

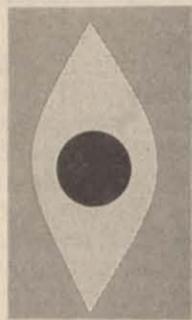
Fête de la pomme et des fruits de notre terroir dimanche 28 novembre 1993 à Esnoms-au-Val

Lire p. 4-5

Vivre Ici



LE JOURNAL DE LA MONTAGNE



Les Foyers Ruraux
de Champagne-
Ardenne
présentent

Avec le soutien de
DRAC-ORCCA-DRJS

Avec la participation
des Foyers Ruraux,
des écoles rurales,
de l'association
« La Montagne »
de la BCP 52/
Conseil Général



LES DISEURS D'HISTOIRES

Pour conter, raconter, fasciner, rassembler...
les âges, les lieux, les temps, les cultures, proches et lointaines



Michèle BOUHET
Conteuse poitevine

à ORCEVAUX
le vendredi 5 novembre
matin : séance scolaire
à 20 h 30 - tout public

Manféi OBIN
Conteur et musicien
africain

à VELLES
le vendredi 19 novembre
à 20 h 30

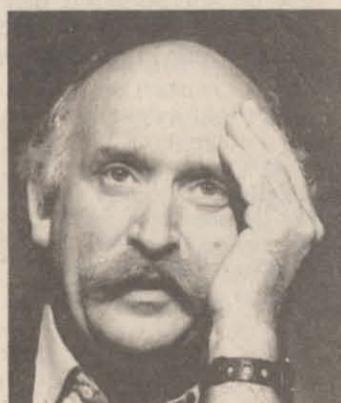


Fiona MAC LEOD
Conteuse écossaise

à LONGEAU
le vendredi 17 décembre
matin et après-midi : séances
scolaires
à 20 h 30 - tout public

à AUBERIVE
le vendredi 4 février
matin et après-midi : séances
scolaires
le samedi 5 février
matin : séance scolaire
à 20 h 30 - tout public

à PRAUTHOY et
le vendredi 11 février
matin et après-midi : séances
scolaires
à 20 h 30 - tout public



Jean-Claude DESPREZ
Conteur de pays, accueilli
l'an dernier, reviendra
à ESNOMS-AU-VAL

pour allier les plaisirs de la
table et de la parole dans
le chaleureux cadre du
Gîte du Val
le 15 janvier
sur réservation au
25.84.82.02.

Jean-Claude BRAY
Conteur de la Creuse
à CLEFMONT
le samedi 22 janvier
à 20 h 30

à ROLAMPONT
le vendredi 25 février
matin et après-midi : séances
scolaires
à 20 h 30 - tout public

SOMMAIRE

D'UN VILLAGE À L'AUTRE.....	p. 2
Germaines	
ENTREPRENDRE EN MILIEU RURAL...	p. 3
Gérard et Rachel Bellot, nouveaux boulangers à Rivières-les-Fosses	
NATURE-ENVIRONNEMENT.....	p. 4-5
Arbres, l'arbre, la haie, la forêt, le verger	

LES PAGES DES ENFANTS

La télévision :

 l'envers du décor p. 6-7

 En direct de France 3 Nancy

 La vengeance des lettres .. p. 8

 Recette de cuisine

 Comment arrêter le hoquet ?

 Poésies

 Fabuleuses recettes

 pour sorcières p. 9

 Dans la valise « Sorcières », des livres à lire

ANNONCES ASSOCIATIVES..... p. 10

DÉVELOPPEMENT LOCAL p. 11

Un projet de l'ADECAPLAN :

« Les Loges aux marches de Bourgogne »

À LA RECHERCHE DE NOS RACINES. p. 12

Le choléra dans le canton
de Prauthoy en 1854



Les élèves de CM des écoles d'Heuilley-Cotton
et Heuilley-le-Grand, Comité de rédaction Enfants.

Germaines

Commune située sur la Germainelle — qui grossit l'Aube, Germaines semble s'être endormi dans ce petit vallon. Ses maisons groupées autour de l'église, ses forêts verdoyantes contribuent au sentiment de calme et de sérénité qui émane de ce village — qui aujourd'hui n'abrite plus que 45 âmes malheureusement.

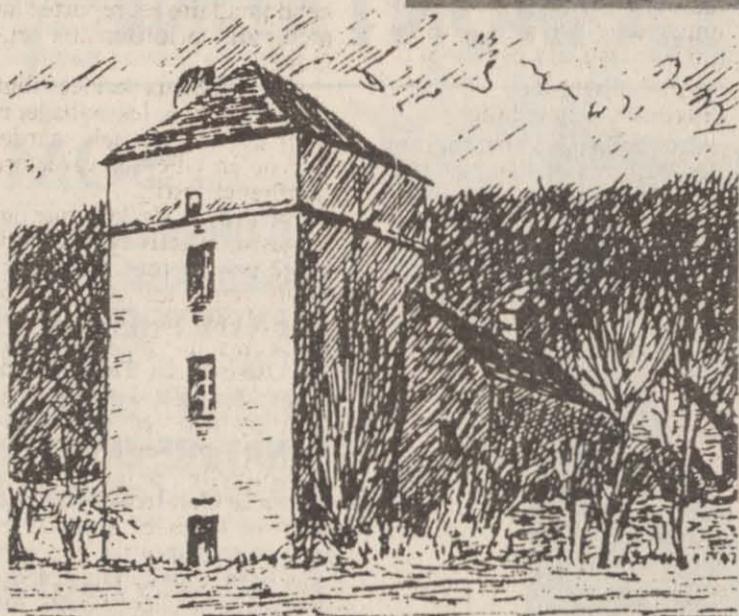


Historique

Il est probable que Germaines doit son nom à une colonie de Germain (Germanoc) qui, battus par Jules César seraient venus s'installer dans ce lieu sous l'Empire Romain. Mais la création du village semble plus récente puisqu'on ne trouve trace de son existence que dans une charte du XII^e siècle.

La paroisse dépendait du bailliage de Langres, mais la seigneurie était divisée entre l'évêque et un laïc.

Le 1^{er} seigneur de Germaines fut Simon I dont le fils Gauthier, chevalier, vivait en 1221. Mais en 1258 les dîmes sont vendues à Auberive et jusqu'en 1524 le droit de pâture est possession des moines d'Auberive. Ensuite ils laissèrent ce droit aux habitants du village en échange de corvées qui ne furent abolies qu'à la Révolution. De cette époque ne subsiste qu'une tour carrée, vestige du château du XVII^e siècle et sur l'une de ses pierres on peut lire ces mots « Forté à bello pax - 1644 ».



La tour. — dessin de Mme De Gastyne —

Germaines aujourd'hui

Si la population fut en constante augmentation aux XVII^e et XVIII^e siècles (1665 : 144 hab. ; 1804 : 182 hab.), elle décline régulièrement depuis le début de ce siècle (1901 : 102 hab. ; 1946 : 85 hab. ; 1975 : 75 hab. ; 1993 : 43 hab.). Comme beaucoup de communes avoisinantes, Germaines est victime de l'exode rural, de la mécanisation de l'agriculture

et de son éloignement de gros bourgs. Depuis plus de 25 ans, le seul commerce — un café — a disparu et en 1974 l'école communale a fermé ses portes (3 enfants sont actuellement scolarisés à Auberive).

Comprenant la nécessité de travailler en intercommunalité, la municipalité a été l'une des pre-

mières à adhérer aux syndicats du canton (SIVOM d'Auberive, SIGFRA...).

Mais comment faire face à la désertification ? Actuellement 3 agriculteurs ont pu maintenir leurs exploitations dans le village et l'exploitation forestière de M. Lambert — qui emploie 23 ouvriers — permet de maintenir quelques familles dans la commune.

Pourtant les habitants sont très attachés à leur village et beaucoup espèrent un « renouveau » dans le canton (industrie du bois, tourisme vert... ?) qui leur permettrait de continuer à vivre ici.

Un patrimoine naturel : Le Marais de Vaucher

Marais tufeux s'étendant sur 30 hectares, ce site présente un intérêt scientifique et botanique.

Du XVI^e au XIX^e siècle, la contrée était composée de jardins, de champs labourables et surtout de pâtures (d'où le nom Vaucher = vacher). Mais au fil des ans, le système économique changeant, le ma-

rais perdit son intérêt agricole et fut abandonné en 1914 car il n'était plus rentable.

En 1956, l'administration des Eaux et Forêts entreprit un vaste projet de boisement. Si cette opération fut satisfaisante au point de vue économique, elle eut un impact regrettable sur le milieu naturel car une partie du marais subit d'importants drainages qui modifièrent le climat et le sol. Actuellement cette combe au climat continental à tendance montagnarde présente un réel intérêt botanique. On y trouve une flore riche composée d'espèces rares dont certaines sont en voie de disparition. Le site abrite aussi une faune variée : oiseaux, invertébrés des marais (araignées, espèces aquatiques...) et la diversité des lieux (forêts, pelouse, marais) justifie l'intérêt écologique qui lui est porté.

Même si ce marais n'est pas protégé légalement, c'est une richesse naturelle à préserver.

Odile Ormancey

819-737 GERMAINES (Hte-Marne) — Rue de l'Eglise



Febvre, édit.

Une anecdote :

« Querelles de voisinage »

Depuis une sentence du 26 janvier 1526, le paquis de Val-versé était libre parcours pour les habitants de Germaines et aussi ceux de Gurgy, Buxerolles et Chambain. Cette cohabitation difficile prit fin en 1608 ; les habitants de Germaines acquièrent le paquis de Vauxversé moyennant le paiement de la dixième au curé et de la tierce au seigneur. Mais les paysans des communes voisines gardèrent l'habitude de fréquenter le marais, avec leurs troupeaux. C'est ainsi que « le 11 juin 1741 les sergents de Germaines trouvèrent un troupeau de gros bétail pâturant sur ladite parcelle ». Jusqu'en 1830, le monopole de Germaines fut contesté : cette querelle fut à l'origine de nombreux procès et saisies.

Gérard et Rachel BELLOT nouveaux boulangers à Rivières-les-Fosses

Comme les écoles ou les curés, les épicerie-boulangeries des villages ont trop souvent fermé leurs volets à jamais. A côté du canton d'Auberive dont la dernière boulangerie, celle de M. et Mme Yves Lallement, à Praslay, a éteint son four en 1990, le canton de Prauthoy fait figure de privilégié avec 4 boulangeries en activité à Vaux-sous-Aubigny, Dardenay, Prauthoy et Rivières-les-Fosses. Cette dernière vient d'être rachetée au printemps 1993.

Gérard et Rachel Bellot sont en effet depuis le 1^{er} avril 1993, les jeunes et nouveaux boulangers du village de Rivières-les-Fosses, à la grande satisfaction de M. et Mme Henri Bertrand les anciens propriétaires qui aspiraient à une retraite bien méritée mais se refusaient à voir se tirer à jamais le rideau de la boulangerie épicerie-tabac que trois générations de Bertrand

avaient contribué à faire vivre.

Le jeune couple est haut-marnais d'origine. Agés de 27 ans, ils sont parents de deux fillettes Aline, 4 ans, et Anne, 2 ans. Si rien ne prédestinait Rachel au commerce rural, elle est secrétaire médicale, Gérard lui était boulanger de métier. Il a obtenu son CAP chez un patron-boulangier à Orges. Au retour de l'armée, il quitte la « boulange » pour les forges de Courcelles.

Après plusieurs années, l'ambiance du fournil lui manque. Germe alors un projet dans les conversations du jeune couple : pourquoi ne pas tenter l'aventure d'une installation dans la région ? Le syndicat départemental de la boulangerie qu'ils ont contacté les informe de la mise en vente prochaine de la boulangerie-épicerie-tabac de Rivières-les-Fosses. Village qu'ils avouent avoir décou-

vert à l'occasion de leur installation.

Après de longues démarches auprès des banques, des chambres de commerce et de métiers, un stage de gestion... mais encouragés par l'obtention laborieuse d'une prime de l'état et surtout par la chaleur de l'accueil de la population de Rivières-les-Fosses et la disponibilité et les conseils de M. et Mme Bertrand, Gérard et Rachel Bellot prennent possession de leur boulangerie le 1^{er} avril 1993. Ils deviennent à ce jour des habitants à part entière de la commune de Rivières-les-Fosses qui les a tout de suite adoptés.

Qualité, diversité, proximité, disponibilité

Les habitudes alimentaires des Français ont évolué et si le pain reste un produit de consommation de base apprécié, sa consommation annuelle par habitant est passée de 182 kg en 1910 à 60 kg en 1990. Ajoutons à cela la dépopulation de nos villages (Rivières-les-Fosses qui comptait 725 habitants en 1856 en compte 203 au dernier recensement), et l'apparition de nouveaux circuits de distribution et de fabrication industrielle comme les usines à pain.

Qualité, diversité, proximité et disponibilité sont les atouts du commerce rural, M. et Mme Bellot le savent bien. La qualité de leur pain est reconnue et appréciée mais elle passe par une fabrication manuelle et artisanale



qui faisait déjà la réputation de leur prédécesseur. La nouveauté concerne la fabrication de brioche et de pâtisseries liées à l'ouverture du magasin le dimanche. La fermeture hebdomadaire est reportée au mercredi, priorité aux enfants.

Ces nouveaux services sont appréciés par les villageois pour qui le dimanche garde, plus qu'en ville, son caractère familial et festif.

En dehors de la vente au magasin, l'activité se prolonge par les tournées en camion dans les villages de Boussois en Côte-d'Or et d'Esnoms-au-Val, trois fois par semaine, Châtoillenot, quatre fois par semaine dont le dimanche et Chalancey deux fois par semaine.

Nouvelle exigence que s'impose Gérard Bellot, effectuer ses tournées avant le repas de midi pour y proposer son pain frais. Exigence appréciée des clients mais qui l'oblige à commencer sa journée de travail dès 2 h 30 du matin. La dernière fournée sortie vers 9 h, il monte alors dans son camion-tournée pour sillonner jusqu'à midi,

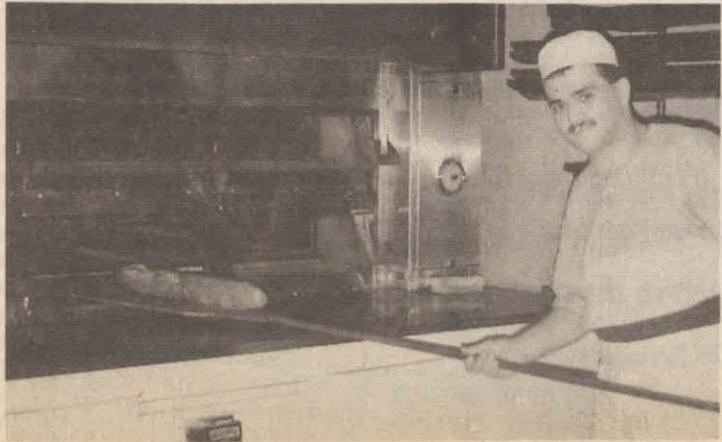
les rues des villages environnants.

Conscients de l'évolution des habitudes de consommation, y compris en milieu rural, les jeunes boulangers confectionnent sur commande des mignardises salées ou sucrées qui connaissent un franc succès. La pièce montée elle aussi figure sur les carnets de commande à côté des pâtisseries traditionnelles. Que les gourmands se le tiennent pour dit.

Le bilan des sept premiers mois est encourageant, la clientèle est restée fidèle. Les nouveaux produits et services ont séduit de nouveaux clients. Même si Gérard et Rachel Bellot appréhendent un peu l'arrivée de l'automne et de l'hiver, saisons où nos villages éloignés des grands axes sommeillent, ils se sentent bien à Rivières-les-Fosses dans leur boulangerie-épicerie-tabac et ne regrettent en rien l'aventure qu'ils ont entamée en ce printemps 1993.

La façon dont ils parlent de leur métier fleure bon le pain chaud le vrai, celui dont « la saveur partagée n'a point d'égale ».

G.D.



Auguste, Maurice, Henri, boulangers à Rivières-les-Fosses trois générations au fournil

Henri Bertrand qui a vendu la boulangerie familiale au printemps 1993 au jeune couple Bellot est un boulanger retraité heureux. Si ces trois filles n'ont pu lui succéder, il a réussi à vendre son commerce. Bien sûr, il a dû déménager en hâte avec son épouse dans un pavillon neuf du lotissement de son village mais il peut prodiguer conseils et encouragements à son successeur tout en profitant de la chaleur et des odeurs du fournil quand elles viennent à lui manquer.

Dans ce fournil qu'il a quitté le 1^{er} avril 1993, la famille Bertrand a pétri et cuit du pain pendant plus d'un siècle. L'épicerie-boulangerie-tabac de Rivières-les-Fosses est le dernier commerce encore en activité au village qui en 50 ans a vu fermer 3 cafés-épiceries, 2 boucheries et 1 tabac.

Le fondateur de la boulangerie vers 1880 est Auguste Bertrand. A l'époque, pas d'électricité, la pâte est pétrie manuellement et le four chauffé au bois. La dernière fournée sortie, Auguste prend les chemins cahotants pour partir livrer ses miches en char à bancs. Le métier est difficile et la clientèle rare. Les fours à pain sont encore nombreux à fonctionner dans

les fermes où l'on cuit son pain de ménage en miche de huit livres.

A Chalancey, le curé et l'instituteur ont longtemps été les seuls clients d'Auguste, le boulanger. Ils n'avaient bien entendu, ni blé à moudre, ni four pour cuire.

Son cheval a conduit Auguste Bertrand dans les ruelles du village de Châtoillenot. Peut-être était-il sans l'avoir



Auguste Bertrand en 1900 devant sa boulangerie avec son char à bancs.

jamais su le boulanger du célèbre « pain au lièvre » qui a donné son nom à l'ouvrage de Joseph Cressot.

« Quand nous étions petits, nous guettions le retour du père.

Qu'y avait-il pour nous, dans sa hotte, sous l'herbe des lapins ?

C'était, au gré des jours et des saisons, la poignée de mousserons, le bouquet de fraises, la grenouille ficelée de joncs, la plume de geai, les noix fraîches... c'était, presque toujours, le mystérieux Pain au Lièvre.

Croûton durci, reste d'un goûter dans la vigne, nous le grignotions avec délices. Son nom furtif et sauvage le parfumait d'inconnu ; son nom le faisait friandise pour notre créance ingénue ».

Maurice Bertrand succédera à son père Auguste et

deviendra patron de la boulangerie en 1923. Il connaîtra peu à peu l'extinction des fours domestiques. Le dernier à s'éteindre sera, en 1944/1945, celui de la ferme Belier sur le territoire d'Esnoms-au-Val puis chacun finira par consommer le pain du boulanger.

Maurice Bertrand épousera d'ailleurs une demoiselle Noiro, fille du meunier de Baissey, celui-là même qu'évoque J. Cressot dans le Pain au Lièvre.

« Nous ne connaissions guère que le pain de ménage, pétri et cuit à la maison. Le meunier — il riait de s'appeler Noiro — alors que le maréchal s'appelait Blanchot — passait chaque quinzaine. Il emportait le blé, il rapportait farine et son. De loin l'annonçaient les grelots de ses quatre chevaux ».

En 1945, Henri Bertrand, de la 3^e de la génération, rejoindra son père comme ouvrier boulanger. Il lui succédera en 1967. Changement de génération, changement du four. Le four à bois est abandonné pour un four neuf à vapeur chauffé au fuel.

On comprend mieux pourquoi 26 ans plus tard, M. et Mme Henri Bertrand redoutaient tant de ne pas trouver à vendre la boulangerie qui s'était entre temps agrandie d'un rayon épicerie-tabac. C'est chose faite et ceci explique sans doute la tendresse particulière d'Henri pour son jeune successeur qui n'a pas eu peur de venir à Rivières-les-Fosses avec sa jeune femme et ses filles pour y perpétuer le travail de trois générations de boulanger.

G.D.



1967 : Henri Bertrand succède à son père Maurice. Le four à vapeur vient d'être installé.

« Arbres » : L'arbre - la haie - la forêt - le verger

De village en village, de verger en verger

Depuis le mois de juin, les Croqueurs de Pommes se sont associés aux Foyers Ruraux et à l'association La Montagne pour le projet ARBRES. Leur stand est intégré à l'exposition itinérante.

Des animations « Découvertes du verger » ont déjà eu lieu des après-midi à Perrogney, Aprey et Villegusien.

Les enfants ne sont pas oubliés, puisque le Centre d'Initiation à la Nature d'Auberive, à travers l'instituteur Jean-Pierre Kohli est intervenu dans les écoles d'Aprey, Baissey, Cohons, Prangey et Villegusien pour initier les enfants à l'écologie du verger.



Fête de la Pomme et des fruits du terroir à Esnoms-au-Val le 28 novembre

Fin novembre, c'est le village d'Esnoms-au-Val et son école qui accueilleront expositions et animations avec en prime, une journée « Fête de la Pomme ». Lors de cette fête, vous pourrez explorer les richesses de notre patrimoine fruitier grâce à l'exposition de fruits (pommes et poires).

Le sud de notre département est particulièrement riche en vergers mais vous avez dû remarquer la pauvreté de la mise à fruits cette année. Quand on pense à celle de l'an passé... ! C'est pourquoi, nous comptons sur vous tous pour récolter sur vos arbres quelques échantillons (5 fruits et un papier avec votre nom et vos coordonnées dans un sac suffisent). C'est grâce à vous que l'exposition prendra de l'ampleur.

3 ateliers seront animés par les Croqueurs de Pommes :

* **Pomologie**, pour vous aider à identifier vos variétés, documentation à l'appui.

* **Maladies et traitements**, pour reconnaître les principales maladies et savoir y remédier. N'oubliez pas d'apporter les parties malades de vos arbres (fruits, feuilles, bois...).

* **Dégustation**, pour travailler le goût (sucre, acidité, arôme, âpreté, consistance...) et élire la Reine des Pommes.

Pensez à prendre votre canif.

Nous recherchons aussi les recettes locales à base de fruits : alors, chères grand-mères et chers tous, à vos plumes ! Nous serons ravis de recueillir vos informations et encore mieux, vos productions ! Alors à vos fourneaux !

Nous pourrions ensuite, si vous êtes d'accord, publier vos recettes dans le bulletin des Croqueurs de Pommes et vous en recevriez un exemplaire gratuit. (Vivre Ici, le journal de la Montagne se fera aussi l'écho de vos recettes dans une nouvelle rubrique culinaire).



Dans un verger d'Aprey, avec Jean-Pierre Kohli, reconnaître et croquer les pommes.

Un inventaire de notre patrimoine fruitier

Notre tâche la plus rude est l'inventaire des variétés de notre terroir. Pour cela, nous avons besoin de connaître vos richesses : envoyez-nous la liste des variétés de votre verger et dont le nom vous est connu (les termes locaux ou de patois sont les bienvenus).

Ceci est d'autant plus important si vous avez de vieux arbres.

Pour le moment, nous ne connaissons que peu de variétés locales (dûment identifiées), comme par exemple la pomme Gendreville de Haute-Marne, la pomme « Léon Mougeot », la poire Calhouet ou la prune Palantine.

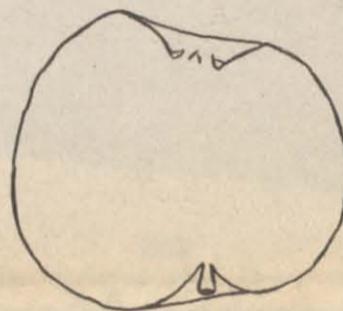
Fouillez dans votre mémoire, certains noms anciens reviendront peut-être.

Avis de recherche :

La Reinette Grise de Champagne,

ancienne variété, puisque son origine remonte au 18^e siècle, reste introuvable jusqu'à présent.

Sa peau est rugueuse, à fond jaune clair, en partie lavée, marbrée et réticulée de fauve grisâtre, finement et courtement striée de rouge sombre à l'insolation, ponctuée de roux clair et couverte



çà et là de légères verrucosités.

Sa chair est jaunâtre, fine, assez ferme, très sucrée, peu acidulée et douée d'un délicieux parfum.

Contact :
Association
des Croqueurs
de Pommes
chez

Jean-Pierre Kohli
19, rue
Barbier d'Aucourt
52200 LANGRES



Les casse-musiaux

Ingrédients :

6 pommes, 50 g de sucre, 6 cuillères à soupe de gelée de groseilles ou de framboises, quelques noisettes de beurre.

Pâte : 250 g de farine, 125 g de beurre ou de saindoux, un peu de sel.

Facultatif : un jaune d'œuf pour dorer.

Préparer une pâte avec la farine, la matière grasse et pétrir énergiquement en ajoutant un peu de sel et d'eau. Prendre ensuite les pommes et sans les éplucher retirer les pépins avec un vide-pomme, remplir le centre avec un peu de sucre et de confiture ; terminer par une noisette de beurre. Étendre la pâte et y enfermer complètement les pommes individuellement - dorer éventuellement à l'œuf et cuire 30 mn à four modéré.

Dans certaines contrées, on sculpte la pâte en forme de « tête de chat » avec un museau, deux oreilles et

deux raisins secs pour les yeux.

Autrefois, à l'occasion des fêtes de famille briardes, on dégustait les casse-musiaux, que l'on faisait cuire dans le four en même temps que le pain à l'époque où les paysans « boulangaient » chez eux.

L'un d'entre eux enfermait un gros oignon à la place d'une pomme : celui qui le croquait se cassait le museau ! Aujourd'hui, on remplace la pâte à pain par de la pâte à tarte.



Extrait de la brochure
« Gourmandises »,
éditée par les
Croqueurs de Pommes.



Dans un verger de Villegusien, repérer les différentes maladies apprendre à les traiter avec les Croqueurs de Pommes.

De l'école au verger

Le verger est un élément indissociable de l'organisation de nos villages et que serait notre architecture paysanne sans son écrin de vergers ?

Il est là, au bout du jardin ou derrière la maison, à flanc de côteau et il illumine notre paysage au printemps.

C'est un refuge et un garde-manger pour une faune nombreuse et variée.

Un grand nombre d'espèces d'insectes fréquente le verger dont certains causent d'importants dégâts comme le carpocapse (chenille parasite de la pomme). Mais d'autres espèces prédatrices veillent à l'équilibre écologique comme les coccinelles, les chrisopes ou les syrphes.

Les mammifères typiques du verger sont le Léro (rongeur) qui se nourrit des fruits et la fouine dont on retrouve les excréments bourrés de noyaux ou de pépins.

Mais ce sont les oiseaux qui offrent le spectacle le plus riche ; mis à part les mésanges, les merles et les grives, d'autres sont des prédateurs comme les pics qui se nourrissent de larves parasites ou la chouette chevêche dont le régime est constitué de vers, gros insectes et souris en hiver, et qui est malheureusement en forte régression.

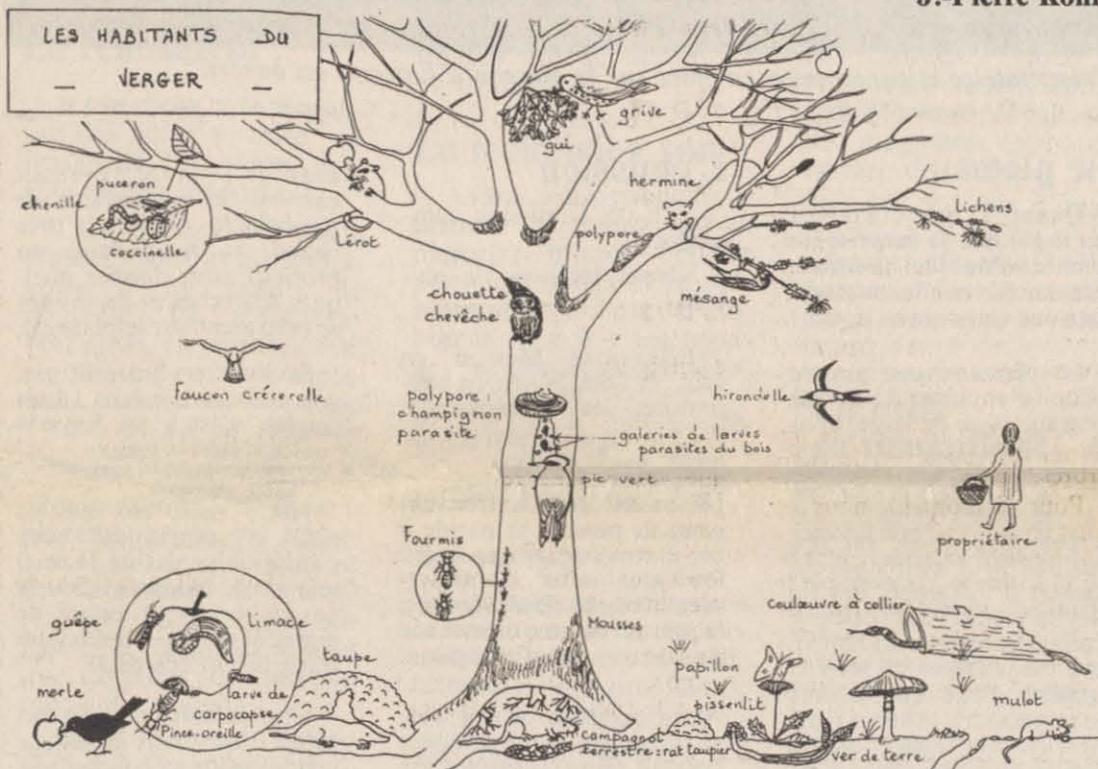
Ce cortège d'êtres vivants montre non seulement l'intérêt écologique du verger, mais aussi son intérêt pédagogique, car

voici un milieu particulièrement favorable à l'étude scientifique. Les élèves trouvent là un terrain de découverte fascinant et proche de l'école, à condition qu'il y ait de vieux arbres, car ce sont eux, on le comprend bien, qui attirent le plus la faune.

L'idéal est de trouver un arbre mort qui ne soit pas complètement rabattu car s'y sont inscrites toutes les traces des animaux qui sont venus s'y mouvoir (galeries de larves, « forges » de pics...) et de ceux qui y trouvent refuge.

C'est ainsi que, cheminant d'arbre en arbre avec les enfants, nous avons découvert tout un réseau de relations entre les végétaux, les animaux et l'homme qui cohabitent.

J.-Pierre Kohli



D'arbre en arbre, de village en village
expositions, reproductions d'œuvres d'art, livres, animations.
Calendrier

Is-en-Bassigny	du 1 ^{er} /11 au 12/11 1993
Esnoms-au-Val	du 15/11 au 28/11
Lycée agricole Val des Tilles	du 1 ^{er} /12 au 12/12 1993
Clefmont	du 22/01 au 23/01 1994
Marac	du 1 ^{er} /02 au 13/02 1994
Varenne/Amance	du 14/02 au 28/02
Heuilley-Cotton	du 7/03 au 19/03 1994
Cusey et Dommarien	du 22/03 au 31/03
Orcevaux	du 1 ^{er} /04 au 18/04 1994
Courcelles/Aujon et St-Loup/Aujon	du 22/04 au 8/05
Sarrey	du 9/05 au 22/05 1994
	du 8/06 au 20/06 1994

Histoire d'un arbre célèbre d'Aprey

« Oui ! célèbre j'étais, puisque je figurais sur les cartes d'état-major, j'étais à ma splendeur un solide point de repère. Si vous le voulez bien je vais vous révéler, ma naissance, ma vie et mon trépas.

Mon origine en est une très belle histoire d'amour, presque un conte de fée. Pourtant elle est véridique. Les anciens du village se plaisaient à la conter, afin qu'elle ne tombe pas dans l'oubli.

Les arbres pleurent, geignent, gémissent, mais ils ne parlent pas, leurs grandes joies et leurs lourdes peines sont silencieuses, cependant écoutez bien.

Par qui je fus planté ?

Par un voltigeur des armées du premier Empire rescapé de tous les champs de bataille. Il se nommait Bénigne Moliard, né à Aprey le 21 novembre 1777.

A quelle date ai-je été planté ?

Il y a si longtemps de cela, que je ne saurais vous dire mais certainement à la Sainte-Catherine de l'an 1815.

Comme les trois jeunes tambours, Bénigne revenait de guerre. Enrôlé dans les armées du Premier Consul aux environs de 1800, il quitta le village, ceci comme bien d'autres.

Il devait parcourir une bonne partie de l'Europe solidement planté sur ses robustes jambes.

Au hameau, il avait laissé une tendre amie, demoiselle Marie-Jeanne sa conscrite. Pendant quinze longues années sans jamais revenir, ni écrire, Bénigne guerroyait. Il n'y avait point à cette époque de rapide courrier portant missive cachetée à la cire, pour les modestes voltigeurs.

Après Waterloo, Bénigne, réformé, regagna le village natal. Qui trouvait-il ? Marie-Jeanne sa fidèle bien-aimée qui, dans une grande espérance et une foi ardente, attendait sagement le retour de l'écu.

Pour commémorer ce jour de bonheur, Bénigne me planta sur le chemin du retour au point le plus septentrional de sa terre natale. Au début, je n'étais pas seul, nous étions trois jeunes ormes confiés à la terre. Mes frères sont morts dans leur tendre jeunesse. Je récupérai leur sève, m'en gorgeai afin de devenir très beau et très fort.

Bénigne et Jeanne se marièrent au mois de février 1816, de leur union naquit une fille Anne-Rosalie. Je les vis mourir tous deux à quelques heures d'intervalle, Jeanne s'étei-

gnit la première le 8 mai 1861 à trois heures du soir et Bénigne rendit le dernier soupir le 9 mai de la même année à trois heures et demie du matin.

Alors que moi à cette époque je venais de me parer à nouveau de mon superbe habit vert.

Voyez-vous, je n'étais vraiment pas un arbre comme les autres. J'étais un arbre planté en témoignage d'amour ! Comme toutes les belles histoires, cela semblait vouloir durer toujours. Un jour la foudre m'a amputé d'un membre, le givre de l'Avent en me vêtant d'une parure d'argent, m'arrachait bien quelques ramures. Mais toujours vaillamment je résistais aux tourments de l'impétueuse nature du plateau lingon.

Rien ne laissait présager une fin brutale, mon gros tronc se rongeaient bien quelque peu, mais ma tête imposante aux branches énormes avait toujours sa majestueuse et opulente chevelure aux couleurs d'émeraude. Certes, l'été avait été paisible et chaud. Pas de gros orages n'étaient venus m'inquiéter. Dans cette douce sérénité peut-être m'étais-je assoupi ?

Brusquement, voici dans cette sombre nuit d'automne 1964 qu'un vent perfide et cruel se rue sur moi, me tord, me balance, me serre. Je penche, me relève, résiste. Il redouble son effort et dans un bruit épouvantable je me couche et succombe. Celui que tant de fois j'avais nargué, dans un rire cynique, venait de me terrasser.

Je ne tiendrai plus au frais la piquette des moissonneurs. Je ne serai plus le refuge des oiseaux, aujourd'hui au fil des ans, dans ce qui fut mon berceau poussent d'opulentes moissons.

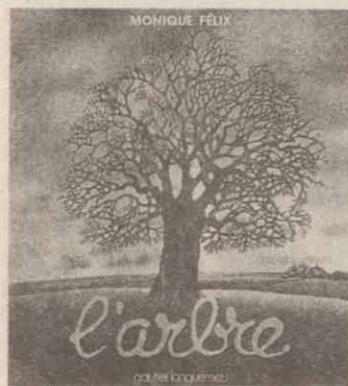
Ma dépouille fut mise à l'encan le 24 octobre 1964 dans la mairie où Bénigne et Jeanne se sont mariés, mon cadavre a été adjugé pour la somme de cent cinquante francs.

Des planches ont été tirées de mes membres, elles ont servi à confectionner des meubles, l'autre partie a fourni une remarquable pile de bois de chauffage, le vent en a emporté la fumée, les cendres ont été dispersées. Ainsi vont les choses, vient la vie, suit la force et l'opulence, puis il faut affronter le déclin et la fin.

Je ne vous ai pas révélé mon nom, j'étais appelé l'arbre de « La Fauchère », tous ceux qui m'ont connu et admiré, tous ceux à qui j'ai fourni abri et ombrage, jamais ils ne pourront m'oublier.

M.A.

Des livres à découvrir...



La télévision : l'envers du décor

en direct de France 3 Nancy sur le plateau d'« Entrez c'est ouvert » avec l'école de Chassigny

Mardi 22 juin - Mardi 28 septembre - 6 h du matin !

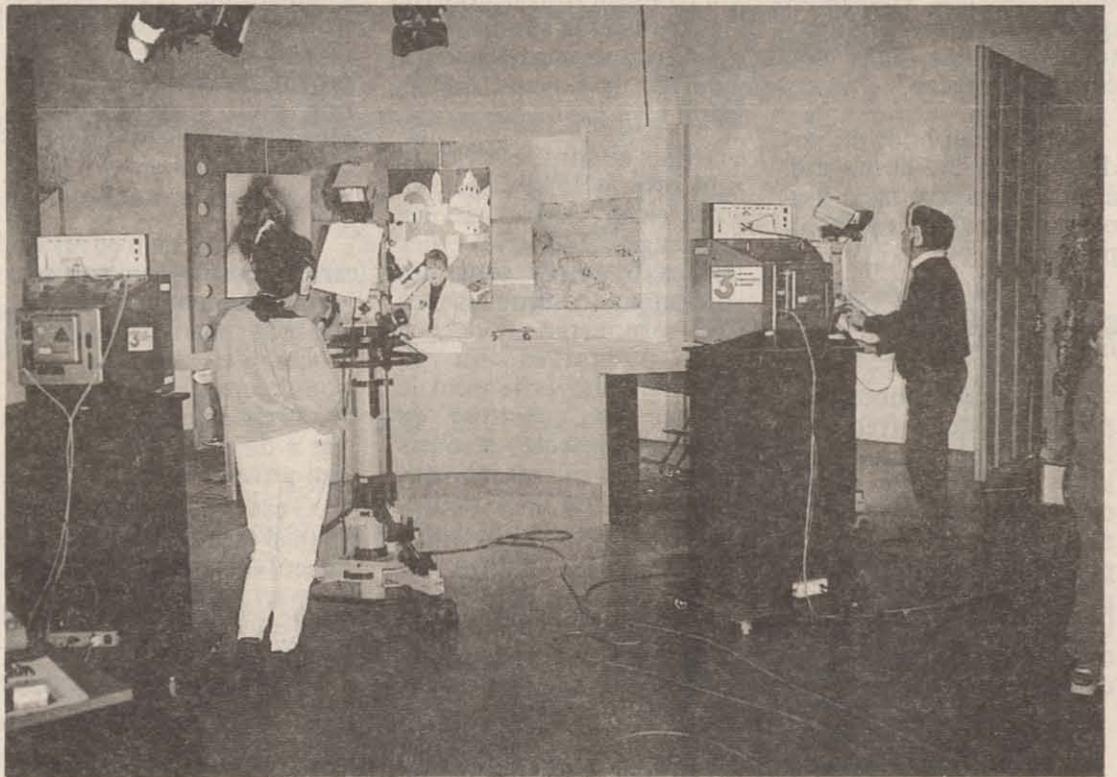
Le hall de gare de Chalindrey a reçu une partie des élèves de l'école de Chassigny.

Direction : Nancy, quai 3 voie E.

Au programme, visite des studios de France 3. Ils y étaient attendus par Christine Roux à 11 h 30 pour assister en direct à l'émission « Entrez, c'est ouvert ». Elle les a guidés et leur a expliqué avec beaucoup de gentillesse tous les secrets de la maison : salles de montage, de mixage, de maquillage... et enfin, le plateau : là où allait se dérouler l'émission, puis la régie.



Caméra n° 1, le conducteur d'émission fixé sous l'écran de contrôle.



Présentatrice et cameramen en place sur la plateau d'Entrez c'est ouvert.

Le plateau

Quand la porte s'ouvre sur le plateau, la surprise fut grande. Pour la première fois, les élèves allaient assister à une émission en direct !

Le plateau : une grande pièce d'environ 15 m de long sur 10 m de large, divisée en deux parties : l'une sombre, et l'autre très éclairée ; des voyants rouges qui s'allument et s'éteignent, des écrans de contrôle sur lesquels défilent les images qui passent à l'antenne, des tables de mixage, des horloges, trois caméras et cameramen, une maquilleuse et sous la lumière d'une quarantaine de projecteurs, le décor : une table en demi-lune et quatre chaises où siègent le présentateur et ses invités (à tour de rôle), sans oublier sur le côté sombre l'escalier qui conduit à la régie...

L'émission

12 h 05, l'émission commence !

Silence total sur le plateau !

Emmanuel Mosson en juin, et Lara Julien en septembre, les présentateurs d'« Entrez, c'est ouvert » saluent leurs téléspectateurs, annoncent le sommaire et présentent leurs invités. Ensuite ils passent la parole à un journaliste qui annonce les titres infos. Contrairement à ce que nous croyions, le journal est une alternance de direct et d'enregistré.

Alors pendant qu'une cassette passait, le présentateur pouvait relire ou répéter son texte à voix basse car pas question d'avoir des trous de mémoire ou de se tromper à l'antenne. Il buvait

aussi de l'eau ou s'éventait car sous la quarantaine de projecteurs, il faisait très chaud. La maquilleuse en profitait pour donner quelques retouches et les invités se relayaient sur le plateau.

Soudain, on entendit une voix qui disait « dans 15 secondes, c'est à toi Emmanuel », c'était la scripte, veilleur du temps.

Notre visite aux studios nous a surpris car nous n'imaginions pas un journal télé ainsi. Nous ne savions pas qu'il y avait autant de matériel et de personnel qui travaillaient ensemble.

Chacun sait parfaitement ce qu'il doit faire à chaque instant grâce au conducteur. Il y a des pendules partout, tout le monde est stressé, c'est une véritable lutte contre le temps.

Avant l'émission, montage et mixage des reportages

Le montage

Dans la salle de montage, une journaliste et un technicien monteur étaient assis. Devant eux, deux écrans de télévision et un clavier. La veille au soir, la journaliste était allée avec un cameraman en reportage place Stanislas, pour la fête de la Musique. Ils en étaient revenus avec plein d'images, de musiques, de bruits, d'interviews enregistrés sur leur cassette : ce sont les rushes. Et ce matin, dans cette salle, avec le technicien monteur, elle allait procéder au montage de son reportage et lui donner un sens : découper le sujet et sélectionner les images qui vont passer à l'antenne dans l'émission.

Le monteur travaille avec du matériel très per-

fectionné. Il trie, sélectionne et recopie des images de la cassette de rushes sur une nouvelle cassette. Par exemple, plusieurs personnes de la rue ont été interrogées sur la fête et une seule a été choisie pour le montage.

Une collaboration étroite est nécessaire entre la journaliste qui est allée en reportage et le monteur qui, lui, n'y est pas allé et qui voit les choses différemment.

Le mixage

Après le montage, le mixage est la deuxième opération. Il permet de rajouter le commentaire de la journaliste sur les images qui viennent d'être montées. On peut également ajouter les musiques d'ambiance, les interviews.

Le mixeur envoie à la journaliste en studio (séparée de la salle de mixage par une large vitre) les images qu'elle peut voir sur un téléviseur de contrôle. Elle a préparé par écrit son commentaire et, à l'endroit où elle veut l'entendre, elle va le lire au micro et le technicien mixeur, va l'enregistrer.

Puis il va procéder au mixage, c'est-à-dire à la synchronisation des commentaires, des musiques et des images sur la cassette et il va effectuer les modifications qui s'imposent, supprimer les débordements par exemple.

Ici, l'ordinateur et la souris remplacent le magnétophone !

Le mixeur n'entend pas seulement les sons, il les



Mixage d'un reportage.

voit sur des écrans : ce sont des oscillations graphiques/W, des aigus, des graves, avec une couleur pour les commentaires, une autre pour les interviews.

Le son d'ambiance est monté sur une piste, le commentaire sur une autre

et les interviews sur une troisième. Le technicien peut couper les sons, les décaler, les décaler, faire varier leur intensité.

« Il faut défendre le son et ne pas toujours donner la priorité aux images », dit-il.



Après l'émission, le plateau est vide et les projecteurs éteints.

A la régie, toute l'équipe de réalisation est au travail !

Le réalisateur :

Il a le choix et la responsabilité de la mise en image de l'émission. Son rôle est très important.

Les trois caméras sur le plateau sont reliées chacune à un écran de contrôle. Le réalisateur voit ainsi, en permanence, ce qui se passe sur le plateau. Chaque caméra a son propre angle de prise de vue. Avant l'émission, le réalisateur est allé avec les cameramen choisir les emplacements de ses caméras. Il suit le déroulement de l'émission. Il choisit l'image finale mise sur l'antenne parmi les images que donnent les trois caméras du plateau.

Il suit le sens de l'interview (en direct) pour choisir la bonne caméra. Un voyant rouge s'allume sur la caméra quand elle est choisie pour être sur l'antenne.

Le technicien vidéo :

Il intervient sur l'image et envoie les sous-titres, les noms des invités, réalise les trucages sur l'image (volets qui se retournent,

images qui se découpent en triangles...).

Le technicien son :

Avant l'émission, il a installé ses micros sur le plateau : micros cravate pour les invités et le présentateur, micros d'ambiance. Il a fait ses réglages ; et pendant l'émission, il ouvre et ferme les micros. Une lumière témoin indique que les micros sont ouverts et qu'on est en direct.

La scripte :

Conducteur d'émission et micro en main, chronomètre au cou, elle surveille le temps. Elle prévient le plateau et le technicien vidéo « attention dans 10 secondes... 5 secondes... top... ». Elle donne le top

au technicien vidéo qui envoie les cassettes préparées à l'avance et calées sur les magnétos (pub, clip, extrait de films...). Il ne doit pas y avoir d'images noires à l'antenne (pas d'images du tout). Elle a préparé le conducteur d'émission avec le présentateur.

La salle de maquillage

Tous les invités et les présentateurs qui passent à l'antenne sont obligatoirement maquillés. Les gens ont toujours des petites imperfections à cacher (cicatrices, petits boutons...), les lumières s'accrochant dessus, il vaut mieux unifier avec un maquillage pour que l'image soit plus belle et l'invité aussi !



La régie.



Le conducteur d'émission

C'est un outil de travail qui sert pour toute l'équipe :

- le monteur,
- le mixeur,
- la scripte,
- les cameramen,
- l'équipe de réalisation,
- le présentateur.

C'est le découpage extrêmement précis, séquence par séquence. Les petits jingles qui font 5 secondes sont aussi consignés, de façon à ce que tout le monde sache où l'on en est à tout moment.

Il y a des pendules partout, c'est la lutte contre le temps.

ENTREZ C'EST OUVERT
 PLATEAU : EMMANUEL MOSSON

12 h 05/12 h 45
 SCRIPTE : SYLVIE

Mardi 22 juin 1993 Page 1

SON	IMAGES	NOTE	RUBRIQUES	H	DURÉE	DÉ-COMPTÉ
ENG.	ENG.		GÉNÉRIQUE ENTREZ C'EST OUVERT	12 h 05'00	0'30	40'00
CAM.	BAR CENTRE		PLATEAU MOSSON SOMMAIRE	12 h 05'30	1'00	39'30
CAM.	BAR		PLATEAU TITRES INFO JOSÉ GONZALEZ	12 h 06'30	1'00	38'30
CAM.			PLATEAU E. MOSSON LCT JINGLE COIN	12 h 07'30	0'15	37'30
ENG.	ENG.		JINGLE COIN DU LIBRAIRE	12 h 07'45	0'05	37'15
CAM.			PLATEAU MOSSON + JEAN-MARIE PELT	12 h 07'50	4'00	37'10
CAM.			PLATEAU EMMANUEL MOSSON LCT PROMO	12 h 11'50	0'20	33'10
ENG.	ENG.		PROMO CARRÉ VERT A. SHUNTER LA MUSIQUE (MAXI 1'38")	12 h 12'10	1'15	32'50
CAM.			PLATEAU EMMANUEL MOSSON LCT PROMO	12 h 13'25	0'15	31'35
ENG.	ENG.		PROMO RÉGIONALE SOUFFLET C'EST... DOMI EMORINE « MUSETTE ET PASSION » 2'17 EN VÉRITÉ	12 h 13'40	2'15	31'20
ENG.	ENG.		JINGLE CINÉMA	12 h 15'55	0'05	29'05
FFFT	CAM.		PLATEAU EMMANUEL MOSSON + INVITÉ BERNARD PREVOST - FESTIVAL AUDIOVISUEL NANCY + B.A.	12 h 16'00	3'00	29'00
ENG.	ENG.		B.A. FÊTE DU CINÉMA 30" FIN... C'EST VRAIMENT LA FÊTE.			



Autour de Christine Roux sur le plateau de l'émission Continentales.

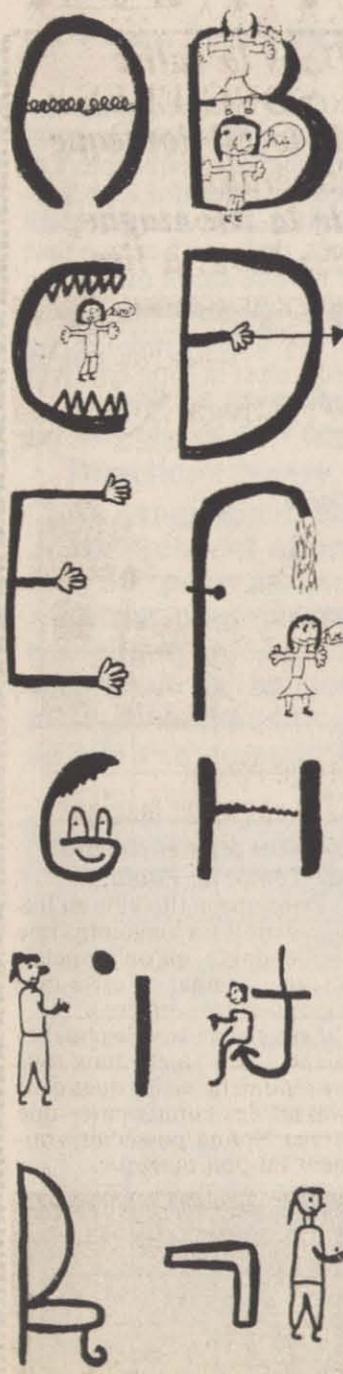
Séquences de direct et d'enregistré qui s'enchaînent, déplacements des caméras, éclairages, invités interviewés, toute une équipe au travail... voilà un autre point de vue sur la Télévision pour les élèves de l'école de Chassigny qui ont assisté en direct à une émission à France 3 Nancy.

Ils vont poursuivre leur travail sur l'image avec leurs copains de l'école de Cusey et réaliser un reportage vidéo sur « Vivre Ici - Le journal de la Montagne ». Ils vous donnent rendez-vous dans un prochain numéro.

La vengeance des lettres

Les lettres en ont assez d'être maltraitées : elles ont décidé de se venger des élèves. Gare à vous, si vous écrivez mal !

- Le A s'ouvre comme un sécateur et nous coupe les ongles beaucoup trop court (jusqu'à la racine).
- Le B nous serre le ventre deux par deux.
- Le C nous mange tout cru (bien saignant).
- Le D se transforme en arc et nous lance des flèches au milieu des yeux.
- Le E nous chatouille avec ses mains.
- Le F nous asperge d'eau bouillante.
- Le G nous espionne sans arrêt.
- Le H nous met des claques quand nous nous approchons des poteaux de rugby.
- Le I nous envoie son point dans la figure.
- Le J nous pêche avec sa canne à pêche.
- Le K se transforme en chaise rebondissante et quand nous nous asseyons dessus nous sautons au plafond.
- Le L se transforme en boomerang et nous vole dans les jambes quand on court.
- Le M se transforme en piques et nous transperce le bras.
- Le N se transforme en vagues et nous noie.
- Le O se transforme en soleil et nous éblouit.
- Le P nous pousse contre les murs.
- Le Q nous assourdit en nous criant dans les oreilles.
- Le R se transforme en pont pour nous faire tomber.
- Le S s'enroule autour de nous comme un serpent.
- Le T nous éjecte jusqu'au ciel.
- Le U se transforme en trou et nous tombons.
- Le V nous pique la tête toute la journée.
- Le W nous enferme.
- Le X nous serre avec ses mâchoires comme dans un étau.
- Le Y dès que l'on prend notre verre, il nous coupe.
- Le Z avec sa boucle nous prend au lasso.



CM école de Saint-Ciergues

Une recette de cuisine :

La mousse cappucino au chocolat

Préparation

Dans une petite casserole, faire chauffer le lait avec le café jusqu'à ce qu'il commence à monter. Verser le lait chaud dans un mixeur. Ajouter le chocolat en morceaux. Mixer le mélange 30 secondes. Ajouter œufs entiers, rhum, cannelle et mixer jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Répartir dans 4 petits ramequins. Mettre au réfrigérateur 3 heures ou même toute la nuit. Au moment de servir, décorer chaque ramequin de crème fouettée et de grains de café en chocolat.

Et un truc :

Comment arrêter le hoquet ?

Quand tu as le hoquet, c'est que ton diaphragme tremble, c'est très désagréable, alors j'ai une solution pour toi. Il te faut : un verre et une petite cuillère. La voici : place la cuillère dans le verre d'eau puis bois-le en laissant le couvert tomber sur ton visage, ton hoquet est passé.

Essaie cette formule magique, écris-nous vite à l'adresse suivante :

Les élèves de l'école de Chalancey, 52160.



Poésie d'après La fourmi de Robert Desnos

CE1, école de Longeau.

Un cheval vert qui cabriole
Sur le toit de l'école.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Une grenouille transparente
Qui danse en vacances.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Un kangourou noir
Qui écrit un poème sur l'armoire.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Un garçon blond et fripon
Qui cache son menton dans son pantalon.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Une fille gentille qui sautille
Avec son ami l'anguille.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Eh ! Pourquoi pas !

Notre beau village

Calme comme le ciel bleu d'été
Sensible et joyeux sont les oiseaux craintifs
Rouges pareils aux tuiles et aux robes des villageoises
Romantiques sont les longues et agréables promenades en forêt.
Multicolores de fleurs nos maisons éclatent sous le chaud soleil.
Timide au milieu des champs et des bois comme un papillon sur un parterre de fleurs
Tendre comme la clairière ombragée où je vais me reposer.
Gai avec ses pierres dorées et ses arbres fruitiers
Boisée l'entrée de mon village abrite de jeunes écureuils
Amicale, la fête est toujours au rendez-vous.

Les élèves de CE2-CM école de Chalancey



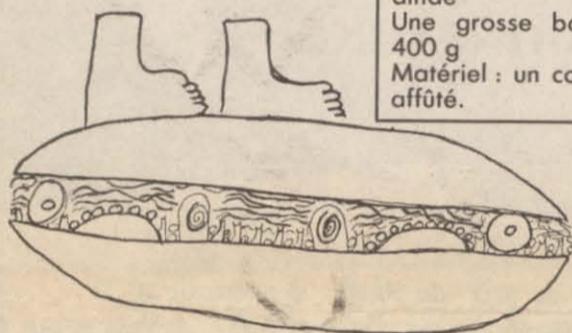
Fabuleuses RECETTES POUR SORCIÈRES

Par les apprentis sorciers de Saint-Loup-sur-Aujon

SANDWICH AUX MORCEAUX D'ENFANT

(Pour une sorcière)

Avec : un enfant bien dodu
1 l de sang de ver de terre
10 coquilles d'œuf de dinde
Une grosse baguette de 400 g
Matériel : un couteau bien affûté.



Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur.

Couper les oreilles et prendre les yeux de l'enfant, les placer dans une moitié de baguette.

Ouvrir le ventre de l'enfant et prendre son cœur, le couper en deux morceaux et les placer ensuite entre les yeux et les oreilles.

Arracher les dents de l'enfant et les mettre un peu partout dans le sandwich.

Ajouter les coquilles. Arroser le tout avec le sang et refermer le sandwich.

Pour décorer, mettre les pieds de l'enfant sur le sandwich.

VERS de TERRE GRATINÉS

Pour 9 personnes
Matériel :

1 louche,
1 batteur,
1 marmite,
1 plat allant au four.

Temps de préparation :
45 mn.

Ingrédients :

2 kg de vers de terre,
300 g de verrues de sorcières,
400 g de serpent râpé,
1 l de bave de limaces,
500 g de poux broyés,
1 l de sang de cafards,
50 cl d'essence de diable,
20 cl de sauce de limace fondue,
200 g d'ailes de chauve-souris coupées en lanières.

1 Mélanger les vers de terre avec le serpent râpé et les verrues de sorcières.
2 Ajouter les poux broyés avec la bave de limace.



3 Verser le sang de cafards, l'essence de diable et la sauce de limace fondue.
4 Faire cuire 1/2 heure dans la marmite à feu vif.
5 Verser dans le plat.
6 Recouvrir de lanières de chauve-souris.
7 Mettre au four très chaud 10 mn.

SPAGHETTI à la CHAUVÉ-SORRIS

2 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes.

500 g de boyaux de crapaud,
2 ailes de chauve-souris (Australie),
200 g de sang de chauve-souris.

Ustensile :

Une marmite,
Une cuillère,
Un saladier,
Un plat.

1 Couper les ailes de chauve-souris en lanières et faire cuire dans de l'eau bouillante.

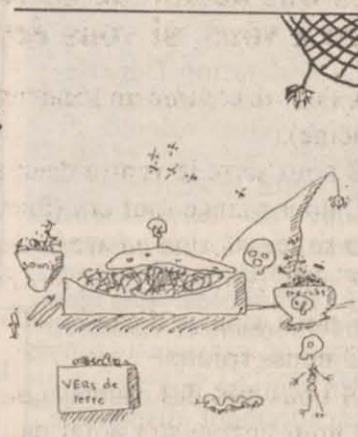
2 Pendant ce temps, mettre les boyaux et le sang

dans un saladier et mélanger.

3 Faire égoutter les spaghetti « chauve-souris »

4 Les mettre dans le plat et recouvrir avec la sauce.

5 Servir chaud.



CRAPAUDS A L'ONGLE DE DRAGON

Ingrédients :
pour 6 personnes

100 g de crapauds vivants,
22 ongles de dragons,
100 cafards bien juteux,
1 louche de cervelle de chauve-souris non instruites,
16 pattes de migales,
10 langues de vipères,
20 g de poils de sanglier,
1 soupçon de poudre d'yeux de fourmis.

Faire bouillir les crapauds dans le chaudron et assaisonner avec les ongles émiettés.

Attendre que toute l'eau soit évaporée pour écraser ces 1^{ers} ingrédients à l'aide de vos mains.

Presser les cafards pour en prendre le sang et en verser la moitié dans le chaudron, garder le reste.

Ajouter la cervelle de chauve-souris. Mélanger le tout.



Ustensiles :

un chaudron,
un presse-cafard.

Saupoudrer de poudre d'yeux de fourmis.

Placer la pâte obtenue dans la moitié d'un corbeau évidé.

Mélanger les pattes de migale, les langues de vipères et le reste du sang, puis ajouter les poils de sangliers pour épaissir cette sauce piquante.

Verser la sauce sur la pâte et servir chaud.

Cocktail Sorcier

INGRÉDIENTS :

4 ŒUFS DE CRAPAUD,
2 LITRES 1/2 DE BAVE DE CRAPAUD,
16 PATTES D'ARAIGNÉE,
6 YEUX DE POISSON.

MATÉRIEL :

UNE CITROUILLE CREUSÉE,
UNE RÂPE ET UN FOUET.

* VERSE DANS LA CITROUILLE LA BAVE DE CRAPAUD.
* AJOUTE LES YEUX ET LES ŒUFS.
* MÉLANGE LE TOUT

AVEC LE FOUET.

* RÂPE LES PATTES D'ARAIGNÉE.

* AJOUTE-LES AU MÉLANGE. SERS FRAIS !



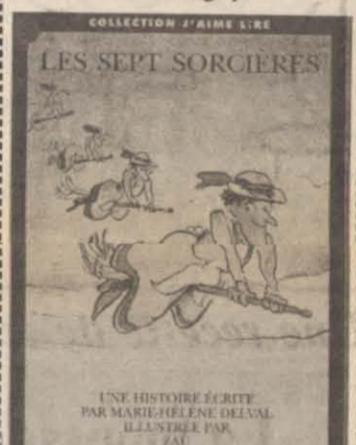
Dans la valise
« SORCIÈRES »
de la bibliothèque
itinérante
de la Montagne,
des livres à lire...



Strega Nonna
ou le chaudron magique
Un livre écrit et illustré
par Tomie de Paola

Dans une petite ville en Italie, vivait il y a longtemps une vieille dame qu'on appelait Strega Nonna, c'est-à-dire « grand-mère sorcière ».

Les gens de la ville chuchotaient à son sujet, mais tous lui rendaient visite quand ils avaient des ennuis parce que Strega Nonna possédait vraiment un don magique.



Les sept sorcières

Une histoire écrite par Marie-Hélène Delval illustrée par Zaü.

Tout va mal au royaume de Tracasserie : le roi est paresseux, la reine est méchante, les bonnes fées sont parties... Et le pays est aux mains de sept sorcières qui jettent des sorts à tort et à travers.

Un beau jour naît au château une princesse. Aussitôt les sept sorcières se penchent sur son berceau.



Le grand livre
des sorcières

Un livre de Colette Hellings et Dominique Maës

Dans ce livre géant, il y a quatre grimoires racontant chacun une histoire et en plus des tas de jeux et d'activités à réaliser.

Classe unique
d'Heuilley-le-Grand

Les foyers ruraux se bougent pour les vacances des jeunes ruraux

Une récente enquête nationale montre que le milieu rural souffre d'un faible développement des activités de loisirs destinées aux enfants. Or, l'organisation collective des loisirs des enfants constitue un des facteurs clés de l'attraction d'une commune rurale.

Les associations et les foyers ruraux ont un rôle primordial à jouer dans ce secteur.

Au-delà du constat, à Rolampont, Clefmont, Is-en-Bassigny, Dampierre, Auberive, Villegusien, les foyers ruraux agissent : mercredis éducatifs, sorties, week-end, centres de loisirs sans hébergement, camp d'ados. Durant l'été 94, ce sont plus de 4 000 journées enfants mises en place par les foyers ruraux.

La Fédération Départementale des Foyers Ruraux a pour volonté de soutenir les foyers ruraux dans cette démarche. Un groupe de travail s'est constitué et s'est donné pour priorité la formation des bénévoles engagés dans les loisirs et vacances des jeunes ruraux.

En réponse aux besoins d'encadrement disponible et résidant sur place, nous souhaitons organiser une session BAFA pour 15 à 20 stagiaires.

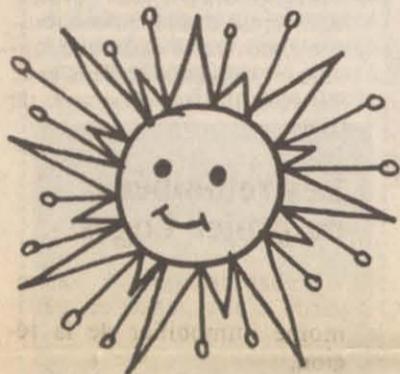
Afin de s'adapter aux réalités du milieu rural, cette formation est réservée aux plus de 20 ans et elle se fera en discontinu sur la période de février à avril 94.

Le BAFA permet d'exercer les fonctions d'animateurs de centre de vacances et se prépare en 3 étapes : formation générale, stage pratique, approfondissement, le tout sur 30 mois maximum.

Pour toutes les personnes intéressées par cette formation.

Infos pratiques sur demande en téléphonant au 25.32.52.80 (FDFR Haute-Marne).

Michèle Moilleron animatrice FDFR 52



Le prochain journal sortira en janvier 94
Faire parvenir articles, photos, dessins au
COMITÉ DE RÉDACTION ENFANTS
ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE 52600 Heuilley-Cotton
ou au COMITÉ DE RÉDACTION VIVRE ICI
Jocelyne PAGANI 52190 PRANGÉY

Vivre Ici
Le Journal de La Montagne (association)
52190 AUJOURRES
Directeur de publication Guy DURANTET
Secrétaire de rédaction Jocelyne PAGANI
Abonnement annuel : 25 F
Le numéro : 7 F
N° C.P.P.A.P. : 70224
Imprimerie de Champagne 52000 CHAUMONT

Activités des Croqueurs de Pommes pour le premier semestre 94



N'hésitez pas à venir les rencontrer à ces occasions même par simple curiosité

sa. 29/01/1994	Bourse aux greffons	Langres	Foyer de la salle des fêtes
sa. 19/02 (14 à 17 h)	Greffe (anglaise double)	Langres	Foyer de la salle des fêtes
sa. 05/03 (14 à 17 h)	Taille (élagage, formation)	Saint-Ciergues	Verger sous le barrage
sa. 09/04 (14 à 17 h)	Greffe (fente, couronne)	Fayl-Billot	Salle de la mairie
sa. 09/07 (14 à 17 h)	Greffe (écusson)	Villiers-le-Sec	Jardinerie « La Main Verte »
sa. 01/10 (15 à 18 h)	AG	Langres	Mairie salle des adjudications

Contact : Association des Croqueurs de Pommes chez Jean-Pierre Kohli 19, rue Barbier-d'Aucourt - 52200 LANGRES

Vivre Ici
LE JOURNAL DE LA MONTAGNE

Je soussigné(e)

N° Rue

Code postal Ville

Souscris un abonnement d'un an (4 n°s au prix de 25 F)
ou 2 ans (8 n°s au prix de 50 F) à partir du n° 25

Paiement à l'ordre de : Association La Montagne
Bulletin d'abonnement à adresser à Association La Montagne, 52190 Aujeurres.

LA HAUTE-MARNE

libérée

LE JOURNAL DE LA HAUTE-MARNE

L'EST RÉPUBLICAIN

Votre quotidien d'information

Un projet de l'ADECAPLAN : « Les Loges aux marches de Bourgogne »

La vocation touristique de la région d'Auberive

Ce pays, sans prétendre à des gisements touristiques de premières grandeurs, présente un réel attrait avec ses hautes futaies, ses eaux vives, ses vallonnements, ses petits hameaux nichés dans la verdure, aux constructions anciennes et solides mais hélas en déshérence dans bien des cas (témoins de l'exode rural).

Il est aussi « ponctué » d'histoire avec mausolée romain, église du XII^e siècle, restes de l'épopée bourguignonne, Abbaye du XVIII^e siècle et souvenirs de Diderot.

Ce pays plein de charme dans ses chemins forestiers, longtemps isolé, peut maintenant et depuis peu, accéder aux zones peuplées de l'Europe du Nord grâce à trois sorties (Richebourg, Rolampont, Auberive) des autoroutes A 26, A 31, qui constituent deux axes Nord-Sud essentiels. L'autoroute A 5 Paris - Troyes en construction complètera ce réseau.

Bruxelles 460 km, Calais 560 km, Nancy 150 km, Trèves 260 km, Lille 450 km, Paris dans peu de temps à 2 h 30, c'est là une donnée nouvelle et capitale.

Cette vocation touristique a été largement reconnue, des cartes faites pour séduire ont été éditées, des prospectus vantent des forêts giboyeuses. Mais en réalité peu de choses sont inscrites dans le Pays : la capacité d'hébergement est presque inexistante et les activités proposées fort réduites.

Mais de toute évidence les caractéristiques du Pays répondent aujourd'hui aux besoins et attentes de très nombreux citadins. Le tourisme vert a le vent en poupe et appelle de nouveaux équipements d'accueil.

Nous avons une chance à saisir : faisons nous fort de mettre en place notre propre projet.

C'est donc grâce aux trois sorties d'autoroutes le vaste marché touristique d'Europe du Nord qui peut accéder à Auberive, au Sud haut-marnais et au chantillonnais bourguignon.

L'enquête effectuée par l'ADECAPLAN pendant les

mois de juillet et août 1992 auprès des touristes « rencontrés » apporte des informations intéressantes :

- la moitié des touristes sont étrangers, essentiellement du Nord : Belges, Alle-

mands et massivement Hollandais ;

- Auberive joue la fonction « transit » principalement sur l'axe Nord-Sud, puis vers le Morvan et la Bourgogne.



Un patrimoine naturel : paysage du Pays d'Auberive.

A.D.E.C.A.P.L.A.N., travaille à la mise en place du projet touristique « Les Loges aux Marches de Bourgogne » s'appuyant sur les potentialités locales et très respectueux du cadre de vie du Pays.

Le projet des Loges aux marches de Bourgogne comprend deux volets inséparables :

- l'éclatement de 300 lits dans des maisons anciennes rénovées (les Loges), la construction de quelques maisons en bois, une capacité hôtelière complémentaire et la création de quelques petits campings en bordure de village ;

- la mise en place d'activités-animations dispersées pour attirer et occuper la clientèle.

Les loges :

L'opération vise à réhabiliter 60 maisons sur les 500 vacantes actuellement sur la zone. Selon le recensement effectué par le PACT-ADDAR de Haute-Marne, 52 maisons entreraient dans le

projet (tous les propriétaires concernés se sont dit intéressés) alors que deux villages sont encore à recenser.

Nous proposons aux propriétaires de ces immeubles de les rénover contre l'abandon de l'usage de ces biens pendant une période définie (entre 6 et 10 ans) correspondant à la durée de remboursement de l'emprunt qui aura été nécessaire pour la réalisation des travaux.

Ces immeubles auront également l'agrément « gîtes de France » et seront aux normes trois épis.

Bien évidemment, tous les immeubles ne peuvent être retenus. Il en est qui sont trop vétustes, d'autres trop inadaptés.

Les autres équipements d'hébergement :

Il s'agit d'offrir à la clientèle une gamme d'hébergement diversifiée et complémentaire. La capacité d'accueil est réduite. Il est donc envisagé de créer :

- une dizaine de maisons en bois, complément du parc de Loges,

- 70 à 80 emplacements de campings très proches de la nature répartis en 5 unités,

- un nombre restreint de chambres d'hôtel pour les vacanciers recherchant plus de confort.

Les activités-animations

Si l'existence d'une capacité d'hébergement constitue



Un patrimoine traditionnel : le lavoir et la fontaine de Rouelles.

- la maison du siècle des lumières au souvenir de Diderot, siècle qui fait encore mémoire en Europe.

D'autres animations devraient exploiter les atouts du Pays pour éviter l'artificial.

- Les activités liées à la nature :

• produits orientés sur la chasse,

• les randonnées équestres.

- Les activités culturelles :

• la ferme touristique où l'on retrouve les animaux domestiques menacés de disparition,

• projets autour des formes, de la danse et de l'expression,

• le courrier d'Auberive qui relie en diligence le Pays avec Langres qui fut vraie gare de triage.

Les retombées du projet Loges

- Réhabilitation et sauvegarde d'une partie du patrimoine immobilier de la région,

- soutien de l'activité des artisans du Sud de la Haute-Marne,

- soutien de l'activité des services et du commerce du Pays,

- création d'emplois pour la gestion, la commercialisation, et l'animation de l'opération (5 emplois à temps plein prévus + 7 emplois saisonniers lorsque le projet sera pleinement lancé),

- mise en place d'activités-animations par des porteurs privés susceptibles de générer également des emplois,

- possibilités de diversification pour l'agriculture dans le domaine de la production et de la commercialisation de produits fermiers, sur le plan de l'accueil à la ferme,

- définition d'une identité pour un territoire qui cherche de nouvelles marques.

Un projet remarqué :

Le projet « Les Loges aux marches de Bourgogne » a obtenu le 16 octobre, à Châlons-Marne une mention spéciale au prix Gauby-Lagache, organisé par le Conseil Economique et Social Régional sur l'ensemble de la Région Champagne-Ardenne.

En se classant dans le trio de tête, ce projet fut qualifié de « très intéressant et d'exemplaire » et pourrait s'inscrire dans un projet de développement territorial dépassant les limites cantonales.

Une première tranche de réhabilitation de dix Loges va être réalisée pour la saison estivale 1994.

Antoine COLLIAT



Un patrimoine architectural : Eglise classée du XII^e s. de Bay/Aube.

Le choléra de 1854

dans le canton de Prauthoy

Le choléra nous est venu de Turquie. La France et l'Angleterre venaient d'y envoyer des troupes, au mois d'avril 1854, pour protéger cet empire contre la Russie qui l'avait envahi. Et voici qu'à peine les armées française et anglaise sont-elles arrivées à Gallipoli, que le choléra se déclare parmi elles, les décime et les arrête.

Mais le choléra, lui, ne s'arrêta pas. « J'ai encore aujourd'hui la vision des cercueils que coup sur coup, je voyais passer devant mes yeux sur la place publique, tantôt le matin, tantôt le soir, et dont, enfant, je ne comprenais pas bien le mouvement ou la cause. Et que de fois mon père qui préparait les cercueils à l'avance (car il fallait pour hâter les sépultures), m'a raconté les soudaines et rapides attaques du fléau qui frappait jeunes et vieux indistinctement, enlevait les malades en quelques heures, et donnait aux cadavres un aspect effrayant ! »

Dans le canton de Prauthoy, comme ailleurs, le choléra exerça ses ravages partout redoutables ; mais il fut surtout terrible à Isômes, Cusey, Percey-le-Petit, nous dit le chanoine Chardenet dans ses mémoires écrites à Cusey.

Le choléra à Cusey

Il s'annonce au mois de juin ; sa première victime est Nicolas Courty, 40 ans, époux d'Anne Truchot, décédé le 6 juin.

A partir de ce jour, jusqu'au 15 août, il y eut 33 décès, dont deux enfants, l'un de 6 mois, l'autre de 4 ans, et 31 adultes, dont les âges s'échelonnent de 22 à 82 ans. La dernière victime fut Joséphine Vernier, 25 ans, épouse de Jean Signard. Ce sont les femmes qui sont frappées par l'impitoyable fléau.

A Percey-le-Petit

Ce fut le second village atteint. Le choléra commença le 27 mai 1854. Dans la première journée, il fit trois victimes. La première fut le maire, Sébastien Sylvestre. Il finit le 15 juillet. La dernière victime fut Anne Poinot. En tout, il y eut 20 morts. Le cimetière, qui était auprès de l'église, devint insuffisant. On choisit à la hâte un autre terrain, situé au nord du pays, et le premier qui y fut enterré fut Sébastien Poinot. On reconnut bientôt que ce terrain ne convenait pas à cause de sa situation : on dut en choisir un autre où furent transportés

la plupart des corps qui avaient été inhumés dans ce cimetière en quelque sorte provisoire. Le choléra ne monte pas à Montormontier.

A Isômes

Le choléra y sévit avec une extrême violence à partir du mois de juin et fit une quarantaine de victimes. On dut créer un second cimetière qui est devenu le cimetière actuel



Le choléra : à la découverte du cholérique, l'épouvante se lit sur tous les visages.

au bord de la route d'Isômes à Vaux. M. Moliard, curé de Montsaugéon et Isômes, ne put bientôt plus suffire à la besogne. Malgré le concours empressé des curés voisins qui montrèrent un dévoue-



Costume préservatif contre le choléra, gravure satyrique du XIX^e siècle.

Un témoignage sur le choléra

Chalancey fut une des dernières communes visitées par le choléra. Celui-ci n'en fut pas moins effrayant dans ses coups. Le cimetière de la Roche, ou cimetière du choléra situé à 200 m au nord du village, en perpétue le souvenir. En 1856, le jeudi 8 mai, on y érigea une croix.

Voici la note remarquable, que M. le Curé Moliard a laissée dans les archives de la paroisse de Chalancey.

« L'épidémie qui avait commencé dans le canton de Prauthoy, par Prauthoy dès le 25 mai 1854 et qui avait envahi Percey-le-Petit, Isômes, Aubigny, Couzon, Occey, Cusey, Rivières, Esnoms, Choilley, Dardenay, Dommarion, Courcelles, Montsaugéon, Coulblanc, tandis qu'elle ravageait également la plupart des autres communes du département et la plus grande partie de la France, semblait vouloir nous épargner et commençait à s'adoucir partout, lorsqu'elle vint tout à coup fondre sur nous et semer la mort dans nos familles.

Ce fut le 3 août qu'elle fit son apparition au milieu de nous ; elle y sévit pendant tout le mois d'août et ne s'arrêta que sur la fin du mois de septembre, en nous enlevant notre pasteur, M. Nicolas Bresson, qui fut sa dernière victime. La terreur avait depuis longtemps devancé l'invasion du fléau. En voyant sur les 24 communes, 16 déjà envahies, le département tout entier infesté, ayant déjà perdu près de 10 000 habitants sur les 260 000 qui forment sa population ; les autres départements voisins, la Côte-d'Or et la Haute-Saône particulièrement frappés, chacun tremblait sur soi et attendait son tour.

Le règne de la maladie s'annonça par un malaise et un affaiblissement général ressentis plus ou moins par tout le monde, pendant une partie de l'année, mais qui redoubla à l'approche du mal.

A ce malaise succédait le plus souvent, chez ceux qui devaient être frappés, une prostration absolue de forces accompagnée de sueurs abondantes, de douleurs d'estomac, de dérangement d'entrailles, de nausées, de vomissements. C'était la période de la maladie que l'on nommait la suette. Il y eut environ moitié de la population qui en fut atteinte. Bientôt, elle prenait un caractère plus sinistre. Les vomissements redoublaient. Le malade ne ren-

daît plus qu'une sorte de liquide semblable à l'eau claire et sans odeur.

Son corps semblait se décomposer, aucune partie ne restait sans souffrance. Tandis qu'un feu mystérieux dévorait ses entrailles et le faisait soupirer après de l'eau glacée pour les rafraîchir, que son cœur se soulevait violemment, d'horribles crampes lui contractaient les muscles depuis la plante des pieds jusqu'aux reins : ses bras et ses mains se crispaient ; la chaleur abandonnait ses membres et faisait place au froid de la mort ; une teinte bleue, livide, quelquefois un noir foncé se faisait remarquer particulièrement aux extrémités, aux ongles des doigts et des pieds ; les yeux devenaient brillants, fixes, creux, cernés instantanément d'un cercle bleuâtre ; quelquefois, les cheveux étaient ruisselants de sueur, mais d'une sueur froide, glaciale ; les tempes se creusaient, les lèvres desséchées étaient froides, la langue glacée, épaisse, d'un rouge vif aux bords ; la bouche ouverte pour n'exhaler qu'un soupir. Une maigreur effrayante remplaçait en un instant l'embonpoint le plus fleuri. Le corps ne présentait plus que l'aspect anticipé d'un cadavre. Trois ou quatre heures, quelquefois moins, suffisaient pour opérer cet immense ravage sur les constitutions les plus robustes. Il y en a même qui étaient comme foudroyés par la maladie et qui, sans être prévenus par aucun symptôme passaient dans l'espace de quelques heures de la santé à la mort. Aussi, fallait-il se presser d'enterrer les morts qui entraient presque aussitôt en décomposition et qui exhalaient la pourriture au bout de cinq ou six heures. Le fossoyeur et le fabricant de cercueils ne suffisaient plus à leur tâche.

Depuis le 3 août, jour de l'apparition du choléra, jusqu'au 29 septembre, jour de la mort de M. Bresson, dernière victime, 120 personnes ont été frappées, 34 sont mortes. Les trois premières ont été enterrées autour de l'église ; les 31 autres reposent en ce lieu, à l'ombre de cette croix.

René POL

D'après les notes fournies par MM. les Curés du Doyenné, d'après les souvenirs locaux et les notes des registres des actes religieux recueillis par le Chanoine Marcel.



« Souvenir du choléra morbus : les maisons marquées ». Henri Daumier.

Plusieurs communes étaient préservées ou à peu près.

C'est ainsi qu'à Saint-Broingt-les-Fosses, la mortalité n'augmenta pas pendant le choléra : 5 décès en 1854, contre 6 en 1853. De même à Chatoillenot, où un seul cas de choléra - douteux d'ailleurs - est signalé. De même encore à Vaillant : 1 décès, celui d'un enfant de deux mois en 1854.

En revanche, la petite localité de Mouilleron fut grandement éprouvée : 8 personnes dans la force de l'âge, moururent au mois d'août. Il n'y eut pas d'autre décès dans l'année, sauf le 20 juillet.

A Chassigny, il n'y eut que 8 décès cette année là. Aucun cas de choléra,