



*Le Président et le Bureau de Maurienne Généalogie,
toute l'équipe de Mg Infos vous souhaitent
la meilleure année qui soit.*

Que 2023 vous apporte tout simplement.....tout !

Calendrier Janvier

Mercredi 4 Paleo lecture d'actes Tous local 17h30

Présentiel et distanciel

Jean Marc Dufreney

Jeudi 12 Visite de Saint Jean : Cathédrale, Cloître,
Archives (Fonds Léger), Apéritif au local,
Repas au restaurant.

Jean Marc Dufreney

Samedi 14 Cours de Paléo Inscrits local 09h00

Bruno Gachet

Vendredi 27 Tirage des Rois

Des précisions seront données en temps utile.

Février

Mercredi 1 Paléo lecture d'actes tous local 17h30

Présentiel ou distanciel

Jean Marc Dufreney

Samedi 11 Cours de Paléo inscrits local 09h00

Bruno Gachet

L'épouvantable gratin de cardons de Noël.

J'ai beau chercher le meilleur plat que faisait ma grand-mère, cuisinière hors pair, le seul, l'unique qui me revient immédiatement à l'esprit, c'est celui qu'il fallait éviter à tout prix, le "gratin de cardons" ! Heureusement, les repas s'éternisaient et entre les plats les enfants avaient exceptionnellement le droit de "sortir de table". Dès l'apparition des cardons, nous avions tous disparu. Et pourtant, c'était nous qui les avions épluchés et coupés. J'en ai encore mal aux mains. C'était interminable, il y en avait dans toute la cuisine. Aujourd'hui, j'adore les cardons. Et je ne sais pas faire la sauce de ma grand-mère. Si seulement j'avais noté la recette !

À un Noël récent, j'ai voulu en faire, mais j'ai été prévenue par un représentant de la jeune génération :: "j'aime pas les cardons".

Merci à Suzanne Clappier pour cette succulente

« Madeleine de Proust » des années 50.





Journalier, brassier, manouvrier, bagotier....

Sur la trace de nos ancêtres, sur nos arbres généalogiques, qui n'a pas eu de journaliers ! Le journalier est aussi nommé brassier, manouvrier ou

bagotier mais ces appellations n'ont pas droit de cité en terre mauriennaise. En quoi consiste ce métier si fréquemment répandu dans les registres paroissiaux de l'ancien régime ? Il est difficile de se faire une idée simple de cette activité à travers les siècles tant les sources sont rares ; et quand elles existent, elles demeurent lacunaires, voire ambiguës. Ceux que Victor Hugo appelait les « petits », les « sans grades » ont formé l'immense majorité des hommes et des femmes, qui à leur manière et dans l'ombre, ont forgé l'Histoire. Pourtant, à l'inverse des grands de ce monde, ils ont laissé peu de traces dans les manuels scolaires, disparaissant tout aussi vite de nos mémoires. Quelques personnes, généalogistes ou historiens, ont fait sortir de l'oubli la vie de ces ancêtres.

Le mot français journalier vient du latin médiéval « jornalierus » et peut se rattacher à deux sens : le journal, superficie agraire, ou la juchère, la journée de travail.

Autrefois, dans les villes et les campagnes, les petits métiers foisonnaient. Sous l'ancien régime, quatre personnes sur cinq étaient des ruraux. Bien souvent, le journalier ne possédait rien ou très peu. Certains, plus chanceux, avait un meix (jardin) et un pré. C'est un simple manoeuvre ou manouvrier qui louait sa force de travail à temps, à la journée ou à la saison. C'était un travailleur temporaire, non qualifié, situé en bas de l'échelle sociale (juste au dessus des vagabonds et des errants). Il était difficile pour eux de sortir de leur condition, étant donné qu'ils étaient tous analphabètes. Un journalier ne connaissait pas forcément son âge, car il n'avait aucun souvenir de son année de naissance. C'était un homme de peine qui travaillait de ses bras. Usé par le travail, il se reconnaissait à ses mains rugueuses et abîmées par les tâches diverses. Il était rémunéré à la journée appelé aussi jour ou journal. Mais qui se souvient qu'avant la révolution, le « journal » était une unité de mesure ? Cette unité de mesure correspondait à la surface travaillée par une personne ou par un paysan, à l'aide de deux chevaux ou deux bœufs, en une journée. Suivant les régions, le « journal » équivalait à une surface variable allant de 32 à 42 ares. Il est bien évident qu'un « journal » de Lanslebourg ou Bessans n'avait pas la même importance qu'un « journal » en Beauce ou en Brie ! La surface labourée en un jour était une unité pratique pour l'organisation du travail au quotidien et l'affectation de la force de travail ; surtout lorsqu'il fallait se procurer cette force soit en la louant ou par des corvées. On trouvait des équivalences avec l'arpent et l'acre.

Pour les journaliers, la vie se caractérisait par des périodes d'occupations irrégulières, chez divers employeurs. Le travail restait toujours incertain, même si à chaque saison, on savait pouvoir retrouver la même place chez les mêmes employeurs. Ne pas oublier qu'autrefois, les parcours se faisaient à pied et par tous les temps. Celui qui s'en sortait le mieux, était celui qui réussissait à se faire embaucher régulièrement ; même si les salaires étaient minimes (5 à 10 sous par jour). Cela permettait plus ou moins de subvenir aux besoins de la famille, à condition que l'épouse cultive un lopin de terre fournissant divers légumes. Ils effectuaient un travail pénible de l'aube au crépuscule. Il aimait cette terre qui le nourrissait et le faisait aussi mourir de jour en jour. En dehors des périodes d'embauches, certains avaient recours au braconnage. On dit souvent que le braconnage est la chasse du pauvre. Le journalier dans le monde paysan désignait un ouvrier agricole local. Dans une ferme,

le journalier accomplissait les basses besognes ne nécessitant pas de formations : nettoyage des étables, mise en fagots du bois, travaux de terrassement, transport du foin, surveillance du bétail, faucheur, batteur en grange etc....

Les « tauners » étaient dans la société rurale, de petits paysans qui ne possédaient qu'un lopin de terre ou quelques animaux (chèvres, moutons, poules). Ce terme tire son origine de tagwan (gain journalier) ou de tawen (surface qu'un corvéable peut travailler en un jour). Les tauners étaient des gens qui, ne possédaient pas assez de terre pour assurer leur subsistance et qui étaient donc contraints de s'engager comme journaliers.

Au cours du moyen âge, on recrutait des manouvriers pour effectuer le gros œuvre dans la construction. Ils participaient notamment au terrassement des fossés, au creusement des fondations, au transport des pierres ou à l'élévation des remparts dans les villes.

Parfois, de petits artisans, des paysans modestes, de petits tisseurs ou ouvriers du textile, une fois leurs propres travaux effectués, pouvaient se muer en journaliers pour compléter leur revenu.

Ces activités dépendaient aussi de la conjoncture du moment : crises économiques ou politiques, aléas climatiques ou mauvaises récoltes. D'autre part, une maladie, un accident, un décès, pouvaient jeter dans la misère toute une famille. Un journalier de trente ans en paraissait facilement soixante, tant il souffrait de la faim et de la dureté de son travail.

A sa mort, les inventaires après décès montrent qu'ils ont généralement plus de dettes que de biens et la vente de ceux-ci ne suffit pas à rembourser leur passif. Leur femme et leurs enfants sont condamnés à la mendicité.

Les luttes sociales du XIX et du début du XX^{ème} siècle, ainsi que la généralisation du salariat, ont fait reculer le travail journalier. A cette période, la plupart des journaliers travaillaient dans le secteur agricole. (dont 1/5^{ème} de femmes).

La mécanisation et l'exode de la population rurale attirée par les emplois industriels, a rendu le travail de journalier en grande partie superflu. En 2021, du point de vue du statut, le journalier s'apparente plus au travailleur saisonnier.

Le monde de nos ancêtres était cependant, n'en déplaise aux nostalgiques, un monde dur, mais surtout différent et révolu, qu'il est nécessaire de connaître. Il ne faut pas oublier que ces hommes et ces femmes du temps jadis, portent notre propre histoire. Ceux-ci ont reçu à leur naissance, une identité, une histoire et une appartenance en héritage. Ce sont nos racines qui nous permettent de nous situer et d'avancer.

BONNE ANNEE.

L'année n'a pas toujours commencé le premier janvier.

Dans le comté, puis duché, de Savoie, pendant tout le Moyen Âge, l'année commença à Pâques ; en 1306, le début de l'année fut reporté à Noël, et ce système dura en Savoie jusqu'en 1572.

En Savoie, on disait autrefois : « je vous souhaite un bon an ». A ce souhait de bonne année en Picardie on ajoutait parfois : « accompagné de beaucoup d'autres ». En Gascogne et en Bretagne on le fait suivre de : « plusieurs à la suite... » « je vous souhaite bonne santé aux vaches, chevaux et cochons », « Étoupe en lin, et le paradis à la fin » Ou encore : « Une bonne année je vous souhaite, santé et prospérité et le paradis à la fin de votre vie ».

D'après « l'histoire des cartes de vœux » de F. Augustine .





L'invention du Gâteau de Savoie, une gourmandise légère comme une plume

Le gâteau ou biscuit de Savoie est un gâteau d'origine savoyarde, élaboré au XIVe siècle (à Chambéry en 1358) pour le comte Amédée VI de Savoie qui recevait l'Empereur Charles IV de Luxembourg.

Il entreprit d'innover pour le dessert, en demandant à son pâtissier un gâteau léger comme une plume, afin de faire plaisir à Charles IV de Luxembourg. La légende murmure que l'artisan s'appelait Pierre de Yenne : c'est le nom que l'on cite quand on évoque l'inventeur du gâteau de Savoie.

Pour répondre à la commande de son seigneur, Pierre bat les jaunes d'œufs et le sucre pendant très longtemps, pour qu'ils blanchissent. Puis, afin de rendre la pâte plus légère encore, il insère les blancs montés en neige dans le mélange, avant d'ajouter la farine. Afin de cuire doucement sa préparation (sans toutes les technologies dont on dispose aujourd'hui), l'homme a l'idée de la mouler dans du bois, pour atténuer la chaleur et faire monter le gâteau très progressivement.

Cependant, d'autres sources indiquent que le cuisinier et maître queux du comte serait Jean Belleville, originaire de Tarentaise qui serait à l'origine de la recette, de 1348 à 1367. Le gâteau aurait eu la forme du duché de Savoie, avec ses montagnes et ses vallées, le tout surmonté d'une couronne impériale.

Une même présentation sous forme de gâteau - ou pâté - représentant le territoire savoyard et ses châteaux a été réalisée par le cuisinier du comte de Savoie, Morel, et servi à l'Empereur, qui fait le comte Amédée VIII, Vicaire du Saint-Empire et surtout qui fait ériger le comté en duché de Savoie, le 19 février 1416. Morel se serait inspiré du gâteau du cuisinier Jean Belleville.

La recette s'est affinée avec le temps grâce à Massialot au XVIIe siècle et Menon au XVIIIe, acquérant au passage, parfums, zeste de citron vert, cannelle, fleur d'oranger et sucre glace en même temps que le Savoie devenait un gâteau idéal pour accompagner le thé.

Parce que s'il n'y avait pas matière à débattre ce ne serait pas marrant, Catherine Lansard, historienne, explique dans son livre "La cuisine savoyarde", que la première trace écrite d'un tel gâteau se trouve dans un ouvrage du valet de



Louis XIV évoquant un "gâteau de Savoie identique à celui de Milan". Le gâteau de Savoie serait alors, selon ses dires, originaire du nord de l'Italie.

Une origine controversée qui n'empêchera aucun Savoyard de crier haut et fort que le gâteau de Savoie vient de « par chez nous » !

D'après « la gastronomie sucrée de la Savoie »

Relevé par MG Pommard

NOTA BENE

Les permanences du mercredi continuent mais sans thème pré-défini. Je viens avec des questions, je repars avec des réponses !

Cotisations 2023

Individuel MG Infos par mail :	25€
Par poste :	35€
Couple MG Infos par mail	
(1 exemplaire)	35€
Par poste	45€

Chèques à l'ordre de Maurienne Généalogie

À adresser à:

Pierre GRET 348 Rue du Capitaine Bulard
73300 Saint Jean de Maurienne

Il est également possible de régler par virement :

(Vivement conseillé)

RIB 18106 00810 92430473050 77

IBAN FR76 1810 6008 1092 4304 7305 077

La dictée de Mérimée

La dictée faisait partie des passe-temps de la cour de l'empereur Napoléon III. Mythe ou réalité, la dictée attribuée à Mérimée a mis à l'épreuve les souverains ainsi que leurs invités. Napoléon III commit 75 fautes, l'impératrice Eugénie, 62, Alexandre Dumas fils, 24. Seul un étranger, le prince de Metternich, ambassadeur d'Autriche, n'en fit que 3 :

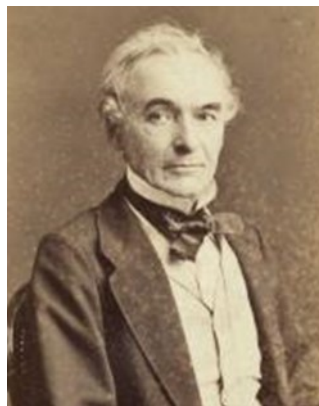
« Pour parler sans ambiguïté, ce dîner à Sainte-Adresse, près du Havre, malgré les effluves embaumés de la mer, malgré les vins de très bons crus, les cuisseaux de veau et les cuissots de chevreuil prodigués par l'amphitryon, fut un vrai guêpier.

Quelles que soient et quelqu'exiguës qu'aient pu paraître, à côté de la somme due, les arrhes qu'étaient censés avoir données la douairière et le marguillier, il était infâme d'en vouloir pour cela à ces fusiliers jumeaux et mal bâtis et de leur infliger une raclée alors qu'ils ne

songeaient qu'à prendre des rafraîchissements avec leurs coreligionnaires.

Quoi qu'il en soit, c'est bien à tort que la douairière, par un contre-sens exorbitant, s'est laissé entraîner à prendre un râteau et qu'elle s'est crue obligée de frapper l'exigeant marguillier sur son omoplate vieillie. Deux alvéoles furent brisés, une dysenterie se déclara, suivie d'une phtisie.

Par saint Martin, quelle hémorragie, s'écria ce bêlître ! À cet événement, saisissant son goupillon, ridicule excédent de bagage, il la poursuivit



Prosper Mérimée

dans l'église tout entière. »

Il y a quelques trente ans, Bernard Pivot nous surprenait avec sa dictée extraordinaire et ses « sot l'y laisses » de volailles. Mais là, chez Pivot, nul souverain, nul ambassadeur étranger, juste de braves français qui découvraient le mot et qui, par la suite, découvrirent le mets qu'ils connaissaient sans le savoir !

Pierre Blazy.





Les ramasseurs de contes et légendes

Ce n'est pas un métier, ce n'est pas un état, c'est une manière d'être

pour des gens qui, émerveillés sans doute par le patrimoine culturel de leur petit pays, se font un devoir de le recueillir dévotement pour nous en faire profiter. Daniel Déquier était de ceux là, et ses recueils de beaux textes sur la Maurienne sont un ravissement.

Je ne résiste pas au plaisir de vous présenter ci-après l'histoire de la route d'Albiez le Vieux telle que nous la raconte Daniel Déquier :

« Ce village aurait pu avoir sa route au siècle dernier (publié en 1988 Ndlr) si ses habitants avaient suivi leur maire. Depuis un temps immémorial, un chemin le reliait aux Arves par Belleville, à travers la forêt de Montrond, le Collet et Gevoudaz, voie très fréquentée en hiver lorsque le Col d'Arves était fermé. Et voilà que les Arvains voulaient construire leur route et ils souhaitaient qu'elle puisse suivre ce même tracé. Le maire d'Albiez y était favorable mais le Conseil Municipal le refusa.

Le maire décida alors de consulter la une bonne occasion pour avoir notre...il n'eut pas le temps de terminer qu'il se fit prendre à parti:

Que fera-t-on après ? Ils vont piétiner nos terres, ils n'ont qu'à passer où ils veulent ! L'affaire en resta là pour Albiez mais pour les Arvains l'aventure commençait...



Vue depuis la route d'Albiez

Les habitants du haut de la commune, les « Domolins » voulaient faire passer leur route par le Col d'Arves, en accord avec les Fontcouvertains mais ceux du bas, les « Davolins » voulaient la faire arriver à Entraigues. Heureusement, il y avait des élections tous les quatre ans et la majorité du Conseil Municipal changeait régulièrement. Alors on commença par diriger les travaux vers Fontcouverte puisque ceux du haut avait la majorité. Au bout de quatre ans on descendit vers le >>Crêt et le pont de Merderel. Les travaux, effectués au pic et à la pelle avançaient lentement à cette époque. A l'occasion d'un renversement de majorité la route remonta. A la Bréviaire, il était question d'un tunnel débouchant vers Belleville mais la route repartit de plus belle vers les sommets de Charvin, puis redescendit avant de remonter. Les Domolins la faisaient monter, les Davolins la faisaient descendre. On finit par l'appeler « la route qui monte et qui descend !

Albiez le Vieux avait donc laissé échapper l'occasion d'avoir une route carrossable et les années passèrent jusqu'au jour où le Conseil Général proposa un projet. Le maire de l'époque était bien en peine pour se décider. Il alla demander conseil à son frère qui était

curé dans la vallée et celui-ci lui répondit :

« Ne fais surtout pas de route à Albiez, toutes les jeunes filles partiront pour aller se damner à la ville ! »

Ce sage conseil fut accepté et les Albiens et Albienches durent encore une fois attendre leur route. »

Comme quoi l'indécision peut être mauvaise conseillère !

Papillottes et polenta ou Chocolats et saucisses ?

Que voilà un titre bizarre ! Il nous est imposé par les impératifs, Covid oblige, d'éviter les contacts directs et de « se tenir loin ». Aussi, plutôt que les contacts multiples et variés entre gens de bonne compagnie mais transporteurs possibles de germes délétères, a-t-il été préféré un service unique à l'assiette.



Pour cela, il fallait que des émules d'Hélène Darroze ou Philippe Etchebest se collent au fourneau. Ce fut tôt fait avec Pierre et Bernadette Gret qui nous ont montré là tout leur talent culinaire. Et comme une trentaine de fidèles de MG avaient répondu à l'appel,

Les Marmitons

la tâche des « chefs » ne fut pas simple et l'aide de Désiré et d'André Arnaud ne fut pas inutile.

La manifestation fut conviviale à souhait et sans doute y eût-il quelques échanges de virus, mais dans la bonne humeur et le plaisir de se retrouver enfin.

Comme, de plus, le menu ne se limitait pas aux diots-polenta, mais que de succulentes bûches (Noël, c'était il y a pas longtemps !) où la neige était remplacée par un nuage de poudre de coco du plus bel effet, tout cela signé avec maestria par notre MGP, Marie Gabrielle Pommard.



Côté Sud

Que dire encore d'une superbe tarte, de sauvages toasts à la terrine de chevreuil en provenance de Saint Pancrace (venus dans la gibe-cière de Serge !) et enfin de la somptueuse cave (avec pondération, modération était empêchée !) concoctée par Alain Taravel.



Jean Marc Dufreney président, a, dans son intervention, présenté ses vœux et donné des nouvelles de l'association qui ne se porte pas mal du tout. Les projets fleurissent, la situation financière est saine et

Côté Nord

il se prépare pour les mois à venir de grands événements dont vous serez informés en temps et heure.

Après cela, nous avons eu quelque peine à nous quitter.....mais nous nous reverrons bientôt !

Pierre Blazy.

