettre les téléphones. Alors, t'allais de temps en temps demander pour téléphoner. Après, on a eu le café de la Treille à Flanthey, il y avait le téléphone, là. Alors des fois, ils venaient appeler si on était pas trop loin de la Treille.

Le premier bistrot, ç'a été la Treille, puis Arthur a construit les Vignettes et après, il y a eu l'Escale.

Et toi, tu avais fait l'apprentissage ?

Moi, rien. Pas fait d'apprentissage, j'ai travaillé à l'État.

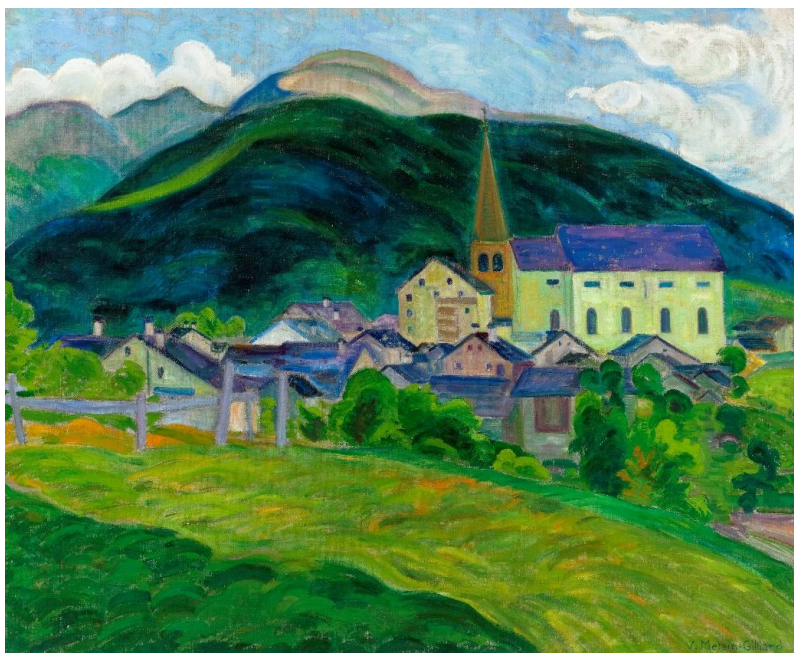
Avant, j'ai travaillé la campagne avec les parents et de temps en temps j'allais à la journée, quand je pouvais. A 20 ans, j'ai commencé à l'État. J'ai travaillé sur les routes pour le goudronnage, après, j'ai commencé à faire chauffeur.

Extraits d'un entretien avec Claire-Lise Micheloud en 2006

Du vert et encore du vert - extrait du patrimoine pictural communal

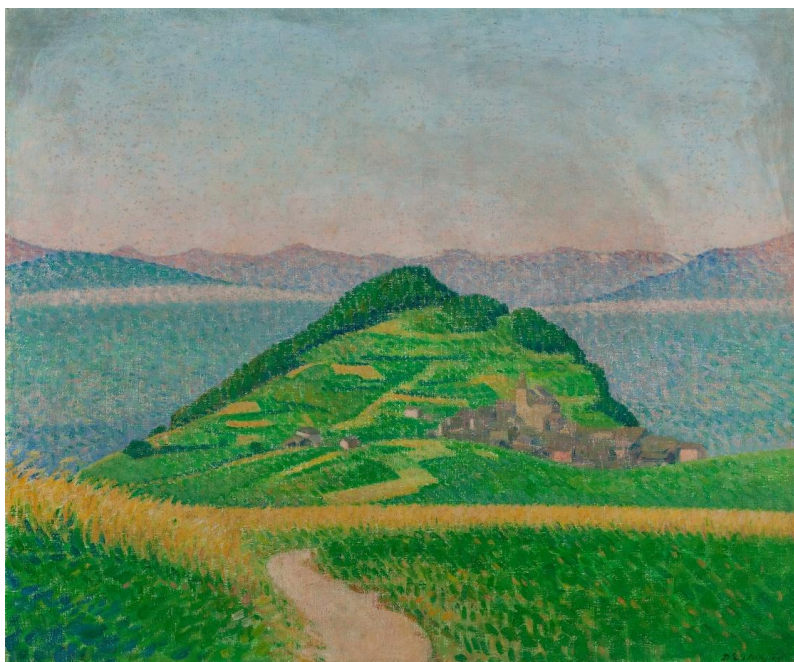
Arrêtons-nous sur deux œuvres de la collection de la Commune de Lens où la couleur verte domine !

Honneur aux dames : ce paysage est signée Valentine Méteïn-Gilliard (1891-1969), artiste genevoise. Séjournant régulièrement à Savièse avec sa famille de peintres (père, sœur, mari et beau-frère), l'artiste va peindre cette huile sur toile entre 1913 et 1920. Le village de Lens est représenté dans une composition sur trois plans et paraît retenu fermement contre la montagne par le « bras » de champ du premier plan. Fondatrice d'une école d'art prônant la « méthode intuitive », Méteïn-Gilliard laisse place à une expression qui s'éloigne de la réalité observée. Les couleurs de l'œuvre sont ainsi peu conformistes, mais affirmées et vibrantes. Les verts sont relevés principalement par du bleu, mais aussi du roux. Ils sont étalés en grandes touches très appuyées et superposées à de nombreuses reprises. Les bâtiments



Méteïn-Gillard Valentine, *Le village de Lens*, huile sur toile, 65 x 81 cm
© Commune de Lens.

Mon second choix s'est porté sur une œuvre du peintre genevois David Estoppey (1862-1952). Malgré la similitude de la technique utilisée et la presque contemporanéité d'avec le tableau ci-dessus, le rendu est très différent. Le paysage est lumineux, peut-être sommes-nous à la mi-été. Difficile de dater cette huile sur toile, mais sans doute Estoppey passa-t-il en Valais autour de 1900, comme nombre de ses concitoyens à cette période.



Estoppey David, *Lens*, huile sur toile, 60 x 73.5 cm © Commune de Lens.

adoptent des tons plus minéraux et terreux, mais le soleil se reflète sur des toits bleus. Sans oublier la présence d'une touche violacée qui caractérise plusieurs de ses toiles, en divers endroits. Ce traitement confère à la scène une ambiance particulière, un peu dure, malgré la beauté des lieux.

Les verts côtoyant les jaunes dominant la partie inférieure de l'œuvre. Le village est réduit à une tâche grise relativement informe dont seul le clocher pointe le « nez ». La partie supérieure est dominée par les bleus légèrement teintés de vert. Les deux plans contrastent très fortement. Ces couleurs vives, chatoyantes posées en touches saccadées, rapides, mais diffuses, rendent la sensation d'une légère brise.

L'ensemble laisse l'impression (on dira l'artiste proche des néo-impressionnistes !) d'un Châtelard ressemblant à une île à laquelle vous mène le chemin poussiéreux du premier plan. Aaah une île ! Y aurait-il un parfum de vacances dans l'air ?

Sabine Frey

Recettes d'autrefois

Atriaux aux choux

Faire blanchir à l'eau bouillante salée les premières grosses feuilles du chou (sans les nervures) avec un gros oignon et deux feuilles de laurier pendant 20 minutes.

Égoutter et laisser refroidir.

Poêler à feu doux les atriaux en les retournant de temps en temps.

Retirer après 20 minutes de cuisson.

Déglacer la poêle au vin blanc et 1 dl d'eau.

Hacher le cœur du chou et emballer de ce hachis les atriaux. Puis emballer le tout dans les feuilles de chou blanchies.

Ranger chaque "paquet" dans un plat à gratin, arroser avec le bouillon obtenu et cuire à four chaud 25 à 30 minutes.

Bricelets

Farine tamisée	500 g	Sel	1 pincée
Sucre	250 g	Cannelle	1 pincée
Beurre	125 g	Citron	1
Saindoux	1 c.s.	Kirsch	1 c.s.
Œuf	1	Crème	2,5 dl

Délayer le sucre dans 5 dl d'eau tiède.

Morceler le beurre et le saindoux, ajouter au sucre et bien mélanger, laisser refroidir.

Battre l'œuf dans une terrine et incorporer à l'appareil en remuant sans cesse.

Ajouter le sel, la cannelle et la farine pour obtenir une masse homogène.

Ajouter l'écorce de citron, son jus, le kirsch et la crème en dernier.

Laisser reposer 2 heures.

Chauffer un fer à bricelets, graissé à la couenne de lard si nécessaire.

Verser la pâte par cuillère dans le fer, refermer et cuire 1 minute, jusqu'à coloration.

Démouler.

Rouler pendant que les bricelets sont encore chauds.

Conserver dans une boîte en fer blanc.

Benjamin Meng



Brueghel Pieter dit l'Ancien, Détail de *Le Combat de Carnaval et de Carême*, Kunsthistorisches Museum Wien, 1559, huile sur bois, 118 x 165 cm

Remue méninges N° 24

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

Horizontal 1. Général anglais 2. Bonnes copines; solide non-métal 3. Ajoutes du poids; sigle syndical français 4. Parcouru; désagrément d'acteur; le meilleur à la bataille 5. Unité de mesure d'angle 6. Règle d'architecte; excites 7. Enclume, marteau ou étrier; liberté 8. Tête de blé; film de Roman 9. Sous la caisse; s'occupe de la santé 10. Pas vraiment chaud; continent peuplé.

Vertical A. La bourse aux US B. Manifestation publique de désaccord; lettre grecque C. Fleur royale; département français D. Signes graphiques; idem E. Col des alpes; support de lancement F. Divin marquis; roulé G. L'Angleterre; fis briller H. Bijou fantaisie; bâtiments de marine légers I. La rate et le foie, par exemple; note J. Propres; conforme à la raison.

Solutions du No 23

Horizontal 1. Tintamarre 2. Onéreux; EV 3. Uster; Épée 4. Lé; Nat 5. Ornemental 6. Ut; Teneur 7. St; Roi 8. Anor; Unaus 9. Interrogée 10. Nouage; Été.

Vertical A. Toulousain B. Insert; NNO C. Net; Hotu D. Trenet; Réa E. Aérâmes; RG F. Mû; Tenture G. Axe; Né; No H. Pâturage I. Rée; Arouet J. Éveil; Isée.

Le comité des Amis du Patrimoine de Lens

Gérald Emery, vice-président, Lens

Anne Marie Praplan, secrétaire trésorière, Lens

Paul-Henri Emery, Lens - Sabine Frey, Crans-Montana

Benjamin Meng, Lens - Francis Morard, Lens

Ce bulletin a été réalisé par les membres du comité.

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