

## DU COTE DE CHEZ NOUS

(4<sup>ème</sup> partie)

J'ai connu le temps où chacun, cultivateur et manoeuvre, possédait quelques lopins de vigne, un "quart" ici, un "demi-jour" là et nourrissait l'ambition téméraire de "faire sa boisson" pour l'année. En bonne récolte, il y réussissait tout juste: vin de pays et piquette fournissaient aux besoins domestiques; en mauvaise récolte, il fallait déchanter et aller chez le marchand.

Ne parlons pas de vignoble comme dans le Toulinois ou le Pays de Moselle. Sur l'avancée des croupes arrondies, qui se tend vers le soleil, les hommes ont planté la vigne. Elle se pousse vers le haut jusqu'à la lisière du bois et forme une bande étroite, irrégulière, allant finir sur les vaux. "Berthelévoux", "Cul du Vaux", chargés d'ombre et de fraîcheur, n'ont jamais porté de cépages.

Le sol calcaire, léger et sec, est pierveux en diable. Les "meurgers" (tas de pierres, généralement de forme allongée qui se trouvent, soit au bout des vignes, soit entre deux vignes), disent le labeur obstiné des paysans luttant contre les pierres, qui, depuis des âges, roulent des sommets, ou du fond de la terre, remontent à la surface. "On a beau les enlever, l'année d'après, on en trouve autant". Les paysans ont lutté contre la forêt envahissante; ses racines donnent partout des rejets; ses graines s'envolent et germent au hasard, un chêne par-ci, un hêtre par-là, et si l'on n'y prend garde, la lisière gagne insensiblement, étouffant les ceps. Ils ont lutté enfin contre le glissement continu des terres; elles descendent, entraînées par leur propre poids, par les eaux qui ravi-

ment, par les outils et les brodequins des vigneronns. Le haut des vignes lentement se dénude; la carcasse des roches grisâtres troue le sol maigre; on s'acharne à sauver les plants en péril. A la mort-saison, on remonte à la hotte, la terre d'en bas. Rude besogne: la hotte est lourde; les bretelles scient les épaules; l'osier râcle et "tale" les reins. Dix fois, vingt fois, on grimpe la pente raide, qui n'en finit point, assurant chaque pas, soufflant, suant, ahanant; le coeur "toque" à enfoncer les côtes; des crampes aiguës pincent les jarrets. Ces journées-là comptent double; elles vous éreintent et vous "tuent".

Des pierriers soutiennent les terres, en limitent le glissement. Le grand pierrier de Garnot faisait comme une haute muraille grossièrement édifiée; un étroit sentier en marquait la crête. C'était une muraille vivante que l'été couvrait d'un embroussaillement prodigieux d'arbustes et d'herbes, d'un fouillis de verdure et de fleurs: épines noires buissonneuses, ronces géantes, clématites chevelues, églantiers en panache, et des "toquées" de viorne et de cornouiller, et des touffes de noisetier, et des herbes drues poussant, à travers les branches, leurs tiges pointues, tout se pénétrait, s'emmêlait, se liait, en une rude et magnifique toison d'où montaient des senteurs vives. Des oiseaux y avaient leurs quartiers; mésanges, fauvelles et pinsons, merles au beau bec, grives maraudeuses, geais piaillants; des lièvres y venaient gîter, et des bêtes puantes: fouines et belettes. Durant les fortes chaleurs, les gros escargots de la vigne y trouvaient ombre et fraî-

cheur. Des vipères, à la tunique rousse tachée de noir, se coulaient furtives entre les pierres moussues. Nous en avions une peur affreuse qu'entretenaient les anciens:

"Surtout, ne te fais pas piquer par les vipères!"

Nous n'approchions qu'avec prudence, l'oeil aux aguets, prêts à détalier à la première alerte.

°  
° °  
°

Au-dessous, courant au travers de la pente, s'allongeait une zone de vignes et de vergers, alternant leurs formes irrégulières: vignes plus ou moins clair plantées, où se dressaient çà et là, mirabelliers, quetschiers ou pommiers; vergers aux rangées de "pleins-vents" touffus et hirsutes. Un peu partout, au gré de chacun, des groseilliers, des haricots, des "cives" (variété d'échalote).

Nous sommes au pays des mirabelliers et des quetschiers, les "quoichiers" comme disent nos gens. Ces arbres s'y plaisent. De taille moyenne, robustes, d'allure un peu raide, ils supportent le dur climat lorrain, résistent aux hivers rigoureux, produisent généreusement et gardent pendant des années, une vitalité surprenante. Ils ne paient pas de mine, nos mirabelliers, nos "quoichiers". Mais en août, quand le mirabellier baigne dans le soleil éclatant, alors, sous le feuillage sombre, les mirabelles jaune d'ambre pointillé de carmin, jettent des reflets d'or et de pourpre et l'arbre resplendit dans sa richesse et dans sa gloire. En septembre, sous un soleil plus doux, plus tamisé, les quetsches arrondissent leur ovale charnu d'un beau rouge violacé que veloute la prune délicate et le "quoichier" en est tout embelli.

Pommiers et poiriers, noyers et cerisiers, tiennent moins de place. Quelques néfliers, "les culs de chien", posent leur dôme vert sur un tronc noueux et déjeté; des pêchers, bas de tige, ébouriffent parmi les ceps leurs rameaux fins et flexibles. Certains arbres avaient une manière de célébrité. Quand on nommait le cerisier de chez Maulard, chacun était fixé. A l'entrée de "Biermont", près du sentier, il posait sa masse haute et puissante. On l'apercevait du village. Enorme, vigoureux, magnifique, il dominait. Nous connaissions ses fruits, plus gros que des "chiques", d'un beau noir luisant; leur chair ferme, sucrée, jutait sous la dent et fondait dans la bouche. Mais gare! Elle "embarbouillait" les lèvres et la langue d'un rouge foncé si épais, si tenace, qu'il trahissait sûrement notre gourmandise et notre larcin. Rarement, le cerisier portait en abondance: ici, les gelées de mai sont fatales aux fleurs qui s'aventurent.

Pourtant, chaque année, il fleurissait à pleines branches; des milliers de bouquets blancs couraient le long des rameaux, jusqu'à la pointe, éclatants, odorants, et sous le ciel printanier, on eût dit un signal splendide, immaculé, appelant aux floraisons prometteuses, tous les arbres de tous les vergers.

Les gens ne se souciaient guère de leurs vergers; manque de temps, ou inconscience, ils laissaient faire la nature qui ne fait pas toujours bien. Lorsqu'il s'agissait de planter des poiriers et des pommiers, ils allaient chez les pépiniéristes de Neufchâteau qui les conseillaient, mais ils avaient leurs idées. Toujours les mêmes variétés revenaient pour les pommiers, rambour d'été, reinette grise, calville; pour les poiriers, "pilote", "courage", "curé", "Louise bonne".

Lorsqu'il s'agissait de pruniers, point d'embarras; ils tâchaient de dénicher un beau rejet sur un arbre de choix, et le tour était joué. Tant pis si le replant dégénérait et donnait des fruits minuscules.

On bêchait chaque année; chaque année, on coupait les branches mortes et les gourmands, mais on surveillait mal la formation des arbres; on oubliait d'élaguer régulièrement, de tailler, de lutter contre les maladies, les insectes, les parasites de toute espèce, et les vergers en pâtissaient. Arbres embroussaillés, buissonneux, rongés de mousse et de lichen, souvent attaqués de maux inconnus, désolation pour le producteur et l'amateur de fruits. Et pourtant, parmi ces arbres négligés, les pruniers gardaient tant de vigueur et de vertu, qu'ils prodiguaient souvent des cueillettes plantureuses. Alors, que de réjouissances en perspective! Que de délectation pour la bouche et le ventre! Eau-de-vie au parfum de noyau, tartes succulentes, pruneaux tout enrobés de sucre, confitures et conserves. Promesses solides de plaisirs délicats et substantiels.

°  
° °  
°

Sans être des vigneron accomplis, les gens savaient soigner la vigne, et même, quelques manoeuvres, le Pataud, le grand Dutte, s'y connaissaient. On les demandait pour remettre une vigne en état, la rajeunir, faire "des fosses". A l'ordinaire, hommes et femmes se partageaient la besogne. Aux hommes, le bêchage de printemps, les arrosages divers, les fumures; aux femmes, la taille, le "paisselage", l'attachage, "l'eptillage" (nom donné à l'ébourgeonnement et au pincement de la vigne); à tous, les rebêchages, la vendange, le dépaisselage.

La vigne veut des soins attentifs et continus. Dès les premiers beaux jours, on taillait et les pentes encore dénudées s'animaient; les "hâlettes" claires mettaient partout des taches blanches qu'avivait le soleil nouveau; à l'heure de midi, des feux de sarments jetaient dans l'air jeune de longues fumées bleuâtres que le vent taquin s'amusait à éparpiller.

Et les travaux se succédaient jusqu'à l'automne, rythmés par les saisons, avancés ou retardés par les caprices du temps et de la marche des autres travaux champêtres; souvent, en pleine fenaison, on devait prendre un jour pour "injecter" (sulfate de vigne), la maladie menaçant, ou pour rebêcher "tant la vigne salissait".

Certaines besognes avaient de la solennité. Le premier bêchage marquait la reprise de la vie active, l'ouverture de la campagne nouvelle. On a sorti le "Kâ" (sorte de hoyau qui porte deux dents) dont les branches un peu rouillées s'accrochent à l'épaule. Au bout de la première journée, elles sont luisantes comme du bel argent, astiquées, toutes neuves. Dans la hotte, le manger: oeufs durs, fromage et lard qu'on fera en "ramequin" (tranche de lard qu'on fait griller) sur les braises d'un feu de bois. La terre tassée par les pluies de l'hiver et les allées et venues des gens, est résistante, lourde, compacte; il faut taper dur pour défoncer et casser les mottes. On peine. Le repos de l'hiver se paie: des ampoules lèvent au creux des pouces et saignent; on ne sent plus son dos; c'est le métier "qui rentre".

Assez tôt, l'on "traitait" la vigne, "sale ouvrage" mais indispensable. D'avance on préparait l'ingrédient, faisant "fondre" le vitriol bleu, y ajoutant la chaux dans les proportions indiquées, et l'on versait la solution dans un tonneau "sacrifié". Un tombereau emmenait l'attirail, et si l'on allait dans un coin dépourvu de source, la provision d'eau. On s'installait au bas des vignes; mon père venait remplir l'appareil, la hotte comme il disait, autant de fois qu'il le fallait. Le liquide bleuté, chargé de chaux grisâtre, "dégoulinait" sur ses vêtements; les gouttelettes vaporisées en un fin brouillard, le garnissaient de la tête au pieds et lui donnaient l'air d'un "mascarade" mal barbouillé.

- "Tu pourrais faire carnaval" disait ma mère,

- "T'aurais la prime!" Et de rire.

Les vendanges appelaient toute la maison, jeunes et vieux, grands et petits, même les grand-mères pourtant âgées. Dès la fin d'août, on surveillait les raisins et lorsqu'on moissonnait du côté des vignes, ma mère montait "voir si ça mêle". Pour que la vendange soit de qualité, il faut couper avant le dix octobre. Si, à cette date, le raisin n'est pas mûr, il ne mûrira pas, et l'on aura un vin médiocre, acerbe, dur à la bouche et à l'estomac. Les coins bien exposés, plantés de pinot et de gamay, "Janvalotte", "Biermont", mûrissaient de bonne heure; les coins moins ensoleillés ou plantés de "hérissé" mûrissaient tardivement. "L'hérissé", en grappes longues et volumineuses, arrivait rarement à point; on l'accusait de donner au vin, raideur et acidité.

Chacun avait son matériel de vendange: cuve, "ballon", "tendelin" (sorte de hotte en bois ou en tôle dans laquelle on vide les paniers pleins de raisins au moment où l'on vendange), hottes, paniers, sécateurs et serpettes. Journées de travail et de fête. On coupait, coupait, détournant les raisins les plus beaux, des noirs et des blancs, pour les conserver et emplissant les paniers qu'on allait vider dans la hotte ou le "tendelin". Gourmandise des enfants et des grandes personnes; on grapille, on picore les grains les plus charnus, les plus appétissants; on savoure, et c'est délicieux surtout quand le soleil ne boude pas. Le "ballon" s'enfle et monte; les grappes juteuses et parfumées s'écrasent déjà, laissant échapper la pulpe vineuse, et les abeilles et les guêpes profitent avidement de cette aubaine miraculeuse. Une gaieté franche et bruyante sonne à travers les vignes, et le soir, autour des tables, que n'apportent point les autres travaux rustiques. Sans doute, la vendange est-elle moins longue que la fenaison et la moisson, moins pénible, avec un soleil qui ne brûle pas,

mais qui dans une saison déjà fraîche, caresse et réchauffe; on va sans fièvre, sans bousculade.

Et la vendange annonce la fin de "la campagne" (période de travaux champêtres pour une année) commencée dès le mois de mars. Les récoltes s'achèvent; à peine reste-t-il quelques champs de pommes de terre et de "lisettes"; les semailles sont avancées. La vendange est comme le prélude aux travaux domestiques de l'hiver et aux loisirs réparateurs. Le paysan aura le temps de soigner son vin, de surveiller la cuve qui bouillonne, de soutirer, de mettre en cave.

Enfin, le raisin est le fruit noble, de nature et de destin. Il offre à l'oeil sa grappe pleine et ferme, aux teintes d'un velouté délicat. Gonflé d'une pulpe sucrée et parfumée, il est mets de haut goût, délectable au palais, riche de sensations exquis. Mais dans le raisin, nos gens pressentent le vin nouveau en sa robe de pourpre, boisson souveraine. Le pain, le vin, la fleur des nourritures terrestres. C'est à travers leurs souvenirs d'hier et leurs espérances de demain que les hommes considèrent la vendange. Tandis que les raisins s'entassent dans le "ballon", le vigneron en fixe le destin. Il voit la cuvée en travail, les tonneaux pleins jusqu'à la bonde, les bonnes bouteilles enrobées de poussière, les verres où le vin nouveau jette des éclats de rubis; il pense aux "trinqueries", aux larges rasades, aux fines dégustations; il entend les propos joyeux et les rires bruyants; et le voici en belle humeur: Vivent les vendanges! Buvons et chantons! Jeunes et vieux, dansons!

La vigne fournissait nécessaire et superflu: vin de pays et piquette, vin gris, marc, vin cuit, eau-de-vie pour les liqueurs de ménage: cassis, cerises, brou de noix...

Les terriens sont gens de plein air, de gros ouvrages. Au temps des labours ou de la moisson, ils s'usent physiquement. L'effort prolongé, le mouvement, l'air vif, la chaleur, vous "creusent"

et vous mettent l'appétit aux dents. Une nourriture abondante, bien sûr! Mais elle vous refait tout juste. Un coup de vin vous ravigote, relève le ton, redonne courage et mordant. Alors, on est d'attaque et l'ouvrage marche. Aux jours de presse, quand on fauche ou rentre, avec une bonne bouteille, on obtient des prouesses, et si, d'aventure, la patronne annonce le café et la goutte, nos gens ne se possèdent plus. A ce régime, le tonneau descend et bientôt sonne détresse. Il faut des tonneaux pour toute une année. Une bonne vendange, c'est une aubaine sans prix.

Vin de pays, vin gris; on les réservait pour les fêtes et les "occasions". Nos paysans pratiquaient une hospitalité cordiale et charmante. Aller dans une maison, c'était y recevoir des politesses: bon feu, belle mine, d'abord; puis, quelque présent plus substantiel. Ma mère n'y manquait jamais:

- "Qu'est-ce qu'on va vous offrir? - Vous prendrez bien quelque chose?". Et déjà elle apporte les verres avec une assiettée de gâteaux, des gâteaux de sa fabrication.

Mon père ne se faisait pas prier:

"J'vas chercher une bouteille". Rarement on restait sur une bouteille; on ne marche pas sur une jambe.

Vin de pays, d'un beau rouge net, limpide à l'oeil, un peu raide à la bouche par manque de soleil, d'un bouquet court, mais franc et agréable. Petit vin, d'accord! pourtant vif et chaud. Nos gens n'avaient pour le tâter, ni l'art ni la pratique des vigneron de Bourgogne. Ils lapaient d'abord un "houmot", (une gorgée; un liquide qu'on peut humer en une seule fois), baignant langue et palais, au lieu de tâter progressivement, d'avant en arrière, palpant pour ainsi dire le liquide précieux, l'explorant et le pénétrant jusqu'en ses moindres parcelles. Ils goûtaient avec conviction, tenant le verre

de la main droite le plaçant sous leur regard et, d'un air entendu, se prononçaient:

- "Un bon p'tit vin, ma foi!"

Un verre, puis un autre, puis un troisième. On avait chaud au fond de l'estomac, une chaleur douce, pleine, égale, qui montait aux joues, au front, gagnait les membres, circulait partout avec le sang. La flamme de ce petit vin, sans nom fameux, sans haute mine, reflétait quand même un peu des flammes ardentes du beau soleil et des vertus secrètes du terroir; elle allumait les visages et mettait sa clarté vive jusqu'au fond des prunelles.

Bon compagnon que ce vin de pays! Il chasse les soucis, embellit l'humeur, ragaillardit, délie les langues. Voici nos paysans qu'on dit taciturnes, sévères, froids. Le vin de leur vigne les métamorphose; ils se dérident, plaisantent; ils racontent, et gaiement, voire gaillardement, avec un rire qui sonne: ils deviennent indulgents pour les autres et pour eux-mêmes; ils sont aimables et cordiaux. Sur la route de la vie, qui est parfois un mauvais "chemin de saison", coupé de creux et d'ornières, encombré de cailloux, le vin de leurs vignes est un compagnon sûr, un ami vrai, qui donne du coeur au ventre et vous aide à franchir les passes difficiles. C'est un authentique présent du Ciel; les vignes, c'est un don de la Providence. Oui! "Les vignes du Seigneur".

°  
°°  
°

Chacun connaît les risques. On finit par avoir un faible; on descend trop à la cave; on met le nez dans la bouteille même quand le verre ne manque pas. Voilà le mal. Le Totor en sait quelque chose. Pour "marauder" (goûter vers quatre heures), il exigeait deux livres.

- "Comment deux livres?" interrogeait son patron.

- "Quinze onces de vin, une once de pain, ça fait la livre! et i' m'en faut deux!"

Jamais on ne vit trogne si puissamment enluminée. Le vin de pays, toujours honnête, ne trichait pas sur le rouge.

°  
° °  
°

Les vignes sont mortes.

C'était environ 1906. Un jour de juin, ma mère, revenant de Biermont, dit, ennuyée:

- "Not' vigne est malade! Y a des pieds qui sont tout jaunes!"

- "C'est pourtant pas "la maladie", observa mon père. "Nos vignes ont été traitées et j'n'ai pas ménagé la dose!"

Ma mère s'expliqua; elle avait remarqué quelques taches où les plants souffraient et jaunissaient; elle en avait vu aussi dans les vignes des voisins. Le phylloxéra commençait ses ravages; en deux années, les vignes aussi vieilles que le village, furent anéanties.

Les paysans n'essayèrent pas de replanter comme on le fit en d'autres coins de Lorraine. La vigne chez nous n'était qu'un appoint, appoint sérieux, en bonne récolte, mais le dur climat avec ses gelées tardives, ses étés courts, ses sautes de température, ne favorise guère le raisin. Souvent, on devait améliorer la cuvée en achetant de la vendange dans le Tulois, pour donner corps et couleur au vin de pays un peu maigre, ou on le bonifiait avec du "vin de marchand". Replanter! Le jeu en valait-il la chandelle? Une propagande opportune, des encouragements réels, quelques exemples, eussent peut-être décidé les paysans à entreprendre de refaire des vignes. Rien ne fut tenté.

Les vignes sont mortes. Elles avaient, avant de mourir, accordé aux vigneron, comme une suprême faveur. A deux reprises, la vendange fut magnifique. En 1901, si riche et belle que de mémoire d'anciens, on n'avait vu récolte pareille. Cette année-là, nous eûmes 112 hottées de raisin, alors qu'en année courante, nous arrivions à 60 ou 70. Cuve et "ballons" furent remplis; le raisin vinait puissamment; "le chapeau" montait jusqu'au haut des cuves en travail et la futaille manqua pour loger le vin nouveau. L'odeur chaude, sucrée, capiteuse, des moûts, flottait en bouffées denses à travers le village. Quand moururent les vignes, les paysans un brin superstitieux, firent leurs réflexions: elles avaient voulu finir en beauté, donner toute leur sève, toutes leurs réserves, pour récompenser l'effort tenace des hommes, pour les payer de leurs peines séculaires. La menace mortelle dont déjà elles sentaient les atteintes, exaspéra leur vigueur et leur fécondité.

Les vignes sont mortes, et le dernier vigneron. Histoire simple, tragique dans sa simplicité. Le dernier vigneron, c'était le Pataud, de grand âge, mais robuste et résistant malgré "les douleurs". Il avait, au fond de "Janvalotte", la plus belle vigne du pays, et il l'aimait, il y tenait avec une douce obstination têtue, un attachement profond de vieux terrien:

- "I's nous en racontent avec leur maladie! Tant que j'pourrai marcher, j'f'rai ma vigne. Et on verra bien!"

Il avait arraché et brûlé les pieds malades, défoncé, puis "recouché" (provi-gner), bouturé, replanté; il avait fumé fort, traité au sulfate et au soufre.

- "Ma vigne est toute neuve; dans trois ou quatre ans, elle s'ra en plein rapport."

Au milieu des herbes et des buissons, des ronces et des épines qui envahissaient les vignes abandonnées, la vigne de Pataud prenait des airs de fête et de prospérité. Quand il avait un moment, il y partait:

-"J'vas voir jusque-là. Y a toujou' d'la besogne".

Pâques approchait. C'était une belle journée printanière, un peu frisquette à cause du vent de bise aigre et vif, mais où l'on goûtait un soleil jeune et fort. Le Pataud bêchait. Vers midi, pour casser la croûte, il alluma comme d'habitude un feu de sarments. Que se passa-t-il? On ne le sut jamais. Des laboureurs qui travaillaient au loin, dans la côte, aperçurent d'épaisses fumées traînant sur "Janvalotte" et des flammes qui menaçaient le bois. L'alarme fut donnée. On accourut avec des outils. Poussées et activées par le vent, les flammes filaient partout, furtives, mordantes, crépitantes, enflambant les herbes sèches, les broussailles, et gagnaient avec rapidité. On découvrit la hotte du Pataud, puis, à mi-pente, auprès d'un gros buisson que le feu dévorait encore, on trouva l'homme évanoui, couvert de brûlures, dans ses vêtements à demi-consumés. A côté, son "Kâ" dont le manche charbonnait. On dut le transporter à l'hôpital de Neufchâteau où il mourut.

Ainsi tomba, dans la dernière vigne, le dernier vigneron.

°  
° °  
°

Avec les vignes sont morts les arbres, et au village, les brandevineries.

J'ai connu celle du Père Charles. Elle occupait le fond de l'écurie, séparée des vaches et des lapins par des claies de "fosses". Brandevinerie de misère! Le sol nu se creusait de trous. Dans un coin, un bâti de briques pour le foyer et la chaudière, coiffée d'une pipe de cuivre rouge et brillante comme un soleil couchant. A côté, un gros tonneau avec le serpent qui débouchait dans un chaudron de cuivre. Aux murs, des outils: scies, rabots, marteaux, ciseaux,... Ce qui m'effrayait, c'étaient les innombrables

toiles d'araignée, noires de poussière, qui garnissaient "les seûles" (nom donné aux poutres qui soutiennent le plafond de l'écurie ou la toiture de la grange), pendaient en loques sordides, composaient un réseau épais, où, chaque instant, je croyais apercevoir une bête sombre et velue, détalant sur ses pattes grêles.

L'été, la brandevinerie servait d'atelier et de débarras. Le père Charles y "bassotait" (bricoler, a un sens plutôt péjoratif), à ses moments perdus, il y entassait ses "hassots". Mais à partir de la Toussaint, le foyer s'allumait.

Nous y venions souvent, après souper. Nous passions la porte de l'écurie, qui grinçait durement et l'air tiède, lourd, saturé de vapeurs d'alcool et de fumier, nous sautait au nez et à la gorge. Des lueurs pourpres couraient sur les murs gris et s'accrochaient au luisant des outils, sous l'alambic, brûlaient des rondins et des bûches, et les flammes jaunes, bleues, roses, menaient une ronde capricieuse, se pliant et se dépliant, s'allongeant et s'accourcissant. Le bois craquait, pleurait, et avec des pétilllements menus, jaillissaient des fusées d'étincelles vives. Des morceaux de braises rouges croulaient dans l'âtre.

Dehors, un temps d'hiver: nuit d'encre, rafales de neige qui cinglaient les vitres tremblantes, bise aiguë qui hurlait dans la cheminée et rabattait les flammes à la gueule du foyer. Souvent aussi nuit claire, ciel bleu pâle où les étoiles toutes blanches luisaient comme des paillettes de glace, froid dur, implacable, entrant au coeur des maisons et brochant sur les carreaux de merveilleuses fleurs de givre.

Nous couvions le feu. Un délicieux bien-être nous enveloppait; la chaleur coulait dans nos membres et jusqu'au profond de nous, et du foyer rayonnait une grande douceur, intime, réconfortante.

Quand un retardataire arrivait, le Père Charles disait:

- "Vous n'êtes pas en avance, ce soir!".

L'homme s'asseyait à sa convenance, sur une sellette, ou sur une caisse, ou sur un tas de bûches.

°  
° °  
°

Ils venaient là, cinq ou six, des "fidèles", chaussés de sabots percés, vêtus de drap de montagne, la casquette à rabats tirée sur les yeux, et ils se tournaient vers les feux, les coudes calés sur les genoux, le dos rond. Ils ne se ressemblaient guère: mon père, grand et solide, tout le sang au visage, prompt à répondre et à s'emballer; le p'tit Cadet, sec et nerveux, les jambes arquées, la voix "pincharde" (aiguë, criarde), têtue et entier; le Cadet Colon, osseux et dégingandé, la figure abritée derrière de grosses lunettes bleues, toutes rondes, qui lui donnaient des airs de vieux hibou, exhibant sous son nez garni de prise, deux "roupies" (la coulée de mucus plus ou moins malpropre, qui s'échappe d'une narine), brunes, toujours de l'avis de ces Messieurs; Joseph Lannequin, lourd, ventripotent, affligé d'inguérissables douleurs, plaisant et bon vivant, l'Emile Blaisot, court, trapu, moustachu, un finaud, ne disant jamais tout ce qu'il pensait; enfin, le Père Charles un peu cassé, la figure envahie par une barbe grisonnante, drue et frisée, qui courait jusque sous les yeux, tranquille et arrangeant. Le Blaisot et mon Père fumaient la pipe, lentement, avec conviction, et crachaient ferme: les jets de salive tombant dans le foyer, s'écrasaient en crépitant sur les braises rouges, y faisant de gros ronds noirs que le feu dévorait bien vite.

A côté, les vaches paisibles, "rebroyaient" (ruminer), soufflaient bruyamment et quand elles remuaient la tête, leurs chaînes secouées égrenaient un menu carillon.

Les arrivants s'informaient:

- "Et bien, Père Charles, ça va t'i?"

- "Tout doucette", répondait le brandevinier.

"Ca fournit-i?"

- "Moyennement".

Puis ils parlaient du temps, des ouvrages, de la campagne. Puis venaient les histoires du village, les cancan, les incidents de rien qui passionnent les gens, suscitent les critiques et les approbations, les haines et les sympathies, qui mettent le pays en rumeur.

Ces bavardages ne m'intéressaient guère. J'attendais avec impatience d'autres histoires... Elles venaient inévitablement. Inévitablement, ces anciens retournaient à leur passé déjà lointain, à leur temps, le temps de leur jeunesse. Chacun racontait ses tours, les farces souvent cocasses faites aux grincheux, à Minique Boulogne et à Michel Martin, les exploits de chasse et de pêche en temps prohibé, à la barbe des gardes et des gendarmes, les histoires de caserne et les récits de campagne, "le p'tit Cadet" avait fait la campagne du Mexique, mon père et Joseph Lannequin, celle de 70.

Et au contact de leur jeunesse, ces taciturnes se transformaient; ils prenaient de la verve, donnaient des détails enjolivaient, ajoutaient, (je le remarquais bien), soulignant leurs propos de gestes vigoureux et de mimiques expressives. Et le passé par eux s'éclairait. En pleine lumière s'enlevaient quelques figures saisissantes de paysans avisés et malins qui ne craignaient ni Dieu, ni diable et dont les hautes prouesses se conservaient fidèlement. Aux veillées de la brandevinerie, ces morts redevenaient les compagnons des vivants qu'ils dépassaient en adresse, en force, en audace, en roublardise. Je les connais ces anciens, disparus depuis un demi-siècle, je les connais mieux que ceux d'à présent et je les aime: Pierrot le Gris, le fin pêcheur, -Jean Frérot, l'aubergiste, -Mini-



que Boulogne, le grand chasseur, -Dédé Lablosse, le tueur de vipères,...

De temps à autre, le Père Charles interrompt:

- "Pousse pas tant le feu, Blaisot! Tu vas brûler la cuite!"

- "Balmot!" (bas le mot, doucement, modérément) Faut modérer!"

Ou bien, il verse un seau d'eau pour rafraîchir le serpent, il regarde "l'eauotte" (se dit du produit qui s'échappe du serpent au début de la distillation. On dit aussi la petite eau); il règle la goutte. Le réglage est une solennité. D'un étui de blanc fer, avec des précautions, le Père Charles tire le pèse-alcool, emmaillotté dans un morceau de flanelle et l'essuie. Il brasse l'eau-de-vie dans le chaudron de cuivre, y plonge l'appareil qui se balance et s'incline, danseur agile, puis chausse ses lunettes et "lit le degré". Tous se taisent.

- "Elle titre trop, plus de 60. J'la ramène à 52!"

Et le réglage commence, minutieux. Le brandevinier, avec mesure, verse dans le chaudron, l'eau de citerne, et brasse le mélange sans arrêt; le pèse-alcool tourbillonne en une ronde effrénée, puis peu à peu, s'immobilise. Le Père Charles vient de lire:

- "52 degrés, plutôt au-dessus!"

C'est fini: le pèse-alcool rentre dans sa boîte.

Admirons dans le verre transparent la liqueur précieuse dont un mince collier de bulles cerne la mobile surface. Moment décisif: l'épreuve va découvrir, avec la maîtrise du brandevinier, les qualités du fruit nouveau. Magicien rustique, le Père Charles accomplit les rites. Dans le creux de sa main noueuse, il verse un peu de la goutte parfumée, qu'il lance d'un geste grave sur les braises du foyer;

un bouquet de flammes vives, roses et bleues, couronne cette libation au Dieu de la terre. L'homme porte le verre à hauteur du visage, et doctement, de l'oeil, du nez, de la langue, tâte la jeune eau-de-vie:

- "Est-elle claire, les amis! Est-ce qu'elle fait la perle?"

Et le nez sur le verre:

- "Humez un peu! Est-ce que ça sent le fruit?"

Mais la bouche attendait. Le verre circule à la ronde, et à petits "houmots", en connaisseur, chacun goûte, savoure, prononce:

- "L'est fine bonne, ma foi!"

°  
° °  
°

Nous levons le piquet. Souvent il fait nuit noire. Mes yeux éblouis ne distinguent pas le chemin; je crois marcher dans un grand trou plein d'ombre, et je me serre fort contre papa. Le Cadet Colon déclare:

- "C'est noir comme dans l'cul du loup!"

Mais quand il gèle, que la lune donne, je galope en avant. Mes sabots sonnent sur la route durcie et je m'efforce de marcher sur mon ombre. J'arrive chez nous tout essoufflé:

- "Nous r'voici!"

Maman répond:

- "l'est temps d'aller au lit!"

°  
° °  
°

Bonnes heures passées à la brandevinerie! Tout petit dans mon coin, j'écoutais sans en perdre une syllabe, les histoires merveilleuses, et dans les rougeoiements du feu et des cuivres, les vieux, de "dans le temps", en gros sabots et en rude droguet, prenaient l'allure magnifique de héros de légende. Mon imagination d'enfant les paraît des plus hautes vertus. Je les admirais et je les enviais.

La brandevinerie du Père Charles a vécu. Un brocanteur a emporté la pipe de cuivre. Le temps des contes est fini.

°  
° °  
°

J'aime à courir les vignes et les vergers abandonnés. Certains ont arraché les vieilles souches, coupé les arbres pour les brûler. D'autres ont planté des "sapins": pins noirs d'Autriche à la robe sombre, mélèzes au vert clair et léger, épicéas au vert dru et brillant. D'autres n'ont rien fait, s'en remettant à la nature, et en quelques saisons, de toutes ses forces libérées, la nature a reconquis la terre: épines et ronces, églantiers, arbustes, rejets, folles herbes, se mêlent en broussailles et en friches. Les arbres fruitiers rongés par la mousse, les lichens, les parasites, sèchent ou retournent à l'état sauvage; quelques ceps survivent, qui accrochent aux rameaux proches leurs longs sarments stériles. Plus de sentiers. Dans le haut, le bois conquérant pousse en avant la jeune armée de ses drageons et de ses semis. Nous n'irons plus aux vignes. Elles n'attirent plus que les anciens en mal de souvenirs, les chasseurs et les amateurs d'escargots et de champignons. Les vergers se replient autour du village, qu'ils enveloppent de verdure et d'ombre.

°  
° °  
°

Les terres ont reculé devant les prés; le domaine des cultures s'est rétréci. L'Oncle François eut des imitateurs: dans la "Côte", en "Virain", à la "Saurupt", à "Berthelévoux", on a mis en pré et fait des clos. L'élevage rapporte plus que la culture et se passe de main d'oeuvre. Les sources de la "Côte" sont perdues ou abandonnées; les gamins n'iront plus y puiser l'eau fraîche pour les moissonneurs assoiffés; ils n'y boiront plus avec un chalumeau de paille; ils n'attraperont plus les crevettes grises enroulées en un frêle anneau.

Dans les champs qui restent, on laboure, on sème, on plante comme autrefois. Le rythme éternel des saisons, continue à régler l'activité des hommes et les travaux rustiques. Rien de changé dans l'attention insistante que porte le paysan à l'appel du coucou, au retour du printemps, à l'état du ciel, aux quartiers de la lune, aux sautes du vent, aux bouleversements atmosphériques. Comme de mon temps, chaque jour, même l'hiver, il "regarde le coq", et durant les travaux, observe à la crête du bois les traînées rouges du couchant. Permanence des habitudes de vie qu'entraîne la permanence des conditions naturelles. Il en sera ainsi tant qu'il y aura une terre qui tourne, un soleil qui l'éclaire, un univers aux lois immuables et souveraines.

Au temps des semailles, c'est toujours le même train, les mêmes charries, les mêmes attelages, et les mêmes gestes sûrs qui ouvrent les sillons et lancent, à la volée, les semences fécondes. Mais la moisson prend une autre allure. La faux, avec son "crochet" ou son "rate-lot", ne sert plus que pour "dérayer" ou couper les coins difficiles. La moissonneuse-lieuse, la lieuse comme on dit, est devenue reine des moissons. Trouverait-on encore un jeune cultivateur capable de monter "un ratelot" et d'"enlever" pendant toute une journée? Les anciens, un peu routiniers, firent résistance à cette mécanique prodigieuse. Ils alignèrent leurs griefs: la lieuse égrenait les épis,

elle faisait des étroubles trop hautes; elle "abîmait" la paille: "C'est tout perdre" disaient-ils, et ils allaient rappelant les moissons de jadis où pendant de longs mois, on maniait la faucille, attentif à ne laisser ni une tige, ni un épi. Ne rien perdre: esprit d'économie peut-être; à coup sûr, amour du métier, haute probité du travailleur qui s'attache à recueillir et à sauver la moindre parcelle de richesse. Mais la lieuse gagnait des semaines, épargnait la peine des hommes, remplaçait les gens de moisson impossibles à trouver, libérait le cultivateur. Aujourd'hui on veut aller vite et se tirer d'affaire tout seul. Dix jours de beau temps, voilà les blés en grange. On souffle quelques jours. Dix jours encore, c'est fini des avoines.

La moisson d'à présent ne ressemble guère aux moissons que j'ai connues. Plus de "gins"; plus de chantiers vivants et butinant autour des faucheurs, plus de repas à l'ombre d'un "treizeau" protecteur; plus de "marauder" au soleil qui décline. Les femmes échappent au ramassage harassant; les enfants au "dindonnage" et au râtelage. On a remis sur le haut grenier, dans un coin oublié, les "hâlettes" légères au souple bavolet, la haute marmite de fer blanc où fumait la soupe au lard, les cruches de grés vernissé, les barils ventrus, et les "crochets", et les "râtelots" et les "coueuils". Attirail vénérable, inutile et désuet. Les gamins ravageurs en feront de rustiques jouets, ignorant quelles rudes parties de labeur et de peine, les anciens ont menées, avec ces jouets rustiques, pour le pain des hommes et pour le pain des bêtes.

La lieuse a fait grande toilette. La ménagère a lavé les toiles; le patron a donné un coup de peinture; les "scies" sont fraîchement repassées; on a graissé à bonne mesure et préparé les pelotes de ficelle. La machine est là, dans sa robe bariolée, aux couleurs crues, rouge, bleu, vert, qui tranchent sur le blanc des toiles. On dirait un "meccano" gigantesque où se mêlent en un jeu compliqué, engrenages, chaînes, ressorts, leviers, toiles.

On part quand la rosée s'en va et on attaque. Souvent plus de "dérayage" (faucher un coup tout du long d'un champ pour permettre le passage de la machine): c'est temps perdu. On s'engage dans la masse profonde des moissons, en se guidant sur la "roie" et l'on coupe à pleine "scie" (la barre coupeuse de la faucheuse mécanique). Chevaux et machine avancent couchant et écrasant les épis en ouvrant un passage; on détourne les gerbes et on "relève" le coup". En quelques minutes, la besogne est en train. Les vieux longtemps gémirent sur ce "dérayage" à la "va vite":

"Un vrai massacre; ce n'est pas du travail; c'est du mascognage; on confond tout, on ne fait rien de propre!"

Mais le moyen de se passer des manoeuvres ou des hommes de moisson? Avec la faux, le "dérayage" veut temps et peine. Ma mère ne balançait pas:

"Pas tant de manières! Si on perd quelques "doubles" de grain, on les rattrape sur les journées. Faut aller vite".

On allait vite: une attelée le matin, une attelée l'après-midi. On rentre à la maison pour changer de chevaux et manger la soupe. Les femmes aident au ramassage des gerbes, travail facile et qui avance. Adieu! "enlevage", javelage, liage,... Les gerbes sèchent dans "les mouillettes"; le soleil, le vent y suffisent. Inutile de raffiner. Allons vite! Déjà les chariots roulent vers les granges.

La lieuse a ses ennuis. Les belles gravures nous leurrent, qui montrent la machine toute neuve, marchant à vive allure, sans un raté, sans un à-coup, cependant que le conducteur bien calé sur son siège, se contente de guider les chevaux en jetant sur la besogne un coup d'oeil satisfait. Comptons avec les caprices d'une mécanique menée par "sillons" et par "roies", par trous, par bosses, et par cailloux, à travers des épis et à travers de mauvaises herbes, dans des moissons maigres et droites

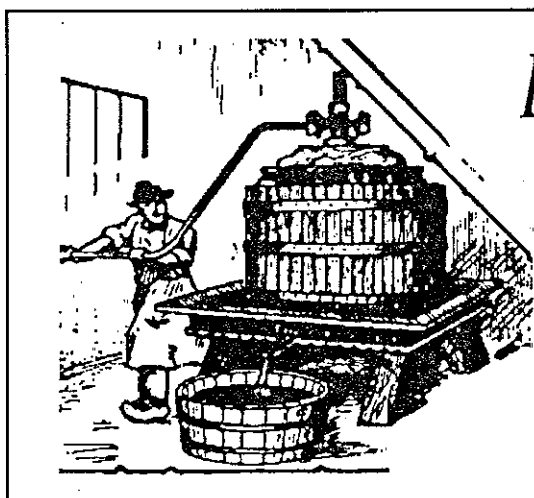
et dans des moissons épaisses et couchées. La "scie" se coince et l'on arrache au lieu de couper, ou les tiges ne glissent plus sur le tablier, ou la gerbe liée reste attachée par les grandes herbes à la gerbe qui se fait, ou le noueur lâche, le couteau ne coupe pas, les rabatteurs s'arrêtent, la ficelle casse. Le conducteur quitte son siège, s'affaire, examine, apporte remède s'il le peut. Parfois, c'est la panne. On téléphone; on demande secours; mais il faut attendre et s'exercer à la patience. Et plus on va vite, plus les retards pèsent et deviennent insupportables.

Les moissonneurs d'à présent doivent s'y connaître en mécanique, y voir clair dans leur lieuse, être capable de déceler une panne, voire de la réparer. La machine qui s'introduit partout, est compliquée: faucheuse, lieuse, grande batteuse, avec moteur, semoir, écrémeuse, demain, trayeuse mécanique, tracteur. La fée électricité s'installe en maîtresse, dispensant ses présents merveilleux, mais gardant ses mystères et ses caprices. Seul le savoir permet de pénétrer les mystères

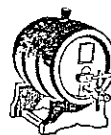
et de déjouer les caprices.

Finis l'âge de la faucille et de la faux. Ces outils simples exigeaient beaucoup de l'homme, un effort appliqué, persévérant, une dure peine; mais courbé sur la terre, l'homme finissait par la bien connaître; il la touchait, il la respirait; il l'arrosait de sa sueur; il se mettait en elle, et plus elle lui demandait et plus il lui donnait, plus il l'aimait.

La machine prête au travail des champs une grandeur simple. De son siège, dirigeant et surveillant, réglant le fauchage, le conducteur domine les moissons, coupe à plein et, sur le tapis rude des "étroubles", s'alignent en rangs pressés les lourdes gerbes. La lieuse poursuit sa ronde infatigable dans le bruit sonore de ses ferrures, de ses engrenages, de ses toiles; les fouets claquent; les cris des conducteurs retentissent. Et sous le ciel de lumière, au long des jours, monte, puissant et rude, le chant des moissons, chant du labeur des hommes et de leur génie d'invention, déjà chant de victoire dans l'âpre lutte menée pour le pain quotidien.



## L'AUBERGE DU PRESSEUR



*Ancienne Gare*

54200 LUCEY - Tél. 83 63 81 91