



### Calendrier Septembre 2014

La reprise des activités étant programmée pour octobre, Septembre ne verra que deux permanences rencontres, les 10 et 24 septembre au local à 17h30 animées par : **Jean Marc et les autres.**

### Octobre 2014

Mercredi 1/10	Généatique Informatique	local adh	17h30
	<b>Serge Michel</b>		
Mercredi 8/10	Atelier Débutants	local adh	17h30
	<b>Jo Duc</b>		
Samedi 11 et Dimanche 12 octobre:	Forums de Péronnas (Ain) et de Cran Gevrier Haute Savoie		
	<b>Si intéressés, se faire inscrire auprès de Jean Marc</b>		
Mercredi 15/10	Paléo Lecture d'actes	local adh	17h30
	<b>Jean Marc Dufreney</b>		
Jeudi 16/10	Relevés Dépouillement	local adh	16h30
	<b>Désiré Marcellin Thierry Deléan Louis Paulin</b>		
Mercredi 22/10	Permanence Rencontre	local tous	17h30
	<b>Jean Marc et les autres</b>		
Mercredi 29/10	Permanence Rencontre	local tous	17h30
	<b>Jean Marc et les autres</b>		

Nous rappelons à toute fin utile qu'il est souhaitable de contacter les responsables des ateliers (voir les différentes coordonnées sur le site: [www.maurienne-genealogie.org](http://www.maurienne-genealogie.org)) pour s'inscrire et pour connaître le déroulement des séances.  
Bonne reprise à tous.

Pierre Blazy.

### Rappel

Dans les derniers numéros de MG Infos, nous vous signalions la parution d'une nouvelle «fournée» des divers Tabellions. Nous vous avons également informés des modalités d'obtention de ces précieux documents. Comte tenu de l'importance des différents volumes et de leur prix de revient, nous sommes tenus d'attendre les commandes pour faire éditer. N'hésitez donc pas à passer commande au plus vite.  
Merci.

### Rappel bis

Ne perdons pas de vue non plus que les inscriptions aux séances d'initiation à la Paléographie, qui auront lieu à la Salle Polyvalente sans doute un samedi par mois, sous l'égide d'un linguiste professionnel **seront bientôt closes.**

Renseignements: [jmdufreney@gmail.com](mailto:jmdufreney@gmail.com)

### Maurienne Généalogie aux champs

Pour cette dernière sortie estivale de l'année 2014, après un été quelque peu morose coté météo, un groupe de 27 adhérents, amis et conjoints de Maurienne Généalogie se sont retrouvés le jeudi 21 août à 9h devant l'Office du Tourisme de St Sorlin d'Arves pour une conviviale journée de visite et de découverte du patrimoine de ce village de montagne au charme authentique, situé à l'altitude de 1500m, au pied du Col de la Croix de Fer et du glacier de l'Etendard. Les brumes matinales en train de se dissiper laissent quand même espérer une belle journée estivale.

Effectivement, le temps de se réchauffer devant un bienvenu café / croissant servi sous un chapiteau aimablement mis à notre disposition par la municipalité de St Sorlin, et accompagné par l'empressement de la Directrice de l'office du tourisme à nous être agréable et le ciel s'est heureusement éclairci et nous a offert un splendide soleil qui ne nous quittera plus de la journée.

Ensuite, départ à pied en direction de la fromagerie coopérative de la vallée des Arves située à l'entrée aval de St Sorlin. Flânerie agréable sous le chaud soleil du matin malgré l'abondance de la circulation automobile sur cet itinéraire étroit, mais qui permet de découvrir le bas du village, et de faire pour certains plus ample connaissance avec les autres membres du groupe.

Une foule de touristes était déjà présente devant la fromagerie et nous dûmes lézarder un moment devant l'entrée de la cave d'affinage pour attendre notre tour.

Une jeune, charmante et très compétente guide originaire de Haute-Maurienne nous accueillit à l'entrée de la cave. Elle-même est élève de vaches productrices de lait pour le Beaufort, elle répondra

sans faillir à toutes nos questions.

Des milliers de meules de Beaufort, sortant des mains des fromagers du bâtiment voisin, sont impeccablement alignées sur des rayonnages en épicea jusqu'à une hauteur de 3,50m dans une ambiance fraîche (9°), humide (90%) et parfumée d'une odeur d'ammoniac due au mûrissement des fromages.

Chaque meule y est régulièrement salée, frottée, retournée et remise en rayon pendant un minimum de 5 mois. Ce travail harassant et répétitif, était effectué jusqu'il y a une dizaine d'années à la force des bras des hommes. Chaque meule pesant en moyenne de 40 à 50 kg, chacun maniait journallement entre 15 et



### Les meules à l'affinage

tué jusqu'il y a une dizaine d'années à la force des bras des hommes. Chaque meule pesant en moyenne de 40 à 50 kg, chacun maniait journallement entre 15 et

20 tonnes de fromage.

L'acquisition d'un robot qui effectue seul ce dur labeur a automatisé ces tâches ingrates. Dès sa mise en place et sa programmation, il effectue inlassablement les mêmes opérations et, tout en admirant cette technique moderne, on peine à imaginer l'endurance des générations d'ouvriers qui s'y sont cassé le dos !

Quelques tâches demeurent néanmoins manuelles, et nécessitent toujours la manutention des fromages, comme le marquage des meules sur une table tournante ainsi que les opérations de contrôle du murissement à l'aide d'un petit marteau et de la sonde pour « goûter » chaque fromage.

Après ce long travail, la croûte va alors durcir, la pâte se colorer en jaune-ivoire et les saveurs se développer.

Le Beaufort va lentement acquérir son goût fruité, héritier de la riche flore de nos montagnes.

La meule sera alors prête à être consommée et commercialisée, le Beaufort sera alors doux, tendre et subtil.

Quelques meules resteront en cave plus longtemps, parfois jusqu'à 1 an, le temps de développer des arômes plus fruités et corsés avec une pâte plus ferme.

Le Beaufort est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1968.

Un cahier des charges rigoureux garantit la qualité du produit :

Il est exclusivement produit en zones de montagne, est fabriqué uniquement avec le lait cru des vaches de race Tarine et Abondance, races adaptées aux pâturages d'altitude ( jusqu'à 2500m) par leur morphologie, leur résistance aux intempéries et la qualité de leur lait.

1 kg de Beaufort concentre alors tous les bienfaits de 10 litres de lait.

Au fil des saisons, les éleveurs, suivent l'herbe avec leurs troupeaux. Il existe deux « saisons » du Beaufort :

Le Beaufort d'été, fabriqué entre le 1<sup>er</sup> juin et le 30 octobre à partir du lait produit dans les alpages. Très fruité, Il est dégusté principalement au cours de l'hiver

Le Beaufort d'hiver, du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mai fabriqué avec le lait produit à la ferme.

Après cette fraîche visite, heureux de retrouver la chaleur du soleil, et comme il est déjà 11h45, nous remontons en direction du chapiteau devant l'Office du Tourisme ou nous avons rendez-vous à 12h avec Mr le maire de St Sorlin.

Mr Balmain Bernard (un Balmain peut en cacher un autre), adjoint au maire Mr Balmain Robert ( excusé ), nous accueille chaleureusement en compagnie de Monsieur Vermeulen, Conseiller Municipal, par un petit discours de bienvenue, et nous offre alors l'apéritif de la municipalité.

Un peu de généalogie : Balmain est aujourd'hui un nom très courant à St Sorlin d'où est aussi originaire feu Pierre Balmain le grand couturier (°1914 +1982).

Après les remerciements d'usage de notre président Jean-Marc Dufrenoy, Pierre Blazy remet alors au nom de Maurienne Généalogie à la commune de St Sorlin, un cadeau consistant en un recueil des fiches matricules militaires de tous ses enfants morts pendant la guerre de 14/18 ainsi que celles de tous les anciens combattants de ce même conflit. Ce document, travail personnel de Marie-Louise et Pierre Blazy, sera conservé en mairie et restera accessible aux personnes désirant faire des recherches sur leurs familles.

Après avoir fait honneur à cet apéritif très apprécié, nous nous sommes mis à table sous le chapiteau et partageons un excellent repas concocté par les mêmes Marie-Louise et Pierre Blazy.

Au menu :

Salades diverses de betteraves, choux fleurs, pommes de terre...

Rôti aux pruneaux ou rôti aux olives

Tomme crayeuse

Tartes à la rhubarbe et tartes aux prunes.

Tout ceci fait maison par ces excellents cuisiniers et pâtisseries ! Nous nous sommes régales !

Nous les en remercions de tout cœur.

Après avoir pris le café, nous faisons l'effort de repartir, et de continuer les visites prévues pour cette journée.

Direction l'église pittoresque du village décorée à l'extérieur, jusqu'au haut des murs, d'anciennes couronnes mortuaires en perles de verre protégées des intempéries par de petits toits de zinc.

Nous commençons par la visite du vieux cimetière qui l'entoure où pendant des siècles ont été inhumés (et entassés) des milliers d'ancêtres et où le moindre mètre carré de cet espace restreint a été utilisé. Il est aujourd'hui en mauvais état malgré quelques concessions bien entretenues.

L'église, quant à elle, a été construite en 1603 et agrandie en 1656. Elle est dédiée à St Saturnin, protecteur des bêtes en pâture. Elle est de style baroque et malgré des désordres structuraux est admirablement décorée.

Marie-Louise Blazy (enfant du pays, née Balmain !) et son mari Pierre, excellents guides, nous en font une très riche description.

Avant de ressortir de l'enceinte du cimetière, coup d'œil au monument aux morts et à la plaque des anciens combattants apposée sur le mur d'entrée de l'église



### Les couronnes de perles

Direction ensuite le proche musée de la vie d'autrefois, situé dans



l'ancienne cure de la paroisse, petit par sa taille mais très riche en outils et ustensiles anciens, reconstitutions d'époque, photos anciennes ou récentes de costumes ou d'activités paysannes...

Il est 17h30. Il est temps de remonter en flânant en direction centre du village ou doit nous être offerte une présentation du costume féminin local. Cette découverte nous est présentée par Me Balmain Yvette, maman de Mr Balmain Bernard l'adjoint au maire

Charlène en costume

Bernard l'adjoint au maire

Mr Balmain Robert, accompagnée de sa petite fille Charlène qui lui servira de mannequin.

Malgré la chaleur de cette fin d'après-midi, elle a la charge d'endosser le costume composé de la robe en laine, qui à elle seule pèse 7 kg, la chemise, le châle, la large ceinture qui s'agrafe par de multiples petites chaînettes, le tablier, la béguine (bonnet), les bijoux (croix d'argent, colliers...)

Un supplice, accentué par les différences de morphologies entre les générations. L'aide de la grand'mère de la costumée a vraiment été indispensable au montage de cet habit traditionnel.

Ce costume, finement brodé et coloré était porté les dimanches et les jours de fête et de mariage.

Il représentait pour l'époque une somme considérable de travail et était un bien précieux, transmis entre les générations successives et la plupart du temps rangé dans la « chambre », que dans d'autres régions de Savoie on appelle « mazot », petite construction à l'écart de la maison où étaient entreposés les biens à mettre à l'abri des incendies.

En fin de présentation, nous avons eu la surprise de croiser un zouave en costume d'époque, un ami de la jeune fille. Leur présence ensemble était quelque peu curieuse mais originale.



### *Et le soleil était là!*

Pour terminer cette fin d'après-midi, et avant que nous quittent ceux d'entre nous qui ne peuvent rester plus longtemps, nous avons partagé ensemble le verre de l'amitié et remercié les intervenants de cette présentation de costumes. Merci encore à Me Balmain pour cette réussite.

Il est maintenant 20h.

Direction le sommet du village, sur la route du Col de la Croix de Fer qui le surplombe.

Là s'y tient l'Auberge des Turins, petit restaurant qui, il y a peu, était encore un chalet montagnard habité l'été par les éleveurs des vaches à Beaufort.

Les enfants et petits-enfants de la famille ont transformé cet habitat traditionnel en magnifique petite auberge paysanne ou nous avons réservé notre table.

Les 21 personnes restantes s'y sont donc confortablement installées pour un succulent repas composé de salades paysannes et charcuteries, suivies par diots du pays, rosbifs ou omelettes agrémentés comme il se doit par des vins rouges et rosés, en terminant par des tartes aux myrtilles et pour ceux qui l'ont désiré le café et le petit verre de génépi offert par le patron !

Il est désormais 23h, l'heure de se séparer après cette journée très enrichissante.

Nous voulons ici remercier chaleureusement le ciel qui nous a été très clémente, et surtout les organisateurs de cette sortie : le couple Marie-Louise et Pierre Blazy pour leur énorme investissement à la réussite de cette très agréable sortie, sans oublier l'office du tou-

risme et les intervenants de St Sorlin pour leur aide et leur participation.

Pierre Gret.



### Les dix fils Longevialle.

Gabriel Falcon de Longevialle était un vétéran de la guerre de 1870. Il avait épousé Jeanne Dugas-Vialis en 1878. Entre 1879 et 1895, le couple s'installa dans la propriété de Belle Vue, située aux Côtes d'Are (Isère) et donna naissance à...quinze enfants dont onze fils. En 1914, la famille se réduisait à quinze personnes. Le fils aîné, Henri, était mort du typhus à vingt sept ans, en 1906. Gabriel, le père, était mort en 1911, à soixante cinq ans.

Avec Jeanne, restée veuve, il y avait donc à cette époque dix fils, Robert, Joseph, Louis, Jean, Albert, Antoine André, Maurice, Guérin et Guy et quatre filles, Marguerite, Marie, Magdeleine et Huguette.

Robert, Joseph, Louis, Jean, Albert, Antoine, André, Maurice, Guérin et Guy, les dix fils de Jeanne, furent mobilisés pendant la Grande Guerre. Tous reçurent des citations récompensant leur courage. Deux furent blessés, cinq furent tués.....

Robert, lieutenant au 75<sup>ème</sup> d'infanterie, fut tué le 25 septembre à l'âge de trente cinq ans.

Joseph, lieutenant au 38<sup>ème</sup> d'infanterie, perdit la vie le 27 août 1914 à l'âge de trente et un ans.

Louis, sous lieutenant au 158<sup>ème</sup> d'infanterie fut tué à l'ennemi le 14 mai 1915, à l'âge de trente deux ans.

Albert, sergent au 75<sup>ème</sup> d'infanterie, disparut le 31 octobre 1914 à vingt huit ans.

Guy, capitaine au 3<sup>ème</sup> bis zouaves, perdit la vie le 17 avril 1917 à vingt quatre ans.

Les cinq morts laissent trois orphelins et une mère cruellement marquée.

Relevé par Pierre Gret.

### Les maisons à jambes

Comment bâtir quand le sol est mouvant? Comment construire une maison sur un terrain en éternel glissement?

A la question, les habitants de certains villages ont trouvé la réponse. Au lieu d'aller planter leurs pénates en d'autres lieux, ils ont choisi de rester...Sur des sols instables, sur des secteurs connaissant des mouvements de terrain, ils ont choisi de construire des maisons à jambes. L'étrange appellation semble être appropriée....

Le principe en est élémentaire, encore fallait-il y penser: l'idée était de monter d'abord une charpente indépendante. Celle-là reposait sur des assises de pierres plates. A l'intérieur de l'espace délimité par les poutres, on bâtissait les murs qui restaient indépendants des « jambes ». Si le sol venait à bouger, si le dégel, en détrempant les sols les ameublissait de trop, il suffisait de modifier le calage des poutres posées sur les assises.....et le tour était joué! La maison restait debout.

Qui disait pente importante et infiltrations abusives préconisait ce système. Ainsi à Montaimont, on affirme que la vallée du Merderel n'existait pas à l'origine du village. Le ruisseau coulait au milieu des champs et passait auprès de plusieurs hameaux. Certains d'entre eux ont disparu, une église s'est évanouie, et ces disparitions sont attestées par la présence de vestiges de murs. Par la suite, les éboulements et le ravinement des eaux se poursuivirent. Le « Merderel », sans doute bien nommé parce qu'il transportait des eaux boueuses, finit, à force de persévérance par creuser un lit, mais détrempa sans relâche ses environs immédiats. Le sol en est soumis à un glissement lent et continu.

Devant cet état de fait, il fallait faire preuve d'imagination et inventer un système capable d'adapter les maisons à ce triste sort, ce que, au fil des âges, les habitants ont parfaitement réalisé.

Plusieurs ruisseaux, dans la vallée, portent le nom de Merderel. Tous traversent des filons de schiste noir et véhiculent une eau qui ressemble davantage à du lisier.....parfum en moins.

Le cas de Montaimont n'est pas unique. Montgellafrey, Saint Martin sur la Chambre et Notre Dame du Cruet et même Jarrier, un peu plus haut dans la vallée sur la rive gauche de l'Arc, qui connut aussi des torrents dévastateurs.

D'après « Les mots pour dire la Savoie » de Jean Marie Jeudy à la Fontaine de Siloé.

## Fiches matricule

En cette année centenaire de la déclaration de la Première Guerre Mondiale, certain généalogistes aimeraient consulter, voire imprimer les fiches matricule de leurs ancêtres ou des appelés de leur commune. Voici un mode opératoire empirique, issu de longs tâtonnements et d'aussi longues recherches.

L'autorité militaire, dans l'obligation de suivre pas à pas chaque homme mobilisable, établissait lors du Conseil de Révision (sélection des conscrits à 20 ans pour s'assurer de leur aptitude au Service Armé) une Fiche Matricule par homme, comportant un certain nombre de renseignements et destinée à le suivre toute sa vie militaire. Tous les conscrits, (mobilisables ou non, bons pour le service ou réformés) étaient donc dotés de cette fiche.

Les renseignements qui nous intéressent au premier chef sont:

- l'année de la classe (année de naissance +20 ans)
- l'état civil
- la date et la commune de naissance
- le canton dont dépend la commune
- la filiation
- le numéro de matricule.

Jusqu'à la classe 1910 (nés en 1890), la recherche est relativement facile: les fiches sont classées par année de classe, puis par canton dans une série départementale.

Voici la façon de procéder:

- essayer de trouver l'état civil exact de l'individu recherché
- ouvrir [www.sabaudia.org](http://www.sabaudia.org) (site des Archives Départementales)
- colonne de gauche: Archives Départementales de Savoie

- colonne de droite: registres matricule
- déterminer l'année de classe (année de naissance + 20ans)
- porter cette année dans la case ad-hoc année de recrutement
- cliquer sur « recherche »
- aller dans « répertoire alphabétique »
- rechercher dans le répertoire le nom du conscrit. Le répertoire donne le n° de matricule et le n° du cahier où figure la fiche (pas toujours!)
- à l'aide de ces renseignements, rechercher d'après les fourchettes indiquées dans la liste des cahiers (Ir...). La recherche initiale sur la commune de naissance est la plus fiable
- ne pas oublier, une fois la fiche trouvée, de noter son n° et sa page
- pour une recherche exhaustive sur toutes les fiches de la commune, faire défiler les fiches jusqu'au début du canton puis feuilleter jusqu'à la fin.

Après la classe 1910, les choses se compliquent quelque peu. On va trouver les fiches dans la rubrique « inventaire à part ». Les fiches ne sont plus consignées dans un répertoire alphabétique. Elles sont néanmoins classées par canton, mais l'emplacement de celui-ci dans l'année et dans la série départementale est tout à fait aléatoire. La solution la plus évidente est de faire défiler les pages du cahier de 50 en 50. Chaque canton comportant plus de 50 fiches, il est presque obligatoire de tomber juste. Ensuite, les opérations sont les mêmes qu'avant 1910.

Il est possible d'imprimer les fiches.

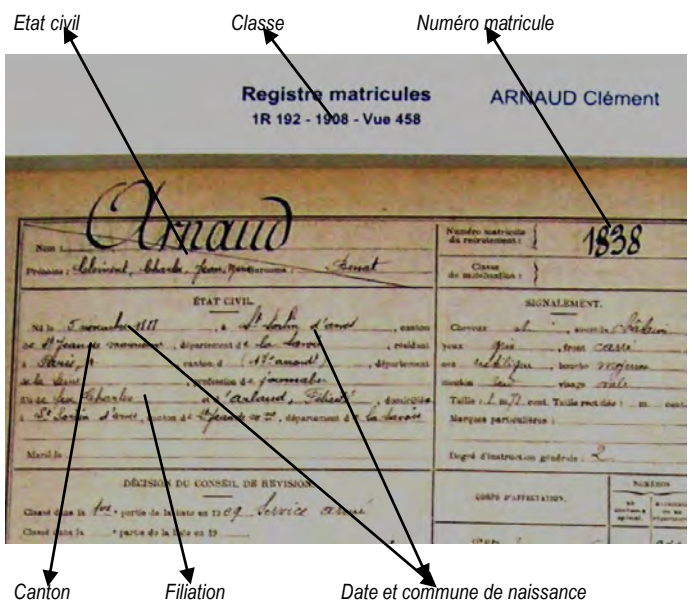
—lorsque la fiche est ouverte, cliquer sur « impression » pictogramme d'imprimante dans la barre d'outils en bas de page

—une fenêtre s'ouvre, cliquer sur « imprimer ». Va se créer un fichier pdf

—cliquer une autre fois sur « imprimer » dans la page qui s'ouvre

—enfin, en amenant le pointeur au bas du document pdf apparaît une barre d'outils; cliquer sur le pictogramme de l'imprimante et suivre les instructions.

ATTENTION: il est préférable d'imprimer en noir et blanc, si l'impression couleur restitue l'aspect « vieux papier », elle est particulièrement gourmande en encre couleur, notamment de couleur jaune. En cas de difficultés, SOS pierrotblazy@orange.fr.



Souhaitons que le diagramme ci-dessus vous soit utile. Bon courage et bonne chance pour vos recherches.

Pierre Blazy