

Histoire de la maison Bouchot

Cette maison est très ancienne. Sa date précise de construction n'est pas connue mais une hypothèse peut être formulée : elle est située dans la partie haute de la Grande rue de Lucey au 94, pas très loin de l'église. L'église fut construite entre 1728 et 1732 à l'emplacement d'un édifice devenu trop vétuste et trop petit. Or, l'église fut placée de sorte que le porche d'entrée se trouve dans le prolongement de la Grande rue en parallèle de la « chvêrue ». Les maisons du haut de la rue avaient donc été élevées avant la reconstruction de l'église actuelle, ce qui fait, pour celles d'entre elles qui ont été peu modifiées, un âge respectable (XVII^e - XVIII^e siècle). C'est le cas de la maison Bouchot.

Cette maison figure sur le cadastre de 1817 conservé à la mairie. Elle appartient jusqu'en 1846 aux époux Giron-Grégoire. Le 31 mars 1846. Ils la vendirent aux époux François Grégoire et Annie Lelièvre qui eurent deux filles. Celles-ci épousèrent deux frères Bouchot d'Andilly. L'un d'eux, Joseph Émile Bouchot (1837-1882), en épousant Marie Apolline Grégoire en 1865, fonda la branche Bouchot de Lucey en y élisant domicile. À la mort des parents en 1878, Émile racheta sa part à sa belle-sœur et la maison devint sa propriété en totalité. Quatre générations s'y succédèrent.



Jusqu'en 1900, cette maison n'a pas dû subir de transformations importantes. C'était une maison typique des villages au nord des Côtes de Toul, très étroite et toute en profondeur. La façade était percée de quatre ouvertures principales : une fenêtre éclairant la « belle chambre », sous celle-ci, une porte permettant

l'accès à la cave depuis la rue, une porte d'entrée surmontant cinq marches d'escalier et ouvrant sur un corridor étroit qui conduit à une seule pièce, la cuisine ; enfin la porte de la grange relativement étroite. La cuisine située derrière la « belle chambre » était éclairée par un large puits de lumière -appelé flamande- qui

s'avançait loin dans la pièce (à la sortie sur le toit, les hirondelles y faisaient leurs nids), on y trouvait également une alcôve et la « pierre à eau » encadrée par ses deux placards et sa crédence. Derrière la cuisine, deux pièces plus obscures servaient à loger les parents âgés.

En 1928, le 5 décembre, Lucien, fils d'Émile Bouchot et d'Augustine Mazelin, épouse Jeanne Simonin. Les jeunes mariés héritent de cette maison, ils s'y installent comme viticulteurs. De cette union naissent cinq enfants : René, André, Anne-Marie, Michel et Denise.



En 1943, deux chambres furent construites au-dessus de la « belle chambre ». C'est vers 1965, lorsque la commune établira l'eau courante dans le village, que l'alcôve de la cuisine sera transformée en salle d'eau et que la pierre à eau sera en partie supprimée.

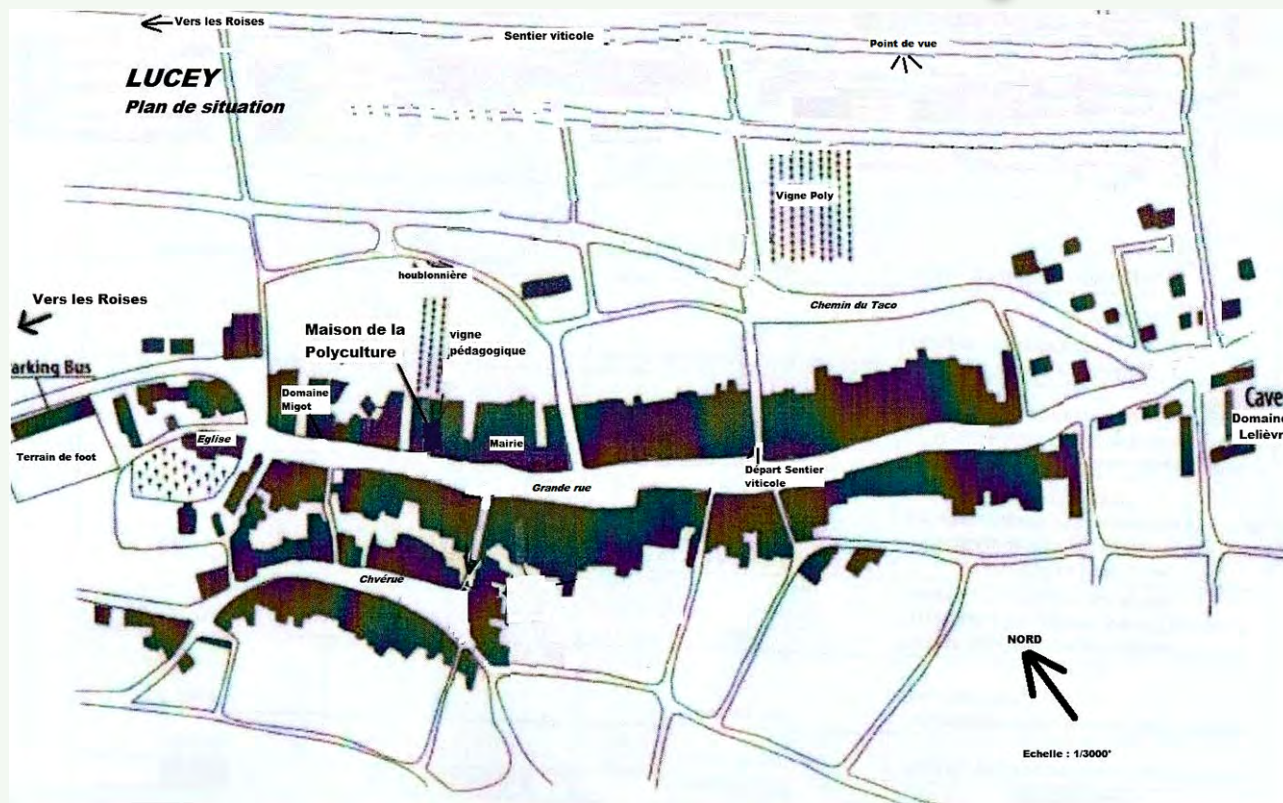
La partie non habitable de la maison n'a pratiquement pas été modifiée au cours du temps. Selon Jeanne Bouchot, - la Jeanne -, « on y a fait douze métiers, on y a vécu treize misères », aidée par ses grands enfants, et par son cher Lucien. En effet, même s'ils étaient essentiellement vignerons, ils devaient être aussi un peu éleveurs et un peu cultivateurs. En plus des travaux se rapportant à la vigne, il fallait, selon la saison, faire la fenaison, la moisson, les récoltes de pommes de terre, de betteraves et autres produits nécessaires à l'alimentation de

la maisonnée et des animaux : trois vaches et un cheval de trait. Pour compenser les pertes de revenus liés à la vigne, la culture du houblon, des groseilles, cassis, mirabelles apportera du travail certes, mais des satisfactions : que de repas festifs en famille autour d'une table bien garnie !

La vie de la famille Bouchot allait subitement basculer, en octobre 1964, avec le décès accidentel de Lucien. Mais, Jeanne allait continuer, aidée de ses enfants, à faire vivre cette maison.

Lors de la succession, Michel, enseignant à Toul, en devenait le propriétaire. Sa maman Jeanne en gardait l'usufruit ; elle était l'occupante des lieux à titre gratuit et ce jusqu'à son décès en 2003... année de son centenaire.

Naissance de la Maison de la Polyculture



Le 1^{er} Juillet 1984, la Fête de la vigne et de l'artisanat « *Il était une fois Lucey* » met en scène le village et attire de nombreux visiteurs intéressés par le patrimoine local. Toute la population a parfaitement joué le jeu, fière de montrer son village d'hier et d'aujourd'hui. Une des attractions majeures de cette fête, la maison attira la curiosité de très nombreuses personnes, découvrant des objets, des outils, une touraille, des pressoirs, des alambics, des installations des années « cinquante », encore en fonctionnement.

S'appuyant sur cette belle réussite, qui leur a, par ailleurs, créé des obligations (disponibilité, sécurité, encadrement, assurances...), les responsables de cette activité culturelle et touristique ont senti la nécessité de s'organiser et de proposer à la population de Lucey la création d'une association spécifique pour évoluer dans un cadre légal. Celle-ci gèrerait cette maison lorraine, mais devrait également contribuer à la mise en valeur de tout le patrimoine du village, permettant à la

commune d'acquérir une image de marque, intéressante dans cette région pittoresque des côtes de Toul.

Le 20 décembre 1984, une trentaine de personnes ont participé à la réunion préparatoire à la création d'une association de mise en valeur du patrimoine local animée par le responsable du service éducatif de l'Éducation Nationale et le représentant du Parc Naturel régional de Lorraine – en présence de MM Forin, maire de Lucey, Demetz, instituteur, initiateur d'un plan d'action éducatif, Bouchot, instituteur à Toul et propriétaire de la maison et des représentants des différentes associations du village.

À l'unanimité des personnes présentes, la création d'une association fut décidée. Une assemblée générale constitutive, élaborera les statuts début 1985 avec pour mission de « *valoriser le patrimoine meubles et immeubles de Lucey en relation avec les communes voisines et toutes personnes physiques ou morales* ».

désirant œuvrer en ce sens ». Premier président de l'association « *La Linotte* », Michel Demetz présenta son projet devant le conseil municipal, le 3 Juillet 1985, qui décida, à l'unanimité, d'acquiescer la maison et l'exécution des travaux de sécurité et de rénovation qui s'imposaient. L'aide financière du Conseil Général et du Conseil Régional furent rapidement obtenues ainsi que l'aide technique du CAUE 54 et du Parc Naturel Régional de Lorraine. L'association créait, la même année, une activité pour le balisage des sentiers de randonnées.

L'association, locataire des granges, loges et greniers prenait à sa charge la gestion et l'animation du Musée de la Polyculture. Usufruitrière de la partie habitat, cave et jardin jusqu'à son décès, Jeanne Bouchot, continua d'occuper ces lieux, tandis que ses descendants directs continuèrent à utiliser les installations viticoles, pour garder au Musée son caractère vivant et attractif, et en faire profiter les nombreux visiteurs durant les travaux.

C'est ainsi que André, René et Thierry Bouchot exposent et entretiennent régulièrement leur matériel, et participent activement à la remise en état du Musée après chaque vendange et au début de chaque saison. Des permanences à la Maison, le samedi et le dimanche après-midi, d'une manière occasionnelle, permettent aux villageois intéressés et à quelques visiteurs de découvrir cette maison. Certains proposent des outils, des vêtements, de vigneronnes et vigneronnes... quelques bénévoles se joignent au petit groupe déjà constitué.

Marie-Claude Nicolas, succède à M. Demetz en 1986, lequel restera toujours proche de l'association, rédigeant un projet d'actions éducatives en partenariat avec Marie-Thérèse Lelièvre, l'école de Saint-Mansuy où enseigne Michel Bouchot et avec le collège Croix de Metz de Toul. Les premiers scolaires viennent découvrir sur une journée, les vendanges... et la Maison lorraine de Polyculture.

Le 14 Mai 1988, la Maison de la Polyculture est inaugurée. Cette cérémonie est placée sous la présidence d'honneur du président du Conseil Régional de Lorraine et

du président du Conseil Général de Meurthe-et-Moselle. La cérémonie organisée conjointement par la municipalité de Lucey et le Parc Naturel Régional de Lorraine se déroulera en présence du Sous-Préfet de Toul et de nombreux élus de la petite et grande région.



Habitant les lieux, Jeanne Bouchot, émue aux larmes, se souviendra longtemps de cette mémorable journée. François Forin, le maire de Lucey, aura une pensée pour l'équipe de *la LINOTTE* : « *Pour avoir vécu semaine après semaine leur cheminement, fait d'enthousiasme, de doute, de découragement parfois, de patience ou d'impatience, qui les a menés à la réussite que vous avez pu apprécier tout à l'heure, j'exprime toute ma reconnaissance à tous ces bénévoles sans oublier Bernard Humbert, représentant de l'Éducation Nationale, cheville ouvrière de cette belle réalisation* ». Madame Nicolas quittera la présidence fin 1988 et passera la main à M. Michel Bouchot.

Ainsi démarre *la Linotte*. Les vendanges pédagogiques se développent avec l'appui de la cave Lelièvre. Grâce à des soutiens financiers externes, l'association comptera même deux salariés, favorisant ainsi un regain d'activités.

Le temps passe... Ne disposant plus que de ses ressources propres (activités pédagogiques, visites), l'encadrement ne peut alors que se tourner vers le bénévolat pur, transition assurée par Philippe Besseau. Une vigne pédagogique de 6 ares est plantée derrière la Maison. Plus tard, une autre vigne « *les Noires Bruelles* » est

mise à la disposition de l'association, celle-ci devenant autonome en raisin pour les vendanges et transformant les animateurs en « vignerons », aidés pour les soins par le Domaine Migot.

L'activité de balisage devient indépendante sous l'égide des « *Sentiers de la Linotte* » tout en restant proche de la « Linotte » qui devient alors « *la Maison Lorraine de Polyculture* ». En 2009, Bernard Tuillon prend

la présidence et s'assure du renfort de nouveaux bénévoles passionnés. En complément des vendanges, une nouvelle activité pédagogique est créée autour du chanvre. Si les visites du musée continuent ainsi que son entretien avec de nouvelles mises en présentation, l'association gère, aussi, l'entretien des Roises et celui du Sentier viticole et poursuit la culture du houblon.



Les Roises



Le Sentier viticole

Une visite pas comme les autres...



Visiter la Maison de la Polyculture, c'est faire un voyage de 150 ans au milieu des pratiques agricoles, voire artisanales, du Toulois du XIX^e siècle jusque dans les années 1960. Au milieu de collections d'objets anciens, un guide vous racontera la belle, la dure histoire de nos anciens...

Lucey est un village-rue typique de la Lorraine, la Grande rue mesure plus de 800 m de long. Avant et après 1732, date de construction de la nouvelle église en haut du village, les maisons ont été construites en descendant et en s'appuyant sur les murs des voisins et sont ainsi accolées. Les matériaux de construction sont locaux : pierre, bois et tuiles. Les « *usoirs* », voire « *parges* » (trottoirs actuels) accueillent, dans le temps, tas de fumiers, poules, tas de bois et autres chariots. Au milieu, la chaussée était en terre battue et pierres. Cette grande rue a doublé la « Chvérué », l'ancienne rue principale suite au développement du village. Plus qu'ailleurs, on voit au niveau des petites

rues perpendiculaires, de nombreux pignons montrant encore des « *boutisses* », ces pierres de jonction qui rigidifiaient les murs à double parois.

L'appartenance de la plupart des vignes au chapitre de l'évêché de Toul, avant la Révolution, explique la quasi-absence de caves voûtées sous les maisons des vignerons. La vinification, en effet, se faisait dans les caves du palais épiscopal.



L'écurie

En passant par la porte « charretière », l'accès est direct à l'écurie (écurie-étable) où un cheval côtoyait 2 à 3 vaches. La « *poly-culture* » prend ici tout son sens avec les activités agricoles pratiquées en raison de la nécessité de vivre en autarcie, de se nourrir et de nourrir les animaux : culture de légumes, fruits, céréales, betteraves, récoltes de foin et de paille.

Les vaches donnaient le lait à transformer, le cheval sa force pour tirer les matériels exposés (charrues, herses...), le cochon, élevé à côté, donnait sa bonne viande ainsi que les poules et autres lapins. Ici, le guide racontera, peut-être, l'histoire du troupeau communal de vaches... et vous décrira quelques outils spécifiques.

Souvent les maisons de vigneron sont étroites et profondes, c'est le cas ici avec une profondeur de 45 m - il en existe même une à Lucey de 90 m. La « loge » est dans le prolongement de l'écurie. C'est le « temple », le cœur de la maison, l'espace dédié au raisin et au vin.



La Loge

La futaille côtoie les pressoirs, les cuvelles, les outils de tonnellerie (René, un enfant de la maison, y fabriquait les tonneaux familiaux). On voit même un pressoir adapté à la taille des enfants et utilisé pendant les vendanges pédagogiques, chaque année. C'est là que l'histoire de la vigne est racontée : son origine, ses cépages, sa culture. Historiquement, la vigne se plantait en « foule » (en quinconce avec 4 à 5 pieds au m², sans fil) avec une taille en buisson et l'on ne pouvait qu'y travailler à la main. À partir de 1920, les premières rangées apparaissent, puis les fils pour de meilleurs rendements et l'utilisation de matériels tirés par les chevaux, le progrès arrivait...

Les surfaces de vignes ont été considérables jusqu'au début du XX^e siècle, 45 000 ha en Lorraine vers 1860, 210 ha aujourd'hui, 3 000 ha dans le Toulois, 110 maintenant... Pourquoi ce déclin ? Après l'oïdium, le mildiou, il y eût le terrible phylloxéra qui ravagea bien des vignes. Signalé en 1892 dans nos coteaux, il sévissait depuis 1852 à partir du sud-ouest et l'on put replanter avec des cépages hybrides généreux en quantité mais faibles en qualité, avant d'utiliser des porte-greffes américains.

Il y eut surproduction, de fortes gelées certaines années et une grande concurrence des vins du sud – plus goûteux – que le développement du chemin de fer après 1870 favorisa. Heureusement, nos vignerons bénéficièrent, encore un temps, de la présence des militaires de la place forte de Toul (17 000 avant 1914) mais la guerre de 14-18 fit tomber bien des hommes, il manqua des bras pour cultiver cette vigne si exigeante en main d'œuvre.

Exigeante la vigne, certes, mais pas toujours très rémunératrice et quand l'industrie demanda des ouvriers, nombre de vigneron y virent leur intérêt ; à Foug, par exemple avec la sidérurgie et la fabrication de carrelages.

La Champagne était un gros client de nos vignobles, mais, après les lois de 1908 et 1911, elle se replia sur son territoire et cessa de s'approvisionner en raisin lorrain. Tous ces facteurs entraînent le déclin du vignoble. Progressivement, les vignes furent abandonnées ou remplacées par des vergers, quelques vigneron résistèrent néanmoins.

Après l'obtention du label VDQS en 1951, à force d'efforts et de persévérance, ils obtinrent l'AOC en 1998 pour le « gris de Toul », le « pinot noir » et l'« auxerrois ». Leur prochain challenge est, maintenant, le passage en « Bio ».

Évidemment, le guide vous fera voyager avec les vendanges d'antan, le foulage du raisin avant le pressurage mécanique (à 4 hommes ici), la vinification en barrique avant d'aborder les techniques modernes.



Alambics et égrappoir

En poursuivant notre chemin, au fond de la loge, on remarquera deux alambics qui servaient surtout à distiller de l'alcool à usage médical bien avant que de produire des eaux de vie de fruits car il fallut attendre que les vergers aient remplacé les vignes...

Au sortir de la loge, un apprentis abrite de vieux outils mais surtout du matériel de métallerie pour la fabrication des cerclages des tonneaux.

L'ancien jardin est traversé et l'on accède au verger qui a été transformé en... vigne

pédagogique et arboretum. La vigne est plantée en rangées de taille haute (actuelle) et de taille basse (ancienne), une vigne en foule vient d'être replantée. Une dizaine de rangées présentent une collection de cépages anciens et actuels.



De là, se présente le paysage de vallée de Lucey : son ubac et son adret si bien exposé. Les coteaux étaient, autrefois, couverts de vignes des deux côtés avec très peu de forêt sur le plateau - présence de forts militaires oblige -. Maintenant, l'ubac présente une forêt envahissante, peu de vignes, des vergers et... des maisons. Heureusement, la vigne reste prédominante sur le versant bien exposé : vigne l'Évêque, vigne Saint-Mansuy...

Deux cultures perdurent encore à côté des rangées de vigne : le houblon avec ses hautes perches et le chanvre sur une petite parcelle. La culture de ces plantes pourra être abordée ici et sera reprise dans la suite de la visite.

On ne manquera pas de découvrir, aussi, les pommiers taillés en espalier, les néfliers et autres cognassiers, des arbustes que l'on ne voit plus souvent dans les jardins actuels.

Pour rejoindre l'espace « houblon » du grenier situé au-dessus de la loge, on retransverse celle-ci en remarquant un « cubilot », brûlant du coke, surmonté d'un gros tuyau traversant le plafond du grenier. L'air chaud alimente une « touraille », une pièce exceptionnelle dans un musée. C'est un séchoir à trois tiroirs permettant de sécher rapidement les cônes (femelles) de houblon après leur récolte à la mi-septembre.

C'était bien utile à l'époque où Lucey était un gros producteur de houblon. Fils en acier, matériels de pulvérisation, de plantage de perches, échelle de 10 m impressionnent par leurs dimensions. Ici, un savoir-faire est entretenu et présenté aux visiteurs qui auront peut-être la nostalgie de cette culture disparue en 1970. Cet arrêt est dû à un manque de rentabilité lié au coût de la main d'œuvre (concurrence des pays de l'Est) et, surtout, de la disparition de nombreuses brasseries lorraines (Charmes, Tantonville, Vézelize, Saint-Nicolas-de-Port...). Mais le « Petit jaune » de Lucey survit encore grâce à l'émergence des micro-brasseries ! Et tous les deux ans - cette année, le 13 septembre 2020 -, c'est la fête du houblon avec cueillette et récolte du houblon, accès libre au musée, balades en calèches, fabrication et dégustation de bières, c'est gratuit (participation libre) et c'est convivial.



Le séchoir à houblon : la touraille

À côté de cet espace, le miel - et les abeilles ! - sont à l'honneur avec la présentation d'une collection de ruches anciennes et actuelles, de matériel d'extraction et de panneaux didactiques. Le miel, rappelons-le, a été le seul produit sucrant connu bien avant l'invention du sucre de canne ou de betterave.



Collection de ruches

Dans le grenier suivant, au-dessus de l'écurie, l'espace « chanvre » nous attend. Le chanvre était cultivé sur des parcelles proches du village : les chènevières ou chanvrières (canebière à Marseille...). Cette plante était recherchée pour ses fibres permettant d'obtenir du fil à tisser et surtout fabriquer des cordages si utiles dans les campagnes (et des voiles dans les pays maritimes). Après avoir « roui » (pourri) dans des trous d'eau ou « roises » (cf. le jardin d'eau des « Roises »), les fagots des plants récoltés sont séchés et ensuite travaillés. Le musée présente les techniques et les matériels utilisés pour en tirer la fibre, c'était un travail particulièrement exténuant et ... surtout féminin.



L'espace chanvre

Au-delà du passé, le chanvre est présenté dans ses utilisations modernes et il pourrait redevenir une plante d'avenir grâce à une culture « vertueuse » - sans intrant - et des qualités appréciées. Il intéresse ainsi, de plus en plus, la construction (isolation), en litière animale, la plasturgie (secteur automobile), l'alimentation (huile, cosmétique), voire le textile si sa fibre peut devenir beaucoup plus fine (recherche en cours). Une animation pédagogique autour du chanvre est proposée, chaque année, aux enfants du primaire.

Un prochain espace, à proximité, sera bientôt dédié aux tuileries du Toulous grâce un don récent d'objets provenant de l'ancienne tuilerie de Trondes : matériels, moules et techniques y seront présentés.

Sur un côté du grenier, accolé à l'ancien « fumoir », apparaît l'ossature imposante de la « flamande », ce puits de lumière éclairant la « pièce du milieu » des maisons lorraines. Pour observer l'efficacité de la flamande, il faut rejoindre la partie habitation en descendant des escaliers et passer par l'écurie. On y retrouvera l'implantation traditionnelle des pièces, les cheminées, la pierre à eau, l'ancienne alcôve et l'éclairage venu du haut...

Le voyage pourra se terminer par la visite de la cave aménagée en lieu de réception,

voire d'exposition. Autrefois en terre battue, c'était le haut lieu de la vinification en barrique. Située sous la belle chambre et une partie de la cuisine, on y accédait par un escalier intérieur et aussi par une porte extérieure.

Le « clap » de fin de visite vient de retentir après 1 h 30 – 2 h de parcours... La Maison Lorraine de la Polyculture est ouverte toute l'année uniquement pour des visites guidées de groupes sur réservation au 03 83 63 85 21 ou maisonpolyculture@wanadoo.fr . Et aussi : www.maisondelapolyculture.fr

Activités pédagogiques : le chanvre



Avec l'expérience acquise grâce à l'activité vendanges, l'association avait eu l'idée, il y a une quinzaine d'années, de créer une nouvelle activité destinée aux élèves des écoles primaires. En s'appuyant sur le site des « Roises » et le matériel du musée, un programme

« chanvre » avait ainsi été créé. Les ateliers de découverte étaient alors complétés par un travail de cordage assuré par un ancien cordier et des outils anciens. Grâce au concours du Parc naturel régional de Lorraine, des petits métiers à tisser vinrent compléter l'outillage. Mais le tisserand

prévu pour la mise en place et la formation des animateurs quitta le Toulinois à la même période. Cette activité fut alors interrompue.

Il y a 5 ans, l'équipe d'animation reprend cette idée. Le Parc naturel proposa le concours d'une jeune tisserande pour assurer la formation des animateurs (trices) de l'association désormais capables de monter une « chaîne » de tissage et de faire fonctionner les métiers, un nouveau programme est mis en place. Dans le même temps, quelques mètres carrés du jardin sont utilisés en chanvrière, la formation à cette culture ayant été assurée par un groupement d'agriculteurs mosellans s'étant diversifié dans la culture du chanvre.

4 ateliers sont désormais proposés aux écoles :

- Découverte et visite du jardin d'eau des « Roises »
- Étude de paysage, visite de la chanvrière et découverte des utilisations actuelles du chanvre
- Cordage sur outils anciens ; chaque

classe emporte ensuite la corde que les élèves ont fabriquée

- Tissage sur des métiers adaptés à la taille des enfants.

Les ateliers sont encadrés par 7 personnes au moins. Une douzaine d'animatrices et animateurs peuvent prendre en charge cette activité qui se déroule au printemps, fin avril ou en mai.

Pour la bonne qualité de cette activité, notre association assure l'entretien de la chanvrière, de l'outillage - machine à corder et métiers à tisser - et prend une part active à l'entretien du jardin d'eau des « Roises » en lien avec la commune et avec les conseils du CAUE (conseil architecture urbanisme et environnement du conseil départemental).

Cette activité est labellisée dans le cadre de la charte Éducation du Parc Naturel Régional de Lorraine avec le concours de l'Éducation Nationale



Métier à tisser



Fabrication d'une corde



Les vendanges



Dès la création de la Maison de la Polyculture, inaugurée en 1988, la création d'une activité liée aux vendanges a été engagée. Deux enseignants du primaire – Marie-Thérèse, également épouse d'un viticulteur de Lucey, et Michel dont c'était la maison familiale - vont créer cette animation. Les premières classes ayant bénéficié de ce programme furent les classes des deux créateurs puis d'autres écoles vinrent découvrir ces nouvelles activités.



6 ateliers étaient proposés aux élèves et les possibilités communales en termes de vestiaires, de terrain de foot et de salle pour pique-nique ont été mises à profit.

La récolte du raisin se faisait alors dans des rangs de vignes mis à disposition par des viticulteurs, l'atelier pressoir à l'intérieur du musée précédait l'atelier du goût et le programme se terminait par la découverte de la cave Lelièvre. L'encadrement des ateliers était assuré par la salariée de l'association et avec le renfort de salariés d'autre sites du Parc naturel régional de Lorraine.



Désormais l'association n'a plus de salarié et elle a évolué en faisant appel uniquement au bénévolat (18 animatrices et animateurs en 2020). Elle est devenue autonome, également, pour la récolte du raisin qui se fait dans deux vignes qu'elle gère et entretient totalement. La cave Lelièvre continue d'accueillir 4 classes, chaque jour, même pendant ses propres vendanges. (Le domaine Migot ouvre également ses portes si nécessaire).

Les contraintes horaires liées aux transports scolaires étant devenues plus restrictives, l'animation propose aujourd'hui 4 ateliers : vendanges, pressoir, goût et cave. Deux ateliers qui n'étaient pas directement liés aux vendanges, mais plutôt à la découverte du village, ont été retirés du programme ou en libre-accès le temps de midi.

Ce programme pédagogique rencontre un succès certain et, chaque année, 56 classes sont accueillies soit plus de 1500 élèves

encadrés par plus de 200 accompagnants adultes. Régulièrement, une trentaine de classes sont mises en liste d'attente pour l'année suivante. Après plus de trente années d'activité, on peut estimer que plus de 40 000 élèves ont participé aux vendanges pédagogiques. On rencontre aujourd'hui des enseignants(es) avec leur classe alors qu'ils étaient venus comme élèves ou encore des parents accompagnant leurs petits-enfants. Ils étaient déjà là 25 ans plus tôt...



La cave Lelièvre

« Couarails » à la Maison Lorraine

Si l'on veut donner une définition de ce terme en Lorraine, on peut dire qu'un « couarail » est une réunion, notamment à la veillée, de personnes du voisinage qui bavardent à bâtons rompus, tout en s'occupant à de menus travaux.

À la Maison Lorraine de la Polyculture, cela se concrétise par une réunion d'habitants de Lucey, des villages environnants, de Toul... C'est un public qui vient écouter un narrateur dans la salle ou dans le grenier de la Maison : contes, chansons, voyages, exposés sur des sujets très variés ; tous les intervenants sont passionnés et savent faire partager leur enthousiasme.

Conférencier par excellence, Michel Hachet a beaucoup fréquenté la Maison afin de plonger son auditoire dans l'histoire du Toulouais ou parler avec émerveillement de la nature et faire partager son amour du monde animal.



Credit photo : Pierre Rivière

Un autre illustre invité des « veillées » : Jean-Pierre Ziegler qui affectionne particulièrement le grenier de la Maison Lorraine. Il faut dire que c'est un lieu qui offre le cadre adéquat à ce genre de soirée. Les mois de juin ou septembre sont privilégiés afin de bénéficier d'une température agréable et de profiter, ainsi, des talents de Jean-Pierre. Et il enchante en racontant des contes ou des nouvelles qu'il écrit, qu'il agrémente par des tranches de vie. Sa guitare ou son orgue de barbarie et ses chansons complètent parfois les soirées.

Non moins illustres, on peut citer quelques conférenciers de ces dernières années : Jacques Durand, Philippe Bruant, Michel Brunner, Jean-Pierre Couteau, Gérard Howald ou René Maillard... Ces soirées se terminent toujours par le « pot de l'amitié ». Autour du vin gris, du jus de raisin et de tranches de brioche, on peut à loisir parler, poser des questions, échanger points de vue, anecdotes et expériences avec l'animateur d'un soir. Ces rencontres très conviviales se déroulent 3 ou 4 fois par an.



À voir et aussi à parcourir

La HOUBLONNIÈRE

La culture du houblon, d'abord effectuée sur des perches qu'il fallait planter au printemps et déposer à l'automne, s'est modernisée en se développant avec des houblonnières équipées de fils de façon permanente. Cette culture était d'un rapport intéressant. Lucey a fourni jusqu'au tiers de la production départementale de houblon. C'est la résine appelée lupuline qui se trouve dans les fleurs femelles de la plante qui va apporter l'amertume, voire du goût, recherchée par le brasseur.

Après le déclin de cette culture à la fin des années soixante, l'essor actuel des micro-brasseries redonne de l'intérêt à la culture du houblon. Nombre de brasseurs lorrains sont venus chercher des rhizomes obtenus à partir du « petit jaune » de Lucey pour les replanter.

La chanvrière

La culture du chanvre s'est arrêtée vers 1850, mais elle renaît aujourd'hui, cette culture -sans intrant- respecte totalement les règles de protection de l'environnement. L'utilisation principale, après le papier fin et résistant (billets de banque), fut la fabrication de cordes, la fibre étant particulièrement résistante.

Beaucoup d'utilisations sont désormais créées et envisagées.

Les « roises »

Les « roises », ces trous d'eau, servaient à faire rouir (pourrir) le chanvre. De cette façon, la gomme collant les fibres était en grande partie dissoute dans l'eau. Après quelques semaines d'immersion, le chanvre séchait sur les greniers avant d'être travaillé. Chaque famille de Lucey possédait sa « roise » en un même lieu alimenté par des sources.

Le site est équipé de panneaux explicatifs permettant une visite instructive. Les animateurs de la maison de la polyculture peuvent aussi proposer une visite plus approfondie de ce lieu appelé aussi « jardin d'eau » et qui présente, encore, une trentaine de trous d'eau.



Le sentier viticole

À l'initiative du Parc naturel régional de Lorraine, un sentier d'interprétation viticole a été créé par un professionnel plasticien et cheminant dans les vignes. Quinze ans plus tard, le parcours a été rénové par la maison de la polyculture et la commune de Lucey en respectant les choix du créateur. Sur une distance de 800 m environ, le sentier relie le milieu du village au site des « roises » en empruntant le célèbre coteau des vignes l'Évêque.



Partenaires et liens

La création et le développement de la Maison lorraine de la polyculture de Lucey, de ses vignes, houblonnière, chanvrière, les activités pédagogiques ont été rendus possible grâce à l'appui financier, les conseils et le soutien des partenaires ci-dessous :

- La commune de Lucey, propriétaire des murs et des surfaces cultivées : www.lucey.fr .
- Le Parc naturel régional de Lorraine pour l'encadrement, la formation, le conseil pédagogique et l'aide à l'équipement pour les activités : www.pnr-lorraine.com .
- L'Inspection de l'Éducation Nationale de Toul et ses conseillers pédagogiques : www.4.ac-nancy-metz.fr .
- Le domaine viticole Lelièvre : www.vins-lelievre.com .
- Le domaine viticole Migot : www.facebook.com/domainemigot .
- Le domaine de l'Ambroisie : domaine-de-l-ambroisie@sfr.fr .
- Le Conseil Architectural et d'Urbanisme de Meurthe-et-Moselle, conseiller des aménagements environnementaux : www.caue54.fr .
- La Maison du Tourisme « Le Pré de Nancy » : www.leprede Nancy.fr .
- La Confrérie des Compagnons de la Capucine : www.compagnons-capucine.confreries.org .
- Le Musée Français de la Brasserie à St Nicolas de Port : www.passionbrasserie.com .
- Les sentiers de la Linotte : www.sentiers-de-la-linotte.com .
- L'est républicain : www.estrepublicain.fr .

La maison de la polyculture de Lucey : www.maisondelapolyculture.fr

Contacts : maisonpolyculture@wanadoo.fr

03 83 63 85 21 (répondeur dans les périodes de fermeture)

