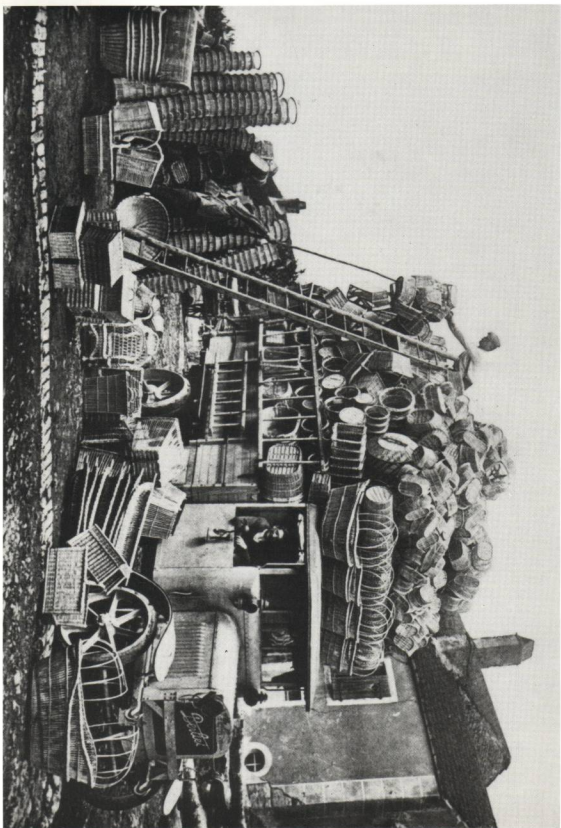




Folklore de CHAMPAGNE



LA VANNERIE A JOURS
DE BUSSIERES LÈS BELMONT



Chargement de varene aux Ets Vardot Frères à Bussières-les-Bains (M. Vardot est sur le chargement, M. Armand Petit tient la perche).

EDITORIAL

Ce numéro est le sixième de la nouvelle série FOLKLORE DE CHAMPAGNE. En cours de saison nous aurons ainsi évoqué les coqs de clochers, le hautbois-musette pastoral, la bonneterie de Romilly-sur-Seine, le grain source d'énergie ancienne et futur, le langage troyen élément du dialecte champenois, enfin, un aspect de la vannerie haut-marnaise, tout cela agrémenté d'anecdotes, de nouvelles, de « jasées » et de « bel en cheit » offerts par nos amis lecteurs et abonnés.

Nous avons engagé un pari sur l'avenir. Il a été tenu malgré les difficultés économiques. Il a été tenu grâce au travail d'une équipe de « mordus », grâce au soutien financier de nos lecteurs et de nos annonceurs, grâce aux aides financières que nous ont accordées le Conseil Général de l'Aube et l'Office Régional Culturel de Champagne-Ardenne.

Un siècle de noces et banquets villageois, le carnaval de Wassy, la vie du marais d'Argentolles, les recettes de vins-apéritifs et liqueurs de nos campagnes, le parler Nogentais, la cuisine champenoise et ses recettes, sont les sujets appelés à paraître en 1986.

Reste à remplir la « Citerne à Pognon » à l'aide de la « Pompe à Phynances » du Père Ubu... Cette pompe très, très ancienne, fonctionne à bras et se coince très vite dès qu'elle est désamorcée... C'est notre souci constant.

Merci à tous, amis abonnés, lecteurs, annonceurs, de nous renouveler votre confiance et votre soutien efficace.

Gilbert ROY.

FOLKLORE DE CHAMPAGNE

Revue trimestrielle des Arts et Traditions populaires de la région Champagne-Ardenne éditée par la Société des Amateurs de Folklore et Arts champenois. Siège social safac Les Grandes Chapelles 10170 Méry-sur-Seine, tél. 16/25.37.51.09. C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne

Directeur de la publication Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, trésorier Gérard Berthier.

Conseil d'Administration : Président d'honneur Jean Daunay, président Jean-Claude Pierson, vice-président Jacques Labarre, directeur régional Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, secrétaire adjoint Michel Baron, trésorier Gérard Berthier, trésorière adjointe Nadine Dezaunay.

La safac est subventionnée par le Conseil Général de l'Aube.

Les articles publiés n'engagent que leurs auteurs. Tous droits de reproduction interdits sauf autorisation de l'éditeur. Impression offset Imprimerie Némont S.A. 10200 Bar-sur-Aube. Commission paritaire n° 53035. Maquette et mise en page Gilbert Roy.

Ce numéro a été tiré à 2000 exemplaires.



Photo de couverture 1 : Epluchage de fossier.
Photo Jean Lammien.

Couverture IV : « L. René Couchat » : faiso dâ prins », croquis de Mlle Pascale Foutier.

Les photographies sont de MM. Richard Pelletier, Jean Daunay, Gilbert Roy et Jean Lammien.
Cartes postales Coll. Gilles Foutier.



Ce label signale les vigneron, commerçants, artisans, industriels, qui apportent un soutien financier à la Safac. Pensez à eux pour vos achats.

SOMMAIRE

Editorial	1
Les Morelles de Ste Marie	2
Abonnements	3
Les Racines	5
Bussières lès Belmont	7
Les osiers	11
Les vanniers	20
Leveurs et marchands	27
La St Antoine	30
Chant des vanniers	31
Parler Maurieu	32
Jasées	33
Bel en cheit	34
Lijou	36

LES MORELLES DE SAINTE MARIE DU LAC

A.M. Bassery



Dans une région basée sur ses ressources naturelles, l'eau et la forêt (d'où le style des habitations du type "pans de bois") s'étend entre Vitry-le-François, St Dizier et Montier en Der, au sud de la RN 4, le lac du Der-Chantecoq (4800 ha - 350 millions de m³ d'eau), créé en 1970 et destiné à la régularisation des eaux de la Seine pour la ville de Paris. Il s'agit là de la plus grande étendue d'eau artificielle d'Europe Occidentale.

La construction de cet ouvrage a nécessité la destruction de trois villages : Chantecoq (57 habitants), Champaubert-aux-Bois (181 habitants), et Nuisement-aux-Bois (64 habitants). De ce dernier village l'église et la maison du forgeron ont été reconstruites à Ste Marie-du-Lac (autrefois Les Grandes Cotes). Ces bâtiments forment maintenant un Village-Musée de Plein Air depuis que leur ont été ajoutés le pigeonnier de Gigny-Bussy, les granges des Machelignots et Lardin, l'ancienne école de Blaise-sous-Hauteville, etc. un ensemble géré par le Conseil Général de la Marne.

Depuis sa création en 1973, l'Association Touristique des Amis du Lac (A.T.A.L.) présente, dans la grange des Machelignots, qu'elle avait achetée et démontée avant la mise en eau du lac, des expositions sur les Arts et Traditions Populaires du Bocage Champenois :

— Anciens métiers : forge, laiterie, travail de la forêt, battage du grain...

— Village de maquettes des plus belles maisons à pans de bois de la région ;

— Audio-visuel sur le lac, création, tradition, tourisme...

Pour animer le site, elle a fondé en 1976, l'Ensemble Folklorique du Bocage Champenois Les Morelles, nom dialectal des fouleques ou poules d'eau que l'on trouve sur le lac et les étangs environnants. Au départ, c'était un groupe d'enfants présentant les rondes et les jeux de sa tradition toujours vivante. Puis les parents sont venus. En costumes de travail ou de cérémonie de Nuisement-aux-Bois, reconstitués grâce aux souvenirs et documents de deux danseurs originaires de ce village, Les Morelles présentent des suites de 15 à 20 minutes sur le Mariage, le Tir à l'Oie, le Chien de Moisson, la Saint Vincent, les Consacrs. Mais n'oublions pas le Carnaval sur scène et dans la rue, dans des costumes reconstitués grâce aux documents d'archives de la SAFAC.

Sainte Marie du Lac étant un petit village de 208 habitants, nos membres, d'origines sociales très différentes, sont éparpillés dans un rayon de 35 kilomètres.

A nos débuts, la SAFAC fut le premier organisme à nous ouvrir ses portes. Plus tard, afin d'élargir notre champ de rencontres, par delà les frontières régionales, nous avons adhéré à la Fédération Nationale des Comités Organisateurs de Festivités, à la Confédération Nationale des Groupes Folkloriques Français, et au Comité Français de l'Européade.

Au cours de ces six dernières années, nous avons participé à plusieurs manifestations importantes dans les Provinces Françaises, notamment en Alsace, Auvergne, Berry, Jura, Morvan, Normandie, Charolais et Provence, ainsi qu'à l'étranger : Belgique, Suisse, Hollande et Allemagne.

En dehors du groupe folklorique proprement dit, la SAFAC nous aide également par le prêt de matériels : tonnellerie, charnre, vigne, etc... Mais l'ATAL, ce n'est pas uniquement des expositions : c'est également l'organisation de manifestations : Journées du Folklore et de l'Amitié en septembre (12^e, le 1^{er} septembre avec Sorgues), Journées du Folklore et de l'Artisanat au printemps, Festival Folklorique du Bocage, et réception des groupes de passage. C'est aussi, avec la SAFAC, la recherche ethnographique sur tous les plans.





Folklore de CHAMPAGNE

COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION

Ancienne série au format 16 x 24 cm

NOM

Prénom

ADRESSE

Veillez trouver conjoint la somme de _____ par ☐ chèque

☐ mandat

que je règle à l'ordre de la SAFAC

☐ CCP

- | | |
|--|-----|
| ☐ 2 Revue du Folklore de l'Aube | 2 F |
| 23 Val Perdu (Aube) | 3 F |
| 31 Costumes de Saint-Dizier Wassy | 4 F |
| 43 Saint-Hubert et la rage | 4 F |
| 44 Au feu, les pompiers | 4 F |
| 45 Centenaires aubois | 4 F |
| 55 Taques et styles (II) | 6 F |
| 57 Vieux bal à Celles (danses) | 6 F |
| 58 Les empiriques (médecine) | 6 F |
| 59 Les roulées de Pâques | 6 F |
| 61 Le carillonneur | 6 F |
| 64 Les archers de Bar-sur-Aube | 6 F |
| 65 La loutre dans l'Aube | 7 F |
| 66 Le feu du ciel | 7 F |
- (Port en sus 2 F par exemplaire jusqu'à n° 66 inclus)

Joignez votre règlement

Décollez ce bulletin

Cochez les numéros désirés

- | | |
|---|------|
| ☐ 67 Révolte vignerons barséquanais 1911 | 10 F |
| 68 La tauz | 10 F |
| 69 Une ferme à Channes (Aube) | 10 F |
| 70 Maisons de Saint-André (Aube) | 10 F |
| 71 Deux instituteurs en 1900 (Marne) | 12 F |
| 72 Le maréchal-forgeron | 12 F |
| 73 Le cochon | 12 F |
| 74 Le charbon et la roue | 12 F |
| 76 Montmort en 1900 (Marne) | 20 F |
| 77 Saint-Vincent en Champagne | 20 F |
| 78 Révolte marnaise 1911 (II) | 15 F |
| 79 Breilleurs et marinières (Marne - Aube) | 15 F |
| 80 Parler de Rumilly (Aube) | 15 F |
| 81 Répertoire et index | 12 F |
| 82 Fêtes en Champagne | 15 F |
| 83 Labours à Channes (Aube) | 12 F |
| 84 La craie à Chepy (Marne) | 12 F |
| 85 Femmes en chemise | 20 F |
| 86 Habitat rural en Champagne méridionale | 22 F |
| 88 Nos charnues (Aube) | 15 F |
| 89 Lavois | 15 F |
- (Franco de port à partir du n° 67)

NOUVELLE SÉRIE

Format 210 x 297

- | | |
|---|------|
| ☐ 90 Le coq de clocher | 20 F |
| 91 La Musette, hautbois pastoral | 20 F |
| 92 Bonneteries de Romilly en cartes postales | 20 F |
| 93 Le grain, source d'énergie | 20 F |
| 94 Le langage troyen du XVII ^e | 20 F |
| 95 La vannerie à jours à Bussières | 20 F |
- (Franco de port et d'emballage)

A PARAÎTRE

☐ NOCES ET BANQUETS DE 1850 A 1950

La vie des traiteurs-aubergistes de 1850 à 1950. Un siècle de noces villageoises aubois et marnaises vu du côté des fourneaux, avec les recettes les plus caractéristiques et les menus « pantagruéliques » du moment. Un travail de recherches réalisé par Annie Lefrançois du groupe de recherche des « Jasées » de Châlons-sur-Marne, dans les archives de l'auberge St Eloi de Mailly-le-Camp.

☐ CARNAVAL A WASSY

Né de la « Nuit des Temps », Carnaval n'a cessé d'être battu par les guerres, combattu par l'Eglise, brimé par les gouvernants. Pourtant, tel le Phénix, il n'a cessé de renaitre et, chaque année huit à dix mille personnes vont à Wassy, en Haute-Marne, pour voir brûler et noyer le « Bonhomme Mardi-Gras », condamné à mort par les « Fluteaux ».

95/85

BULLETIN D'ABONNEMENT

abonnez-vous à la plus belle revue régionale d'arts et traditions populaires !



Folklore de CHAMPAGNE

Veuillez enregistrer mon abonnement pour 6 numéros de la revue FOLKLORE DE CHAMPAGNE à partir de la prochaine parution

France ☐ Normal 93 F ☐ Soutien 120 F ☐ Bienfaiteur 250 F ☐ Etranger 135 F

☐ conjoint mon règlement à l'ordre de safac par ☐ chèque ☐ mandat ☐ CCP

NOM _____ PRÉNOM _____ Profession (Facultatif) _____

ADRESSE _____

VILLE _____

CODE POSTAL _____ BUREAU DISTRIBUTEUR _____

Date et signature _____ 198

DÉTACHEZ CE BULLETIN
JOIGNEZ-Y VOTRE RÈGLEMENT

POSTEZ AUJOURD'HUI MÊME

safac LES GRANDES CHAPELLES
10170 MÉRY SUR SEINE

Tu fiances, tu maries, tu baptises, et tu fêtes !...
 A toi CHAMPAGNE DEFONTISOYES que reviennent les plus belles fêtes...
 CHAMPAGNE DEFONTISOYES tu pétilles dans nos fêtes...
 sur le coteau d'ESSOYES, c'est FONTETTE qui t'a vu naître.
 CHAMPAGNE DEFONTISOYES, tu nous fais tourner la fête !...

CHAMPAGNE

Fonttsoyes

FONTETTE
 10360 ESSOYES
 TEL. 25.38.60.63



**FAITES
 BOULE SAUTER
 BOUCHON**



SHOP.PHOTO

**20, rue Claude-Huez
 10000 TROYES**



Tél. 25.73.14.10
 Telex 840 764 F



"RADIO" 10
 99,9 Mhz

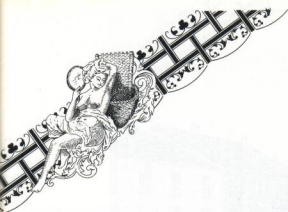
.. 58 Rue Jaillant Deschainets Troyes ..
 Tel: (25) 73 66 26 ..

François Chaussin

CHAMPAGNE



10110 Landreville Tel. 25.38.50.61



*Aux Mavrieux
qui s'accrochent à leur terroir*



Extrait de l'Encyclopédie de Diderot.

Depuis quelques decennies, maisons, meubles, ustensiles, et outils des gens de chez nous intéressent au plus haut point les citadins... et les autres. Les ventes aux enchères, la prolifération des marchands d'objets anciens prouvent, si besoin est, combien d'amateurs sont friands de ce qui fut, autrefois, l'utilitaire de nos aïeux. Est-ce du rétro, de la nostalgie ou un placement? Je ne porterai pas ici de jugement. Ce n'est pas mon propos.

Cette "collectionnite" ou ce conservatisme -j'en suis moi-même atteint- a cependant un intérêt indéniable : celui de préserver notre patrimoine rural. Mais il ne suffit pas d'entasser les objets et les outils. Il faut aussi les faire revivre à l'aide d'expositions, d'animations ou d'articles de témoignages.

S'il est un métier dont la technique a peu évolué au cours des siècles, c'est bien celui de vannier. Ce métier qui ne trouble ni le repos ni la paix de la solitude, disait Frère Jean Jacques de St Pérégrin à ses pensionnaires.

Lorsqu'on me questionne sur mon village, mes parents, mes origines, je parle menuiserie mais aussi et surtout vannerie. Et là, bien souvent, même en Haute-Marne, les sourcils de mes interlocuteurs se froncent. On n'ose pas me demander si j'ai laissé ma roulotte et si j'ai toujours ma serpette dans ma poche, mais quand même, on se pose des questions.

Ce dossier sur la vannerie, je le dédie à mes parents, aux Bussiérois et au village auquel je reste enraciné.

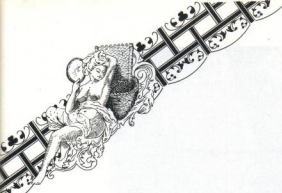
Les enquêtes que j'ai menées -enquête est un bien grand mot- m'ont permis de renouer le dialogue avec "mes pays". Par la pensée et au cours des entretiens, j'ai parcouru le finage en tous sens. J'ai sarclé, ciré, taqué, retrouvé mes ancêtres, rencontré des compatriotes qui "faisaient feu de toutes pelures".

En quelques pages rédigées grâce à une fructueuse collaboration, je vais essayer de rendre, sans les déformer, les propos et les écrits que j'ai recueillis. Si quelque inexactitude, quelque maladresse devaient choquer le lecteur, que celui-ci veuille bien, par avance, accepter les excuses de l'auteur.

Gilles FOURTIER



BUSSIÈRES LÈS BELMONT



Bussièrès tirerait son nom du latin *buxus* (buis). Cette étymologie n'infère pas que tout le territoire fut planté de buis, mais cet arbrisseau s'y faisait peut-être plus particulièrement remarquer parmi d'autres essences.

Si le bourg n'existait pas au temps de la domination romaine, il y avait déjà quelques établissements sur le territoire (1), et si la fondation du village est antérieure à celle de l'abbaye de Belmont, ce n'est qu'en 1147 (1127), que nous rencontrons, pour la première fois, le nom de Bussièrès.

C'est une commune du canton de Fayl-Billot bâtie sur le ruisseau du Fays qui y reçoit le Volavril et court se jeter dans le Saulon, sur la rive gauche (2), à 59km de Chaumont, 24 de Langres et 7 de Fayl-Billot.

De part et d'autre du Fayl, le bourg, côté Loutre, faisait partie de la Bourgogne tandis que l'autre côté appartenait à la Champagne. On pouvait donc couper ses saules en Champagne et les travailler en Bourgogne et vice versa.

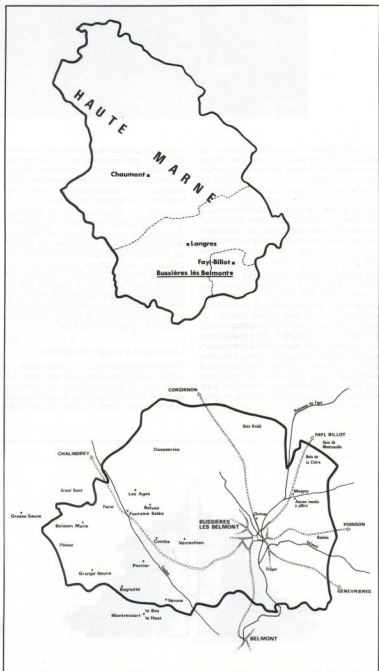
Au début de ce siècle, on signalait encore plusieurs particularités locales : des carrières souterraines, ouvertes par M. Lacordaire en 1835, desquelles on extrayait la pierre à plâtre, de grandes carrières de granit, une source minérale, la fontaine salée du Paradis. On avait aussi tenté d'extraire de la houille en 1836. Le sol de Bussièrès méritait donc de retenir l'attention des géologues...

Jusqu'en 1789, les religieux Antonins furent Seigneurs de Bussièrès. Ils utilisaient une "pinte" particulière qui contenait 124 pouces cube.

Rappelons encore que Bussièrès, bâti "en étoile" sur les pentes de deux petites vallées, a vu grandir le R.P. Lacordaire. Plus tard, dans ses mémoires, celui-ci parlait, en ces termes, de son village. *Le lieu où j'ai passé autrefois mes vacances de jeunesse est celui de tous qui m'est resté profondément gravé dans le coeur et qui renferme pour moi, le plus complètement, l'idée de patrie. Ce n'est qu'un village et quoique j'en aie vu beaucoup d'autres depuis, il me semble que c'est toujours le plus beau village du monde.*

L' almanach paroissial du début du siècle donne une idée de la commune de Bussièrès entre 1900 et 1910. Dans sa sécheresse l'énumération qu'il fournit des notables, fonctionnaires, industriels, commerçants, artisans, travailleurs de la terre et responsables de l'église, démontre l'importance du bourg qui disposait de 4 foires annuelles.

Bussièrès grouillait d'une vie intense et les Bussiérois pouvaient trouver sur place le tissu administratif indispensable à une vie commune et, quasiment, vivre en autarcie.





11. - BUSSIÈRES. - La Fontaine Salée. État actuel.
De récents travaux ont établi que cette source avait été appréciée des temps les plus reculés. Des guérisons étonnantes, obtenues par ses eaux, viennent de lui rendre son antique réputation.

H

J. Balley, éditeur, 4 Boulevard des Belmou (Hou-Marcas)

La municipalité comprenait le maire, 12 membres du conseil, le secrétaire et un appariteur. On trouvait à Bussières un percepteur, un receveur des postes, 3 facteurs, 4 instituteurs, un médecin, une sage-femme et une gardienne d'enfants. Pour la voirie, un chef cantonnier tenait 5 cantonniers sous ses ordres. La surveillance était assurée en forêt par 3 gardes forestiers, en campagne par un garde champêtre, et pour le bétail par un berger communal. Une compagnie de sapeurs pompiers veillait à la sécurité.

Les travaux agricoles occupaient 100 agriculteurs environ. Il y avait 280 vanniers déclarés. Voici les artisans: 2 charrons, 2 cordonniers, un ferblantier, 2 maréchaux-serruriers, un mécanicien, un peintre, un carrier (chaux et plâtre), 4 perruquiers, 2 modistes et un menuisier, mon grand père. Le commerce était assuré par 3 aubergistes un marchand de bois, 4 bouchers, 3 boulangers, un marchand de charbon de bois, 5 épiciers et merciers, 3 marchands de nouveautés, un quincaillier, 3 marchands-vanniers, un marchand de vin en gros et deux loueurs de voitures.

L'église avait à sa tête un curé et un vicaire. Elle était administrée par un conseil de fabrique comprenant 7 membres. Participaient au service du culte : un organiste, un chantre, 2 sacristains-sonneurs, un balayeur et 12 enfants de Choeur.

En 1826, un dénommé Moniot était peigneur de chanvre. En 1830 il y avait encore 2 moulins à eau en activité. Ils étaient la propriété des sieurs Lamourette et Meuret. En 1929 (3), il apparaît que Bussières est de beaucoup, la commune la plus importante au point de vue osiericole et vannier, tant pour le passé que pour le présent. Elouard ne manque pas de signaler les récompenses que la vannerie locale obtint aux expositions industrielles de la région, notamment à celle de Langres en 1873. (3)

La vannerie à travers les siècles

Dans le livre de l'outil, () on peut lire : le corps d'Osiris fut dépecé par son frère. Isis, la femme d'Osiris ramassa les morceaux dans un van et reconstitua le corps qui alla régner dans l'autre monde. Le nom des

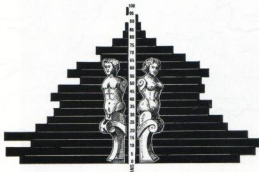
treseurs de tiges flexibles vient de ce van, de cette conque à deux anses, d'un usage immémorial.

Délaissons ce rêve mythologique. S'il est difficile de dire à quelle époque remonte le travail de l'osier dans notre pays, on sait que les Gaulois le connaissaient déjà. Nous avons pour preuve une sculpture représentant un Gaulois assis dans un fauteuil d'osier, au musée de Sens.

Certains auteurs prétendent que le berceau de cette vannerie serait la Bohême et que cette activité a pu être introduite sur notre sol par les tribus celtiques migrantes, du VII^e au VI^e siècle avant J.C. (4).

Au XIII^e siècle, les vanniers avaient pignon sur rue, en France. Etienne Boileau (5) les mentionne dans son livre des *Métiers* et précise qu'ils étaient autorisés à vendre également de la quincaillerie, à leur clientèle. Il s'agissait alors de vanniers-quincailliers, une corporation qui créa son blason vers 1350 et eut ses statuts confirmés par lettre patente de Louis XI, le 24 juin 1467.

PYRAMIDES DES AGES POUR 1851 ET 1954.





Au XVIII^{ème} siècle, les *canniers*, fabricants de cannages, furent rattachés à la corporation des *vanniers* et *faiseurs de sièges*. Après la suppression des corporations en 1776, l'apprentissage passa, pour une grande part, sous le contrôle des associations compagnonniques, dans les villes importantes. (4)

Au XIX^{ème} siècle, faute de structures officielles, les *vanniers* se constituèrent en communautés. Bon nombre de ces artisans travaillèrent en ateliers pour le compte de patrons. C'était l'époque de l'apparition des chemins de fer et la création des premiers commerces de grossistes en vannerie. Un grand nombre d'artisans en vinrent à travailler en atelier pour le compte d'un patron.

Implantation de la vannerie dans notre région.

Il semblerait que la culture de l'osier était inexistante dans nos régions, avant le XVIII^{ème} siècle.

Jolibois (2) assure que c'est au cours de ce

siècle qu'on commence à s'occuper sérieusement de la science agricole ; mais le progrès ne pénétra que dans quelques provinces et notre contrée y fut complètement étrangère... On peut évaluer à un vingtième environ la part qui revenait au fermier à cette époque. Un revenu de cent francs se divisait de la manière suivante : frais : 69, au propriétaire : 14, dîmes : 8, Tailles : 4, au fermier : 5. Mais dans les frais, l'entretien des oseraies était peut être compté ?

L'abbé Briffaut (6), quant à lui, affirme que la culture de l'osier, si elle n'est pas connue à la fin du XVII^{ème} siècle, sera pratiquée dès le début du XVIII^{ème}. Il n'existait pas de culture d'osier en 1657 car il est dit, à cette époque, que les habitants de Bussièrres pourrout couper pour leur usage seulement des pisseaux et des liens dans le canton de bois de la Noue Maulpin.

Il y a lieu de croire que ce sont les ermites de Frère Jean Jacques (1670), supérieur de l'ermitage de St Pérégrin, qui ont appris aux habitants de la région à cultiver et employer l'osier. Nous trouvons des vanniers en 1688

dans la région. Ce n'est qu'au XVIII^{ème} siècle, que la première oseraie fut plantée à Bussièrres, par François Blanchard, vannier, en 1713.

Jolibois (2), ne comptabilise pas les oseraies, dans les tableaux de récoltes haut-marnaises, pour 1831-1835. Tout au plus, mentionne-t-il qu'on fabrique à Bussièrres, comme au Fays, beaucoup d'ouvrages de vannerie.

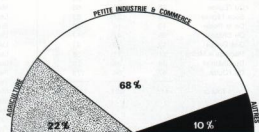
Il précise cependant que pour 1845 le cadastre mentionne 319ha. 40a. d'oseraies, d'aulnaies et de saussaies.

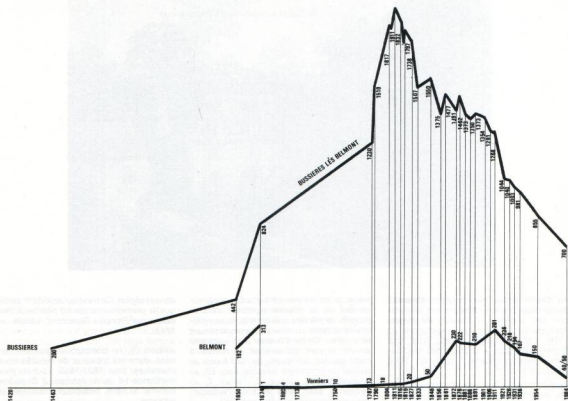
Malgré cela, nous pensons que la vannerie pouvait être pratiquée à Bussièrres avant le XVIII^{ème} siècle, époque à laquelle apparurent officiellement les premières plantations d'osier. Toutefois cette vannerie n'était probablement que d'usage familial. Cette culture de l'osier étant très faible, il semblait inutile de la mentionner, même au XIX^{ème} siècle, avec les récoltes de blé, seigle, avoine, sarrasin, légumes secs, vignes et autres produits vivriers de première nécessité.

L'étymologie *buis* pour **Bussièrres** ne nous semble pas probante. Le latin *Buxus*, refait à partir du grec *Puxos* est devenu *buis* au XVI^{ème} siècle par influence du français *buisson*. En 1507 les lieux plantés de *buis* étaient des *buisaies* ou des *buisières*. Mais le bourg de **Bussièrres** se transformait **Bosseres** en 1147. Il s'agirait donc de l'ancien français du XI^{ème} *bos*, dont l'ancêtre direct est le gaulois *boso*, bois, forêt. On pourrait en déduire qu'une occupation forestière gauloise fut à l'origine du bourg, bien avant la création du monastère de **Belmont** connu seulement en 1124 sous l'appellation de **Bialmont**. Le latin populaire *bosca*, (latin *boscus*) ou le germanique *Bosk* (allemand *Busch*) seraient quant à eux devenus *Bouchet*, *Bouchaud*, *Bouchon*, ou, en gardant la consonne K, *Bosquet*...

N. D. L. R.

RÉPARTITION DE LA POPULATION ACTIVE EN 1906.





COURBE DÉMOGRAPHIQUE ET ÉVOLUTION DE LA VANNERIE

RECENSEMENT DE 1906.

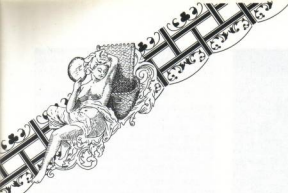
Le 2 avril 1906, a été fait dans toute la France le recensement général de la population. En voici le résultat pour Bussières :

§ I. — Quartiers, sections ou rues formant agglomération du chef-lieu :

Rues	Maisons	Ménages	Individus
Du Melliery	74	67	193
De l'Appenu	45	43	131
De la Nout	10	9	21
De Meuge	55	57	161
Du Ruadel	25	24	69
De l'Eglise	26	25	65
Sous l'église	26	27	62
De la Poste	13	14	39
Du Château	36	42	117
Des Canes	13	13	41
Place de la Mairie	11	11	36
Du Châtelet	24	25	70
De l'Outre	57	54	175
Totaux	415	421	1179

§ II. — Sections en dehors du chef-lieu formant la population éparsé :

Ecarts	Maisons	Ménages	Individus
Le Magny	6	4	14
Moulin Thiberge	1	1	6
Véronne	1	1	5
Bagnotte	2	2	7
Grange-Neuve	2	2	7
Martelot	1	1	7
Les Poctiers	1	*	*
Buisson-Marie	1	1	4
Le Petit Pautel	1	1	2
Le Pautel	2	2	9
Les Ages	1	1	8
Belvoir	1	1	5
Petit Combet	2	2	14
Vesvrechien	1	1	7
Marguerite	1	1	3
Mais forest de Bouriers	1	1	3
Mais forest de Mellets	1	1	5
Forêt commun de Penet	*	1	2
Forêt domaniale	*	1	4
Totaux	28	25	112



Les oseraies

C'est au XVIII^{ème} siècle que la famille Blanchard aurait fait la première plantation d'osier, au lieu-dit Volavril.

En 1873, la population de Bussières s'y est beaucoup appliquée. Le saule destiné à la vannerie couvre 80 hectares. (6)

Les terrains de Bussières se prêtent particulièrement bien à cette culture, car il s'agit essentiellement de terre végétale. (6). L'osier réclame des terres silico-argileuses, riches et suffisamment humides pour retenir l'eau en été. (4). Pour René Dandrel, on plante l'osier dans le **tafon** ; c'est ainsi qu'on appelle ici le sol argileux.

C'est une erreur de croire que les marais et les terres constamment humides sont les plus favorables à la culture de l'osier. De l'humidité, il en faut, mais point trop (4). C'est juste, car l'osier ne résiste pas dans les terres trop longtemps inondées. Il meurt par asphyxie de la souche.

D'autre part, l'ombre et les racines des arbres, surtout du peuplier, nuisent singulièrement à l'osier.

Toutes ces oseraies occupaient, au début du XIX^{ème} siècle, les contrées de Volavril, Caubry, Le Pautel, L'Optie, Vaivrechien, Le Châtelet, Rue de Meuge, Le Village. Mes grands-parents avaient deux plantations en bordure du Saulon, sur la route de Chalin-drey, deux fauchées, avec une bonne source au milieu. Comme une **fauchée**, dite encore un **journal**, valait 25,85 ares, la propriété familiale était donc d'environ 51

ares. C'était une surface déjà assez importante pour la fin du XIX^{ème} siècle, si l'on considère que rares étaient les habitants qui possédaient, à l'époque, plus de 30 ares. En 1826, le principal producteur d'osier était un Lacordaire fils, avec un arpent 11 perches soit 46 ares 85. Mais ce gros propriétaire n'était pas vannier. En 1892, un hectare d'oseraies valait 4000 F. En 1929, le prix aura triplé.

Culture

Comment préparer son oseraie ? Au XIX^{ème} siècle, le défoncement de la terre se faisait avant ou après l'hiver, de deux fers de bêche (30cm) ou bien à la charrue (20cm). (6). Il ne semble pas que ces dernières affirmations soient conformes à la réalité. Et Elouard (3) conseille de bêcher en automne, à 40 ou 50 cm, soit deux fers de bêche.

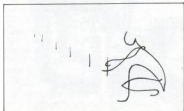
Le saule peut se reproduire par semis. Toutefois la bouture était le seul moyen utilisé.

Le "plant bouture" est choisi dans un bois sain, dont l'écorce est lisse, sans tache ni ride, sélectionné parmi les pousses de l'année pour les variétés pures. (3).

Plantation

On plante en lignes et en carré. Le tracé s'effectue au piquet, à l'aide d'un cordeau sur lequel on marque les distances au moyen de noeuds, de chevilles ou de fils bleus ou rouges. (6).

Les distances préconisées varient selon les auteurs et les époques 20cm (6), 40cm



(René Dandrel) 50cm et même 80cm actuellement (4) entre les lignes, et 15cm (6) (René Dandrel) ou 10 à 15cm (4) entre sujets.

On plante en mars "**rez de terre**", c'est à dire sans dépassement de bouture (6), mais Henri Ferrand (4), laisse le choix entre avril ou mars.

Le **fichage** (c'est-à-dire la plantation de la bouture) s'effectue au poignet ou à l'aide du pied. Quand c'est trop dur, on utilise parfois un plantoir en fer avec poignée dont le diamètre est égal à celui des brins. Cet outil ressemble à une foret de charpentier et est peu utilisé dans notre pays. (6). On utilise également un "**crapaud**" ou gant de cuir avec pièce de bois sur le creux de la main pour enfoncer la bouture sans se blesser. (4). Un **poussou** ou morceau de bois adapté à la main était utilisé à Bussières en début de siècle. (André Prudent).

Le bon osier présente les caractères suivants: il a peu de moelle, des fibres serrées;





Coupe de longueur sur la bique.



Plantation des boutures



les jets sont effilés. Il présente une grande ténacité lors de la torsion.

Il en est de bien des couleurs : rouge pâle gros rouge, rouge sang de boeuf, pêcher, braine, noir, gris, jaune, vert... Les deux premiers étant reconnus les meilleurs, c'est l'osier rouge qui réussit le mieux chez nous. (6)

Ma mère confirme que les principales saules que l'on plantait à Bussières étaient le gros rouge, le rouge pâle, la grisette et la sainte-reine, qui poussaient bien. C'est l'espèce *Salix fragilis* ou osier rouge dans ses variétés : bouton plat, bouton aigu et sainte-reine. (4). La grisette est une variété du *Salix triandra*.

MM Dandrel et Ferrand estiment que la durée d'exploitation d'une oseraie varie entre 15 et 20 ans; au-delà, elle n'est plus rentable. Autrefois la longévité des oseraies était bien plus grande: 60, 70 ans voire 90 ans. D'autres qui ont plus de 90 ans d'âge, en 1973 ne manquent pas d'une certaine vigueur. (6).

Les oseraies de mes grands-parents ont été arrachées en 1965 et ma mère, née en 1909, ne se souvient pas de les avoir vues planter. On peut estimer qu'elles vécurent au moins 50 ans.

Elouard, en 1929, constatait déjà que les jeunes générations ne connaissaient plus les chemins de l'oseraie ancestrale, que la culture (de l'osier) était aux mains des plus de 40 ans et que les trois quarts des oseraies étaient de vieilles oseraies à cultiver. C'est dire qu'à cette date, on constatait déjà un certain déclin, mais que les vanniers ne songeaient pas à renouveler leurs plantations.

Soins

La première et la deuxième années, on binaït vers la fin mai. (6). Puis il fallait sarcler sans trop attendre, c'est-à-dire avant que les herbes ne soient trop grandes. On arrachait à la main ou on coupait à la faucille, et la plupart des herbes ainsi récoltées servaient à la nourriture du bétail. Si on n'en

avait pas l'usage, il suffisait parfois de "casser" ces herbes pour empêcher le développement de toute végétation parasite. (6).

On y allait "beaucoup de fois". Pour une fauchée, 15 jours à 3 semaines, en plein été, au mois d'août. Nous coupions avec une serpe. Il y avait beaucoup d'herbes, des mauvaises, des orties et du lieron... Mais pas beaucoup d'escargots.

On y allait à pied, à 4 ou 5 km du village. Ma mère y est allée jusqu'à 75 ans, ainsi que la Maria Balata, en sabots. Il faisait chaud. Nous étions trempés en arrivant et nous nous changions "pour avoir du sec". (Mme Marthe Bomet)

M. Dandrel se souvient : tous les travailleurs mangeaient sur place, autour de la source dont l'eau était excellente et dans laquelle on "mettait au frais". De grandes herbes, comme celles des Pampas, entouraient ce point d'eau.

Plus tard, alors que l'écartement des lignes a été porté progressivement à 50 et 60cm, on a pu sarcler à la faux avec une petite faux à épines, fabriquée par les taillandiers du Jura et des Vosges.

Dès que l'osier était arrivé à maturité, on le coupait, mais les soins continuaient. Il fallait râcler avec un râteau de fer et, avant que l'osier repousse, faire pâturer l'oseraie par les moutons. Il fallait aussi creuser les fossés d'assainissement et toujours monter une garde assidue pour qu'un bétail quelconque ne vienne pas gâcher un effort de tous les instants, (6) car par suite de ces dégâts et sachant qu'un osieriste passait environ 60 jours par an et par hectare pour soigner son oseraie, celui qui ne possédait



au maximum que 30 ares aurait perdu deux pleines semaines de travail et son osier pour l'année. (Elouard).

Accidents, maladies, remèdes

Les plantes les plus nuisibles pour l'osier sont les joncs, les roseaux et surtout le liseron. On raconte qu'au temps de Plinie, les tiges du houblon, autre plante parasite des saussaies étaient consommées en salade. En 1873, en quelques pays, on en mangeait encore en guise d'asperges.

Les insectes ennemis de l'osier sont les écrivains, maréchaux, vers gris, *Lima populi* et sa larve, et pucerons. Ils percent et dévorent les tiges tendres.

Au XIX^{ème}, contre les pucerons, on employait par temps calme, du plâtre jeté à la volée, en deux ou trois fois. S'ils sont en trop grande quantité, on secoue, le matin, dans une grande corbeille évasée, la cime des plantes où ils se tiennent. (6) Avant 1940, on utilisait l'arséniate de chaux, le jus de tabac, le savon noir, et l'alcool à brûler. (4). On s'est servi également de bouillies bordelaises et bourguignonnes jusqu'en 1960, pour lutter contre la maladie. Aujourd'hui on a recours aux insecticides et fongicides de synthèse.

Le "Spectateur de la Haute-Marne" du 11 juin 1909 mentionne qu'à la suite d'une conférence de M. Leroux, directeur de l'école de Vannerie de Fay-Billiot, un Syndicat de défense des planteurs d'osier a été créé pour lutter contre la chrysmole. Le bureau était composé :
Président : Séguin, Vice-Pdt : Aubriet Louis
Secrétaire Trésorier : Dussy Georges
Membres : Rianet, Morris Girardot, Dussy Auguste, Bomet Gardiennet.

La grêle était une grande calamité, mais les tirs des chasseurs étaient encore plus graves, parce que très fréquents, si l'on considère que les oseraies sont de bonnes retraites pour le gibier. (6). Aujourd'hui selon M. André Prudent, le déboisement des haies de "grands baliveaux" favorise les chutes de grêle.

S'il arrivait une gelée importante et que des tiges aient été perdues, il fallait alors "recéper", c'est-à-dire couper à ras de la souche pour favoriser la repousse. Inversement, les "coups-de-soleil", eux aussi, étaient néfastes.

Exploitation

L'opinion que les jeunes plantations ne pouvaient et ne devaient être taillées que deux ans après la plantation a été longtemps admise. En 1873, une année d'attente suffisait. (6). Si l'osier n'était coupé qu'après deux ans, c'était afin d'éviter d'ébranler ou d'arracher le jeune pied avec la serpe. Mais avec l'invention du sécateur au début du XIX^{ème} siècle, et sa vulgarisation dans la

seconde moitié du XIX^{ème} siècle, le problème fut résolu et on put couper l'osier dès la première année. Cet outil s'implanta peu à peu. Après quelques réticences, on l'adopta. Sa vulgarisation marqua la fin du XIX^{ème} siècle. (4). Anciennement la coupe était effectuée en février-mars, après les grands froids, lorsque la sève était au repos. (6) Aujourd'hui, la coupe s'effectue après la chute des feuilles, entre novembre et décembre, selon les espèces. (4). La coupe de la tige doit être nette, au ras de la souche, sans *oncute*, c'est-à-dire sans ergots.

Les tiges d'osier étaient alors mises en javelles, puis en bottes grossières et transportées à dos d'homme en bordure des chemins. Des voitures les conduisaient ensuite au village. En 1873, on avait récolté, à Bussièrès, 20 000 bottes, sur 80 ha de plantation, soit 250 bottes à l'ha. (6). En 1929 comme en 1892 le rendement était de 300 bottes/ha. (3)

Une botte d'osier pèse environ 33kg (3 bottes aube 100kg). Elle fait un mètre de tour. (4)

Au début de ce siècle, pour René Dandrel, il

y en avait qui commençaient la coupe vers les 11, 15 novembre, jusqu'au 15 mars, les retardataires après les premières bonnes gélées. Nous, nous y allions fin décembre. Nous coupions à la serpette. Les femmes coupaient 5 à 6 bottes par jour, les hommes 12 à 15. C'était dur, surtout pour les femmes. Quelquefois, après les avoir sorties sur la route, on pouvait mettre 80 bottes sur une voiture tirée par plusieurs chevaux. Gélées et inondations contraignaient ou rendaient difficiles le travail. Certaines années, des bottes étaient entraînées à la dérive des eaux, et il était difficile de les récupérer.

Pour Mme Marthe Bomet, la coupe durait, suivant le temps, jusqu'au mois de février. On récoltait 80 à 100 bottes par fauchée. Pour nous, c'était le Dandrel qui liait : deux ligatures faites avec des saules. Pour le transport, nous avions notre cultivateur. Il fallait les deux voitures du Noël Barbotin pour ramener la récolte.

Actuellement on utilise un système de barres de coupe monté sur tracteur ou motoculteur pour faucher mécaniquement les oseraies nouvellement plantées en rayons de largeur convenable.

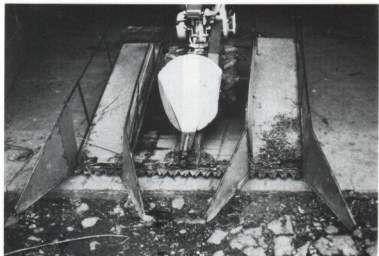
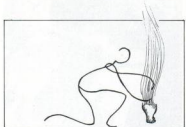


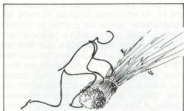
Coupe d'osier



Bottelage.

Faucheuse mécanique.





L'osier ainsi récolté est brut de préparation, les tiges sont garnies de branchettes adventives, qui deviendront des **émoncheux** ou du **négoce**.

Épluchage (nom local), Épluchement (6), Élagage ou Ebranchage (4).

L'épluchage consiste à débarrasser les brins d'osier des brindilles secondaires. On épluche aussitôt après la coupe. Pour cela, on s'installe dans la maison, dans la rue ou dans la cour. Les femmes et les enfants font très bien ce travail. Ils sont assis, munis d'une serpette et disposent, à côté d'eux, de plusieurs tas de brins.(6).

Ce sont surtout les femmes qui épluchent. Les hommes approvisionnent et trient.

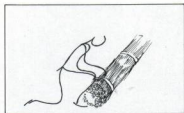
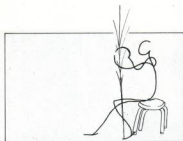
Plus tardivement, l'épluchage s'est fait "à la boutique" ou dans la cuisine. Il fallait compter 10 à 15 jours de travail pour traiter la récolte d'une fauchée, suivant le nombre de personnes. (Marthe Boret et René Dandrel).

Cet épluchement est nécessaire. C'est à tort que certains propriétaires omettent l'épluchement. Cette opération éloignant toute cause de fermentation, rend l'écorçage plus facile et rend la marchandise plus convenable. (6).

L'osier était, à Bussières, bien branchu. Le gros rouge en particulier avait de nombreuses brindilles. En une journée, une personne ne traitait que 5 à 6 bottes. Pour activer ce travail, certains vanniers embauchaient à la journée.

Les déchets étaient conservés et liés pour former les **paquets d'émoncheux** dont nous trouverons ultérieurement l'utilisation. Les nouvelles plantations fournissent des osiers beaucoup moins branchus. (Alain Lacordaire).





Tri au tonneau par M. Alain Lacordaire.



Le tri

Le classement se fait par taille, de 20 en 20cm, de 0,80m à 2,20m voire 2,60m et plus parfois.

On se servait, pour cela, d'un tonneau défoncé dans lequel les brins se tenaient debout. Cela permettait, d'un seul coup d'oeil, d'en déterminer la hauteur. Le "tout gros", c'est-à-dire l'osier de gros diamètre était trié à part.

On nommait **commerce** les petites saules et les bonnes grandes branches, qui res-

taient mais qui étaient néanmoins utilisables. Ce commerce, encore appelé **négoce**, était réservé à l'horticulture et à la viticulture. C'était l'osier à ligature.

En fonction de leur hauteur, les bottes recevaient deux ou trois liens.

Mise à l'eau ou mouillage

Les "trous d'eau" ou **routoirs** (routoirs est le nom des anciens rouissoirs à chanvre), dans lesquels on conduit ensuite les bottes,

sont alimentées par des sources. Ils communiquent entre eux. Le trop-plein va au ruisseau ou à la rivière. Les **trous de saules** ou **naissoirs**, (autres noms de ces trous au Fays) ont une profondeur qui varie entre 30 et 50cm, mais le niveau d'eau ne doit pas excéder 10 à 12cm de fond.

L'abbé Briffaut (6) note 5cm, probablement à tort, car il semble que si peu d'eau ne puisse donner à l'osier, ni l'humidité nécessaire à une parfaite conservation, ni provoquer la montée en sève nécessaire à sa préparation ultérieure.

Cabanes de vanniers.





La maison de Henry des Trous.

De plus, il est nécessaire que les fosses aient été nettoyées avant qu'on y dépose l'osier, que l'eau soit douce, courante, aérée. (6).

Vers 1826-1833, 45 perches et 70m de terrain sont occupés, à Bussières, par les routoirs (environ 20 ares), soit le 1/50e de la superficie totale des oseraies à l'époque.

A Bussières, toujours, on localise ces trous à l'Enduit, sur le Pâquis, à la Fonteneute (vers chez l'Henry-des-Trous), à l'Appenau et sur la route du Fays. Ce sont pour la plupart des terrains communaux.

La mise à l'eau dure jusqu'au mois d'avril. Les bottes sont placées dans un ordre décroissant, les plus grandes adossées au côté nord, les petites regardant le sud, pour que le hâle de mars ne risque pas de les dessécher.

Serrées les unes contre les autres, elles sont bloquées et retenues au pied par des paquets d'émoncheus, résidus de l'épluchage. Parfois, il faut les assurer à l'aide de perches de bois afin que l'ensemble garde une certaine stabilité et que, seuls, les pieds baignent dans l'eau.

Malgré ces précautions, certaines saules séchant au trou, ne peuvent prendre sève. Cela peut être dû au manque d'eau parce que le hâle a été trop fort. Cela arrivait aussi lorsque, la récolte mal ordonnée, n'avait pas reçu l'exposition la meilleure. Des bottes entières étaient alors perdues sauf à les utiliser, après séchage, pour la confection des paniers de jardin. On parlait alors d'"osier gris".

«Trous de saules».





Cirement (terme local), pelage (6) ou écorçage (4)

Vers la mi-avril (6), au mois de mai à Bussiè-res, au moment où monte la sève, il faut blanchir l'osier, c'est-à-dire le débarrasser de son écorce. C'est le blanchiment par pelage. En langage bussiérois, on parle de **cirement**. On **cire** et, pour ce faire, on utilise un instrument nommé **ciroir**.

Ce **ciroir** (ou **peloir**) s'est perfectionné au cours des temps. Le plus ancien **ciroir** à main était entièrement artisanal. Partant d'un cylindre de bois de 10cm de tour et de 70cm de haut, fendu à la partie supérieure en quatre quartiers inégaux, on supprimait les deux petits quartiers opposés. Cela permettait à l'ouvrier de glisser chaque tige d'osier entre les 2 "lames" restant en vis-à-vis pour l'écorcer. Ce peloir s'usait très vite et on était obligé de le retailler fréquemment à la serpe. Pour parer à cet inconvénient, les "lames" du **ciroir** furent ensuite garnies d'un feuillard métallique qui garantissait les angles et lui assurait une plus longue durée de travail.

Pour peler, l'ouvrier assis sur une chaise, engage une certaine longueur du gros bout d'un brin en serrant légèrement le peloir de la main gauche. Il tire à lui de gauche à droite de manière que l'écorce se fende. Il inverse ensuite. La main gauche, qui tient le **ciroir** en permanence se fatigue singulièrement. Quand l'ouvrier a besoin de ses deux mains pour séparer la pelure du brin, il appuie le **ciroir** contre sa jambe gauche (6).

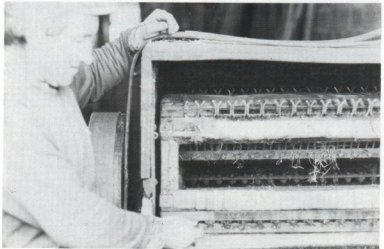
En 1865, l'abbé Briffaut (6), qui constatait que l'ancien instrument ne donnait pas entière satisfaction, fait confectionner un nouveau peloir. C'était une sorte de fourche métallique, d'abord fichée sur un piquet puis sur une chèvre de bois. Outre sa résistance, ce nouveau peloir, de par sa fixité, avait un autre avantage. Il n'occupait plus qu'une main du peleur.

On perfectionna encore l'instrument. Les deux branches de l'appareil furent coudees de façon à ménager un orifice de dégagement pour l'osier. Puis, Noël, de Fayl Billot, eut l'idée de façonner la base des branches en hélicoïde, de manière à former un double ressort.

Aujourd'hui le tambour des machines à **cirer** est garni de petits **ciroirs** métalliques. Après quelques essais de mécanisations actionnées par l'homme, le cheval ou la vapeur, et malgré la raillerie de certains propriétaires et marchands, le moteur a remplacé la main de l'homme, permettant à celui-ci d'aller plus vite. Le travail en est-il mieux fait ? Oui, avec un peu de perte d'osier, mais un gain de temps appréciable. L'essentiel étant, à l'époque où cette mécanisation s'est développée, que les enfants ne furent plus dans le cas de quitter prématurément l'école pour **cirer**.



Machine à cirer.





De même que les vanniers d'aujourd'hui, nos parents n'ont utilisé les cirrois à main que pour les "petites saules", celles dont on pouvait craindre qu'elles soient broyées par la machine. Cirer au petit cirroir était un travail réservé aux femmes. Elles passaient alternativement le gros bout ou pied de "la saule" entre les dents du cirroir, puis le petit bout ou **cocheute**. La peau se détache plus ou moins bien. Si cela n'allait pas comme elles voulaient, elles finissaient avec leurs doigts nus. A l'époque, on ne prenait pas de gants...

Ce sont les hommes qui utilisaient le grand cirroir pour peler les osiers de grande taille, à partir de 1,60m, 1,80m et au-delà. (4).

En 1873, une personne habile pelait à la main 4 à 5 bottes par jour. On lui donnait 50 centimes par botte et elle avait, pour elle, les pelures. (6).

Bien évidemment, chacun travaillait à son rythme, et certains, les plus adroits, arrivaient à jongler avec plusieurs saules à la fois quand ça "allait bien", c'est-à-dire quand l'écorce se détachait facilement. Il faut savoir que le décollement de la peau dépend de la pousse, de la montée de la sève, de l'espèce et de l'année.

Quand les hommes criaient, le rendement était supérieur. (Un homme pouvait peler 8 bottes par jour contre 5 pour une femme). Mais en général, ils se réservaient d'autres tâches; il leur fallait, notamment, s'occuper du séchage et du bottelage.

Séchage et bottelage

L'osier fraîchement pelé est aussitôt mis à sécher. Cette opération se déroule à l'extérieur, le long des murs ou plus spécialement

sur un "chantier", fait de perches horizontales placées environ à un mètre au-dessus du sol. Ce chantier ne reste pas à demeure et se "remonte" chaque année. L'air circule ainsi de manière parfaite autour des brins encore baignés de sève.

Lorsqu'on laisse sécher l'osier debout, sur le sol, l'humidité redescend dans le pied et tend à s'y fixer. C'est la raison pour laquelle les Bussiérois utilisent le chantier de perches et ne dressent leur osier, au sol, qu'ensuite lorsqu'il est bottelé afin d'achever son séchage au soleil de l'été.

Par beau temps, l'opération dure 4 à 5 heures, mais si malheureusement la pluie tombe, il faut précipitamment botteler l'osier et le transporter à l'abri pour ne le réexposer au soleil que lorsque le temps est redevenu clément.

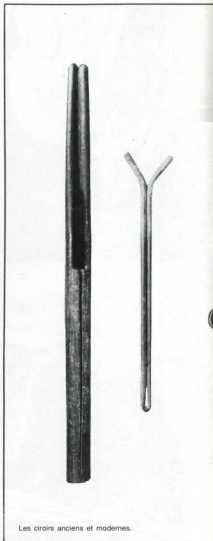
Si tout se passe bien, le bottelage s'effectue après la première opération de séchage. **Le hart** ou lien est composé de plusieurs brins d'écorce. (6). Un seul lien au pied pour les bottes debout qui terminent leur séchage. (4). Deux, trois ou quatre liens ensuite quand elles sont complètement sèches, pour qu'elles ne se courbent pas (Marthe Bornet).

Les bottes sont ensuite portées au grenier où elles s'amoncellent "patte à queue", c'est-à-dire le pied de l'une à côté de la tête de l'autre. Celles que le vannier ne travaillait pas lui-même "le commerce", étaient vendues aux 100kg ou au **petit cent** de 50kg, équivalent à l'ancienne mesure de 100 livres.

Utilisation de l'écorce

En 1873, on pense qu'on laissait perdre l'écorce en grande partie, mais il est apparu par la suite qu'elle pouvait rendre divers services.

La peau peut être utilisée à la nourriture du bétail: des pelures hachées, par petites rations, permettent en particulier d'obtenir un beurre très jaune et de qualité supérieure. En médecine, la salicine remplace le quinquina, et les "cachets d'aspirine" sont à base d'acide acétyl salicylique. Le vétérinaire en use pour prévenir ou guérir la cachexie. On peut employer l'écorce de





saule comme litière et le fumier obtenu, quoique trop chaud ou trop amer pour quelques terres, convient très bien aux terres fortes: il donne un excellent terreau. (6). C'est la raison pour laquelle De La Barre, en 1908, signale qu'on peut utiliser les pelures pour les couches de melons.

Mises en torches et séchées au soleil, elles pouvaient aussi servir de combustible. Leurs cendres, au dire des anciens, possédaient des propriétés particulières maintenant oubliées.

Nattées, on en couvrait planchers et pavés. On pouvait aussi les utiliser pour "remplir" les chaises, en faire de la pâte à papier, les employer au tannage des peaux. On avait même tenté de les incorporer au torchis. (6).

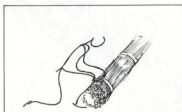
Il semble que l'écorce de l'osier ait été plus communément employée pour faire des liens (6), confectionnés à la manière des liens de paille. On les destinait aux arboriculteurs, aux vigneron et aux cultivateurs pour les moissons. Il en était expédié 100000 en Haute-Marne et dans les départements voisins. En 1873, ils étaient vendus 1,25F à 1,50F le cent, mieux qu'en fin de siècle où le prix du cent tombe à 1F (3). En 1929, en revanche, la même botte se vendra 10F.

En 1922, les anciens se souviennent avoir confectionné des liens pour un sou la pièce; ce sou qu'on donnait aux gosses, à l'époque, en guise de récompense. (Paulette Fournier). Et pour un sou, voilà ce qu'il fallait faire. Prendre une poignée de grandes ou moyennes **pairures**, la partager en deux, nouer les tiges et entortiller chaque branche, sans aller jusqu'au bout, sous le bras ou sur un piquet.

Les femmes habiles comme la Louise Delamotte en faisaient 80 et jusqu'à 100 à l'heure. On les faisait sécher par 25, emboîtés sur un paissieu. Ils étaient placés ensuite sur des chantiers, plus surélevés que ceux destinés au séchage de l'osier, ou pendus aux portes des granges.

Vente de l'osier prêt à l'emploi

Bien que cultivé pour une utilisation locale, pour être transformé sur place en objet de vannerie, une partie de l'osier bussierois



n'en était pas moins vendu à l'extérieur, un vingtième de la production en 1929 (3).

Bien avant, déjà, Briffaut signalait ce commerce. Il y a quelque temps, on vendait les brins fendus en trois, pourvus de leur écorce, aux tonneliers de Bourgogne. On exporte l'osier vert et surtout l'osier blanc qui se vend au poids, par bottes de 14 à 15kg en moyenne. (6).

Une botte d'osier de 2,20m de haut pèse 15kg. Si les brins ont de 1,60m à 1,80m, elle pèse 12kg; 10kg pour une hauteur d'environ 1,50m; 9kg pour 1,30m; 8kg pour 1,10m de moyenne. La botte de 0,80m ne pèse plus que 3kg. (3).

Avant la dernière invasion (1870), 100kg d'osier valaient 45F. Actuellement (1873) 100kg sont payés 35F. La moitié du produit est expédié dans le Midi, en Suisse, en Afrique et en Amérique. Joseph Morel se souvient que pendant la guerre de 1914 de grandes quantités de saule ont été vendues dans ce dernier continent. On y a, par la suite, planté de l'osier, notamment à Buenos Aires. Les pays de l'Est comme la Pologne ont, eux aussi, adopté cette culture.

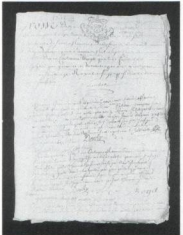
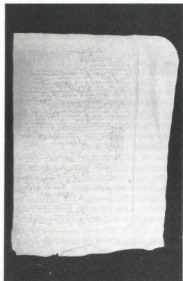
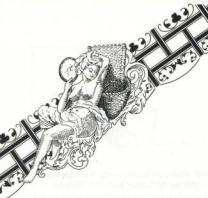
On vendait aussi, nous l'avons dit, d'autres sous-produits, dérivés de l'osier. Rien n'était perdu. Pour un profit très certainement relatif, mais que certains n'hésitaient pas à augmenter par quelques astuces. Ainsi M. Marcel Viardot raconte que certains glissaient (malencontreusement) une pierre de lave au beau milieu d'une botte pour en augmenter le poids. D'autres inséraient quelques croustons (ou pieds d'osier gelés) dans une autre botte, et, dans ce cas, trompaient l'acheteur non sur le poids mais sur la qualité...

Lien de pairures



Enlèvement des pairures.





GÉNÉALOGIE DE VANNIERS BUSSIÉROIS

XVII^e siècle

- 1^{re} génération BLANCHART François I 1647-1721 Cabassier en 1679
 " MONNY ou MOGNY René 1670-1742
 2^{me} génération BLANCHARD Mammès 1677-1745 fils de François 1^{er} mariage
 " BLANCHARD Nicolas 1677-1707 fils de François 2^{me} mariage

XVIII^e siècle

- CAULET Mammès vannier en 1709, né à Fay-Billot
 2^{me} génération BLANCHARD Claude 1687-1761 patinier cabassier
 " MONNY Antoine 1701-1761 fils de René
 " POINSENOT Nicolas 1709- ? fils de Jean de Fay
 " POINSENOT Jean 1717- ? fils de Jean de Fay
 " BLANCHARD François II 1691-1728
 3^{me} génération BLANCHARD François 1712-1776
 " BLANCHARD Jacques 1714-1772
 " BLANCHARD Jacques 1714-1750
 " BLANCHARD Nicolas 1718-décédé avant 1774
 " MONNY Claude 1730-1770
 " MONNY François 1735-1805
 " VIREY François 1700-1725
 " MIOT alias MION N. 1748-1794
 " COUCHUT Barthélémy 1728-1794

XVIII^e et XIX^e siècles

- 4^{me} génération BLANCHARD François, Etienne, Nicolas, 1764-1827
 " François, Nicolas et Jean-Baptiste 1789-1866
 " MONNY Pierre 1745-1802 né à Fay-Billot
 " MONNY Jean-Baptiste 1750-1820 né à Aurin, marchand à Paris
 " VIARDOT Nicolas puis vannier à Fay-Billot
 " LUCAN François 1754-1831 né à Violot, sabotier puis vannier
 " VARNEY Paul 1756-1834 né à Poinson, vannier puis marchand
 " RENAUD Jean-Baptiste 1770-1847
 " RENAUD François 1777-1840 vannier cabassier
 " PETIT Pierre 1777-1858 vannier cabassier
 " GIRARDOT François 1778-18 ? né à Fay-Billot
 " GUILLOT Claude 1779-1855
 " COLLIN Jacques 1781-1851
 " GARNIER Jean-François

- 5^{me} génération BLANCHARD Jean-Baptiste, Claude, Maurice, François, Edmée, etc...

XIX^e et XX^e siècles

Premières mentions de familles de vanniers dans les registres paroissiaux et d'état civil de Bussières Les Belmont d'après les Notes du Baron de l'Homme de 1942 à 1945.

ALLEMAND 1839 - ANDRÉ 1855 - ANDRIOT 1844 - ALBERTIN 1872 - ALBRIET 1875 - AUBRY 1855.
 BALLY 1817 - BERTRAND 1884 - BILLARDEY 1914 - BLANCHARD 1679 - BOCOQUIN 1866 - BONDET 1944 - BONNET 1891 - BORNET 1931
 BOURGEOIS 1898 - BOURNOT 1818 - BOURRIER 1829 - BOUTELLER 1930 - BOYET 1890 - BRACONNIER 1867
 BEAULIER 1889 - BRENIER 1891 - BREILLIOT 1872 - BRULE 1891 - BUFFET 1889 - CAULET 1736 - CHARNOTTE 1847 - CHEVALLIER
 1849 - CHEVALLET 1855 - CLEMENT 1845 - COCAGNE 1781 - COLAS 1886 - COLLIER An XI - COLLIN 1810 - COLONGE 1844
 COCUBUS 1844 - CORNUBERT 1813 - COUCHUT 1829 - CRANGE 1831 - CREUX 1860 - CROS 1885 - DAUMONT 1920
 DEBELLEMANNIÈRE 1860 - DECOURCELLES 1833 - DEGAND 1894 - DEGRAVE 1820 - DELAMOTTE 1860 - DENIS 1829 - DESSERT 1852
 DOHAIRE 1988 - DOMINGUE 1900 - DONNOT 1811 - DORMONT 1920 - DOUSSOT 1891 - DROUIN 1866 - DUPONNOIS 1877 - VON DER
 EMDE 1927 - ENARD 1901 - FÉVRIER 1867 - FELPIN 1824 - FRONNET 1877 - FRISON 1823 - GALSOTT 1859 - GARDENNET 1850
 GARNIER 1842 - GERARD 1853 - GIBIER 1889 - GILLOT 1871 - GIRARD 1871 - GIRARDOT An XI - GORGET 1874 - GRAPOTTE 1813
 GUICHARD 1881 - GUILLEMINOT 1835 - GUILLOT 1835 - GUYOT I An XII - GUYOT II 1941 - HERARD 1923 - HUTINET 1876 - JEANNEL
 1871 - JOBARD 1905 - LACORDAIRE 1901 - LAGASSE 1845 - LEFORT 1845 - L'HÔTE 1918 - LINOTTE 1921 - LION 1901 - LOGEROT 1840
 - LOUIS 1826 - MARCHAL 1890 - MARCHISSET 1901 - MASSOTE 1827 - MAUPIN 1831 - MECHET 1891 - MESTRE 1904 - MEURET 1826
 MICHEL 1824 - MICHELIN 1887 - MIGNOT 1897 - MLLANVOIS 1902 - MINOT 1826 - MOT MONI 1776 - MONDET 1825 - MONGIN 1821
 MONNOT 1877 - MONNIN 1889 - MONNY 1706 - MORIS 1874 - MOUSTY 1918 - MUGNIER 1926 - OUDOT 1840 - PASCAL 1873 - PECHINE
 1895 - PELTER 1908 - PERNOT 1812 - PETIT An IX - PETIT II 1943 - PLUBEL 1907 - POINSENOT 1735 - POMMERET 1880 - POUGEUX
 1905 - PRUDENT 1830 - REGNAULT 1900 - RENARD 1822 - RENAUD 1787 - RHODE 1831 - RIANDOT 1907 - RIBARD 1921 - RIGOLLOT
 1814 - ROBERT 1865 - ROBINET 1902 - ROGER 1829 - ROLLEE 1950 - ROY 1914 - ROYER 1817 - SARCELLE 1826 - SEGUN 1886
 SIMON 1875 - TERRAUT 1884 - THIEBAUD 1900 - THIÉRIOT 1826 - TISSERAND 1879 - VALLEE 1831 - VARNEY 1784 - VALTHÉLIN 1905
 WARDOT 1752 - VIREY 1724.

Ces dates ne correspondent pas nécessairement à celles de l'entrée dans la profession car on retrouve, sur le cadastre, des références quelquefois plus anciennes.

Nous citons encore quelques familles de vanniers n'ayant pas été répertoriées par le Baron de l'Homme et dont les descendants travaillent, encore aujourd'hui, l'osier:

Du XVIII^e siècle à 1940

ALBERTIN 1837 - BRUNET 1790 - CHAMPOINCOIS 1880 - CHANNAUX 1937 - CHIFFAUT 1870 - COSSIN-MERGER 1920 - DANOREL 1921
 - DOUET 1929 - DUCHÈNE 1900 - FOURTIER 1900 - GAUDOT 1880 - GODELLE 1865 - GUERINOT 1900 - GUYON 1811 - JACQUOT 1900
 - JOURNÉE 1890 - LECORNEY 1910 - LUCAND 1784 - MALTHÉ 1880 - RICHARD 1796 - RUJOTTE 1870 - THIEBAUT 1927

De 1940 à 1950

BAULET - BONDET - BUCHOLTZ - BOUVIER - CAZIN - CARIOT - CHEVILLARD - CLÈRE - CŒURD'ACIER - CHABRISON - DUBOIS -
 FERNANDEZ - JACQUOT - LEMAITRE - MARECHAL - MASSE - MATZ - MUNOZ - MIELLE - MOGEL - MORICE - OMBAE - PILLOT -
 PLOJEE - SANTOT - SANREY - SCHIERON - SCHMIER - VENDEUR -

De 1950 à 1980

ANDRUE - BOCOCH - GAVAILLE - GEYER - HJIN - MEJRE - MARTIN - MENU - MERGER - PELLEGRINI - PITOLLET - ALBERTINI -

On rencontre fréquemment les mêmes noms (BLANCHARD - VIARDOT - DECOURCELLES - PRUDENT, etc.) car les alliances entre familles de vanniers sont courantes au sein du village ainsi qu'avec nos voisins de Fay-Billot et de Poinson, malgré les rivalités coutumières.

Il apparaît que le métier est, dès le XVIII^e, fort bien considéré. Sans former pour autant des castes ou des clans, les cabassiers, mandeliers, et autres vanniers participent activement à l'administration du pays et quelques-uns occupent les plus hautes fonctions municipales, telles que maire, adjoint, lieutenant de pompiers...

Vanniers et paniers

Si par ailleurs nous indiquons que l'abbé Briffaut signale qu'il y a lieu de croire que ce sont les ermites de frère Jean Jacques (présent à l'ermitage de 1670 à 1676) qui ont appris aux habitants de la région à cultiver et à employer l'osier, une étude plus approfondie des tables décennales de la commune nous permet d'affirmer que quelques vanniers opéraient à Bussièrres dès le XVII^e s.

Si l'on consulte le diagramme, on s'aperçoit qu'après la guerre de 1870, 230 vanniers utilisaient la majeure partie des saules récoltés sur 80 hectares d'oseraies. Vers les années 1900-1910, 281 vanniers déclarés et leurs familles vendaient ou exploitaient l'osier produit sur 140 à 150 ha de plantations.

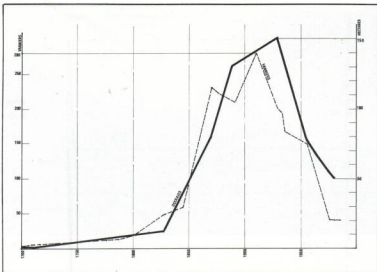
Il y avait une "mer d'oseraies" de part et d'autre de la route de Bussièrres, jusqu'à l'entrée du bois de Saucy et même au-delà, surtout sur la gauche, de chaque côté du Saulon. C'est M. Charnot, ancien patron vannier, doyen de Bussièrres, récemment décédé, qui nous rapportait cette précision. Il nous précisait par ailleurs que 1000 personnes, à Bussièrres, et 2000 dans la région de Fayl-Billot, travaillaient l'osier dans ce qu'il appelait les "années prospères", de 1900 à 1914. Hélas, toujours selon le même informateur, la guerre a tué le commerce. En effet de nombreuses nations d'Europe ont, par la suite, intensifié leur commerce de vannerie. La Pologne, notamment, se lança dans la fabrication de la vannerie d'osier et de rotin et concurrença sérieusement la France dans ce domaine. Henri Ferrand affirme cependant que, grâce à l'Ecole de Vannerie (1906-1907), le métier de vannier culmina, pour l'ensemble de la région dans les années 1925-1929. D'après une statistique de 1892, on trouvait cette année là 578 vanniers dans le sud de la Haute-Marne ou 924 osierculteurs cultivaient 493 ha. de saules.(3)

En 1929, dans la région de Fayl-Billot, on trouve 1320 osieristes et 799 vanniers.(3) A Bussièrres, à la même époque, on ne trouve plus cependant que 155 osieristes et 200 vanniers. Le triangle Fayl-Billot, Poinson, Bussièrres, centre de l'industrie haut-marnoise de l'osier avait progressé. En revanche, Bussièrres, déjà, marquait le pas.

Rares étaient ceux qui achetaient leur matière première mais tous livraient leur production aux négociants grossistes en vannerie et osier.(4)

Quels sont donc ceux qui, chez nous, confectionnaient les paniers? Avant 1914 il y avait, dit Joseph Morel, au moins un vannier par maison; les cultivateurs pratiquaient aussi la vannerie, en hiver, dans les moments "creux", quand leur profession principale leur en laissait le loisir. Il apparaît que la vannerie était une activité essentiellement familiale; les femmes et les enfants fabriquaient les fonds et écaffaient, bien que certaines femmes confectionnaient entièrement leurs paniers, tandis que les hommes ourdisaient et traçaient.

Ces hommes étaient soit des vanniers déclarés à la Chambre des Métiers, créée le 26 juillet 1925, ou à la Mutualité agricole, soit des cultivateurs qui travaillaient l'osier principalement en hiver. Ils avaient pour personnel leur épouse et leurs enfants. Certaines femmes d'artisans participaient également à la confection des paniers, et des



filis de vanniers purent "se payer" de longues études en travaillant l'osier durant leurs congés scolaires. Les artisans eux-mêmes ne dédaignaient pas l'apport de la vannerie. En 1889, Louis Lacordère était courrier-vannier et plus récemment Louis Brenier, colporteur-vannier, A. Poujeux, mécanicien-vannier, René Minot, brouilleur de cuir-vannier, Lefort et Bailly, buraliste-vannier.

Apprentissage

Marthe Bornet, maman, a commencé "de bonne heure". Elle aidait sa mère à faire les fonds, les anses pour, ensuite, faire "un peu de tout". Qu'aurai-je fait d'autre, dit René Dandrel, il n'y avait que ça à faire. J'ai d'abord écaffé, puis ourdi. Mon oncle me faisait travailler sur n° 2. Ensuite je me suis débrouillé. Puis je me suis installé chez moi. J'ai continué à toujours faire des paniers à jours, ovales à jours appelés aujourd'hui "clairfins", rectangulaires à jours, pâtisseries à jours, berceaux de poupée, étalages, blanchissures à jour, mais surtout les N° 2, 3, 4.

Fils de boulanger, j'avais 14 ans lorsque j'ai débuté. C'était généralement à cet âge que s'engageait l'apprentissage, après une scolarité sereine, sans école buissonnière, sous la férule de maîtres qui ont marqué plusieurs générations de leur empreinte bénéfique: le martinet n'était pas très connu mais il y avait toujours une poignée de saule à portée de la main...

Le père de Michel Prudent, actuel gérant de la Coop, a été l'un des premiers apprentis de l'Ecole de Vannerie. De 1905 à 1907, il logeait chez l'habitant car l'école n'avait pas encore d'internat.

M. Charnot a fréquenté aussi cette école à ses débuts. Il y a ensuite exercé les fonctions de surveillant, avant de s'installer comme marchand en vannerie, avec son frère. Alors qu'il n'était qu'élève M. Charnot a inventé le "Bussiérois". Présenté à l'exposition de Nancy en 1909 ce panier servait à la fois de "trayette" à l'étable et de siège pour le pêcheur au bord de l'eau.

Cependant, très peu de Bussiérois semblent avoir suivi les cours de l'Ecole de Vannerie, tout au moins à ses débuts. Il y en

aurait eu 2 en 1905, 2 en 1906, 1 en 1927 et 1 en 1928: 26 au total de 1905 à 1969. (4).

La journée d'un vannier

Le vannier se levait tôt, dès **mitron jaquette**. La mère Mielle était "sur son banc" à 5 heures. Comme le Firmin Charnot qui quittait son lit dès 4 heures ou 4 heures et demie. Il faut comprendre qu'en plus de l'oseraie à entretenir, chacun avait son jardin, un verger, un champ ou une chenevière, des poules, des lapins et sa vigne, car les vignes couvraient, en 1830, plus de 60 arpents soit plus du double des oseraies.

Après un arrêt d'une heure à une heure et demie pendant midi, on reprenait le travail jusqu'à 19 heures. Certains le prolongeaient pendant la veillée mais, généralement, on se couchait assez tôt.

Les journées étaient longues, au minimum 10 heures de labeur et il n'était pas rare qu'un artisan reste 12 à 14 heures sur le banc, surtout quand "ça pressait" ou dans "les moments difficiles".

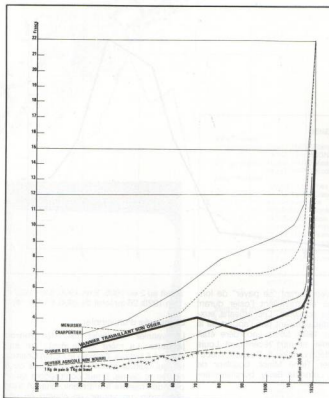
Les samedis n'étaient pas fériés à l'époque, et certains vanniers travaillaient même le dimanche matin: ils s'occupaient à préparer l'osier de la semaine, et on allait à la messe, ni plus ni moins qu'ailleurs...

Loisirs

Il semble malgré tout qu'ils aient préférentiellement choisi l'après-midi du samedi pour se défouler, bien qu'ils l'occupaient à assurer, à la brouette, les livraisons de la semaine.

On se souvient encore des brouettes vides stationnées devant les bistros du village, de 2 heures de l'après-midi jusqu'à 8 heures le soir, et même au-delà. (Marcel Viardot). On pouvait, dans ces établissements, jouer aux cartes et aux quilles.

Nos vanniers allaient aussi à la pêche et à la chasse. Quelques bals comme celui de la St Antoine, réunissaient jeunes et vieux. On se souvient d'une société locale de tir, la *Hil-rondelle*, active jusqu'en 1910. La salle paroissiale fut créée après 1914 par l'abbé Poirette. Et c'est M. Chillon qui relança vers 1921 l'équipe de football U.S.B. qui existait déjà en 1909.



PRIX DE L'OSIER BLANC AUX 100 KG

Avant 1870	F 45 (Briffaut)
" 1873	F 35 (Briffaut)
" 1893	F 40 (Elouard)
" 1906	F 46 (De la Barre)
" 1910	F 45 soit le prix de 100 kg de blé (Fernand Perrin)
" 1920	F 128 (Viardot) Cette année-là un wagon d'osier a été expédié à Nice, en février.
" 1929	F 360 (Ferrand)
" 1936	F 250
" 1944	F 950
" 1946	F 2750
" 1947	F 16000
" 1957	F 16000
" 1966	F 255(00)
" 1971	F 225(00)
" 1977	F 950(00)
" 1984	F 1600(00)

DIAGRAMME COMPARATIF DES SALAIRES.

Vanneries bussiéroises

Henri Ferrand note que la classification des vanneries bussiéroises par Briffaut est celle d'un néophyte et il en propose une autre. (4). Nous citerons cependant ce que Briffaut, en 1873, disait à ce sujet. Il établissait une distinction entre vannerie primitive, ordinaire, fine et artistique.

Pour lui, la vannerie primitive comportait les vans, les hottes, les cabas à pâte, les paniers à incendie et toutes sortes de formes closes. Ce qui est exact chronologiquement pour ce qui concerne notre région.

Ce qu'il appelait la vannerie ordinaire ou commune (mandellerie) intéressait les ouvrages moins serrés ou à claire-voie et les paniers et corbeilles propres à tous les usages. Cette sorte de vannerie pouvait être, comme la précédente, à claire-voie, croisée ou non, noire, mais surtout blanche, quelquefois teintée, vernie ou goudronnée. C'étaient les berceaux, bûchers, cabas, cages, châlières, claies, blanchisseuses, manes, cribles, chauffe-chemise, nasses, paniers divers...

Les corbeilles et paniers d'osier choisis, travaillés délicatement, de formes variées adaptées à la mode, composaient la vannerie fine. (C'est dans ce paragraphe que Briffaut commet une erreur).

Quant aux objets dignes d'entrer dans les plus grands salons, que l'on pouvait qualifier d'objets d'art que seuls pouvaient réaliser des ouvriers connaissant parfaitement le dessin, ils étaient classés dans la vannerie artistique. Cette dernière section n'était pas connue à Bussières en 1873. (Briffaut parle sans doute de la vannerie en rotin.) Il distingue encore dans le travail des vanniers

à Bussières, la vannerie proprement dite, la cabasserie, la hotterie, la mandellierie.

On dit qu'autrefois les vanniers étaient plus spécialisés qu'aujourd'hui. Citons l'exemple du Firmin Chamotot qui ne confectionnait guère que des paniers à bureau. Il les faisait "les yeux fermés", en quelque sorte machinalement. De ce fait, quand il n'y avait pas de commande pour ce type de panier, il se trouvait fort embarrassé pour aborder la confection d'un modèle différent. Combien étaient comme lui, qui s'étaient habitués à ne monter qu'une sorte de vannerie. La diversité était bien moins grande alors qu'aujourd'hui. Un vannier artiste comme le Robert Riardet était capable de réussir n'importe quoi, sans moule et parfaitement. Il avait la chance d'être fort adroit. Il avait vu travailler d'autres vanniers, il avait voyagé. (Il était allé jusqu'à Pantin!) Il avait repéré les coups de main et les astuces de métier en d'autres régions. C'était un vannier complet. (Michel Prudent). Mais H. Donnot, P. Renaud, G. Lefort et bien d'autres étaient aussi de très bons vanniers.

Mais la spécialisation reste un fait général. Même l'ouvrier d'exception pouvait ne se tenir qu'à une seule taille de panier (fabrication de 16 pouces par exemple et non 18). Une preuve de cette spécialisation est donnée par la comparaison entre nos deux centres de Fayl-Billot et de Bussières. Pourquoi les vanniers de Fayl-Billot n'ont-ils jamais travaillé que la vannerie "en plein"? Pourquoi les Bussiérois ont-ils presque toujours fabriqué des articles de vannerie "à jour"? Peut-être parce que l'osier du Fayl, moins "fort" que celui de Bussières se prêtait mieux au taquage. (A. Prudent).

Sur les lieux du travail

Le vannier ne travaillait jamais au grand air mais à l'intérieur, au rez-de-chaussée dans un lieu frais, sur la terre parfois nue, parfois pavée ou planchée.

La boutique de ma grand-mère avait un sol en terre battue. Elle était peu éclairée. Certains de ses confrères travaillaient dans la cuisine-boutique, comme chez Enard et chez Mielé. D'autres se cantonnaient dans la chambre.

Le vannier s'installe sur un établi, le "banc", fait de planches de chêne jointoyées sur des traverses, mesurant 1m25 au carré et haut de 10cm. Il utilise une sellette inclinée pour fabriquer certains paniers en clôture. Un poinçon peut aussi être fiché dans le banc pour servir d'axe.

Habituellement, chacun travaille chez soi, il n'existe pas de grands ateliers. Néanmoins, quelques vanniers, peu nombreux aiment se réunir pour travailler ensemble. (6) Bien que le terme d'atelier soit peu usité on retrouve dans les archives mention de la construction en 1883 d'un atelier de vannier pour M. Gérard Tarterin.

Quand on pénètre chez un vannier, on le trouve habituellement assis sur son banc. En revanche un "cabassier" ne s'assoit jamais mais travaille constamment courbé. Quand au "hotier" il utilise un siège qu'il rehausse à mesure qu'il avance dans son ouvrage. (6).

Ajoutons que les vanniers, parce qu'ils travaillent constamment au ras du sol froid, sont fréquemment sujets aux sciatiques et aux rhumatismes.



Méthodes de travail

Un vannier utilise 1000 à 1800 Kg d'osier par an suivant ses fabrications et selon qu'il produit ou achète son osier. (3).

L'osier blanc est employé soit à l'état rond, **la saule**, soit fendu en 3 ou en 4 **brins** avec le cœur, soit en **éclisses** quand ce cœur est enlevé.

Le cœur ou **copeau** est utilisé pour réaliser les articles à bon marché tels que les petits emballages.

Avant toute utilisation il faut faire tremper l'osier. *Il n'y a que les camps-volants qui travaillent au grand air et qui mouillent peu, (J.Morel) car ces vanniers ne fabriquent que des articles ronds ou ovales réalisables en un temps très court.*

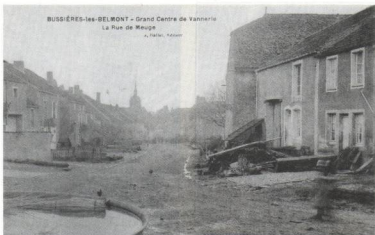
Deux méthodes se partagent la faveur des vanniers: tremper l'osier puis le retirer aussitôt et ne commencer l'ouvrage qu'après une attente d'une demie heure ou laisser l'osier durant deux heures dans l'eau avant de le travailler.

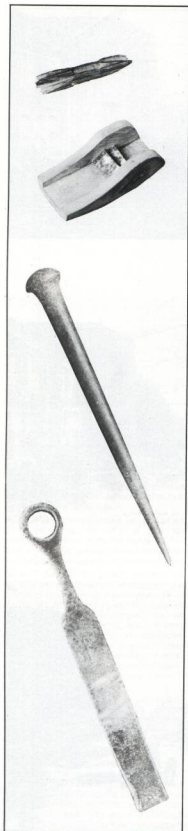
A Bussières, on l'immerge de 2 à 5 heures, selon sa taille, suivant les saisons. Toutes les fontaines, les lavoirs, les abreuvoirs sont à la disposition des vanniers. L'humidification ou "ressuage" se fait sous toile et l'on évite les trempages répétés. *Le trempage de l'osier dans les abreuvoirs avait un effet bénéfique sur l'eau absorbée par les animaux. En particulier elle leur évitait d'attraper la fièvre aphteuse. (André Domaine).*

Concurremment avec l'osier, le vannier utilisait le chêne fendu après trempage dans l'eau froide ou bouillante ou passage au four. Ces lattes de chêne servaient à la confection des fonds et des anses. L'alisier, le bouleau, le noisetier entraient également dans la vannerie bussieroise.

L'outillage

Le vannier dispose d'un outillage relativement restreint. Il possède un certain nombre d'outils propres à tous les métiers du bois et de la forêt, tels que scie et chevalet, planes et bancs à planer, fendoir et maillet, serpes ordinaires à manche bois et serpes à manche de fer, serpette et sécateur. Sa panoplie spécifique comprend la **batte** de fer pour serrer l'osier, le **closoir** ou fer à clore pour les vans et les cabas, la **bécasse** en fer que les gens de Fayl-Billot nomment une **cabasse** et qui sert à **boutonner** lorsque la baguette terminale est posée, la **tire** ou **tiroire** permettant de saisir les brins, le **fendoir**, **fendeu** ou **mandroir** pour diviser les tiges en 3 ou 4 quartiers, la **planette** dite **escoeur**, **éclissoir**, **trusquin** d'épaisseur ou, fautivelement, **rabot**, l'**équarisseur**, l'**épluchoir** ou **mondeu** et l'**épissoir**.





La technique bussiéroise

Afin d'aborder plus facilement la technique bussiéroise nous avons choisi de présenter la fabrication d'un panier d'étagage par M. André Prudent et celle d'un panier à linge par M. André Domaine. Nous n'avons pas choisi la réalisation d'un van ou d'un cabas car selon Elouard *rares sont les ouvriers capables d'en confectionner*. Bussières a cependant connu un vannier, M. Crance qui a fabriqué des cabas jusqu'en 1980.



Le panier d'étagage en vannerie mixte, pleine et "à jours" est destiné à présenter le pain en boulangerie.



Le panier à linge ou blanchisseuse, entièrement en vannerie "à jours" est typique du travail bussiérois.



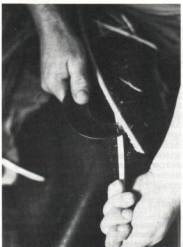
Taquage du fond. Le fond du panier est tressé bien serré. "L'étagage" ayant un fond d'assez grande dimension, les saules utilisées sont relativement grosses.



Épluchage. Le fond de la "blanchisseuse" étant terminé, les déchets d'extrémités sont coupés au sécateur.



Écaffage. Sur le genou et à l'aide de la serpe on amincit le pied des montants pour faciliter l'ourdissage.

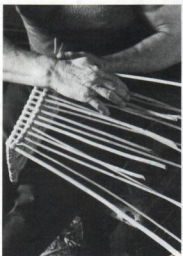


Courçonnage. Au lieu d'amincir le pied des montants, on pratique une fente vers le milieu de la tige. On obtient ainsi, sans chute, un montant et un courçon écaffés.

Il faut savoir que l'on appelle **montant** la partie allant vers la cime de la tige d'osier et **courçon** la base ou pied du montant.



Ourdisage. Cela consiste à fixer les montants sur le fond en faisant en sorte que chaque boucle emprisonne la partie écaffée de la boucle précédente.



Pour la "blanchisseuse" on pose en alternance un courçon écaffé et un montant plus long, qui servira pour border.



Traçage. La trace simple ou **maillage** est réalisée à l'aide de deux brins dont la torsion emprisonne chaque montant.



Contrôle. La trace est réglée en hauteur à l'aide du fer-à-clore ou **closoir**, la régularité du parallélisme est vérifiée à la **pige**.



Coupe. Les courçons sont coupés au sécateur au niveau supérieur de la seconde trace. Notez la présence des piges qui maintiennent le bon écartement des montants.



Torche de renforcement. Plusieurs brins d'osier sont tressés entre les montants longs.



Bordure. Les montants longs sont rabattus et tressés entre eux pour former le bord du panier.



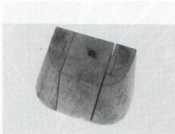
Cintrage des poignées. Les deux armatures des poignées ou *petites anses* sont galbées ensemble sur le genou.



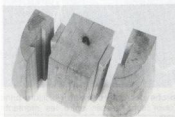
Piquage de l'armature. Les extrémités des armatures sont épointées. Le vannier écarte les tors de bordure avec le poinçon et y introduit les extrémités des armatures.



Garnissage des petites anses. "La saule" est également piquée dans la bordure puis le vannier lui fait subir une torsion au fur et à mesure qu'il l'enroule autour de l'armature.



Moule de panier à pêche.



Les moules

Certains vanniers artistes sont capables de réaliser n'importe quel article à l'unité sans modèle, ni croquis, ni moule. Mais la plupart des ouvriers produisant en séries des **glanes** de paniers dont les tailles ou **numéros** correspondent à des dimensions précises et dont la forme est bien déterminée, procèdent à l'aide de **moules** de forme.

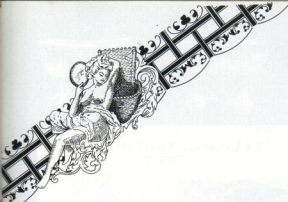
Ces moules ou **modèles**, du latin *modulus*, mesure, peuvent être selon le cas des modules, des calibres, des gabarits, etc... On passe ainsi de la simple baguette, **pige** ou **jauge**, servant à mesurer, à celle qui permet de mettre en forme et de maintenir l'écartement désiré et enfin au moule souvent hautement sophistiqué. Traditionnellement ces derniers sont apparus dès qu'il s'est agi de produire des articles utilitaires en grande série.

Dans sa boutique le vannier confectionne lui-même ses mesures, gabarits, jauges, et **piges** de toutes sortes. Il peut également fabriquer les **moules** simples mais il sollicite les compétences d'un menuisier pour réaliser les modèles complexes. C'est particulièrement le cas pour ceux destinés à la

fabrication des paniers "rustiques" vendéens et des paniers-à-pêche qui requièrent des connaissances de menuiserie. On peut d'ailleurs penser qu'il s'agit là d'un ouvrage apparenté à celui des modéleurs en fonderie. Il faut en effet que le moule puisse être aisément retiré lorsque le panier est terminé et l'englobe totalement à l'exception d'une étroite ouverture. C'est un système d'assemblages coniques à queues d'hironde formé généralement de 3 à 5 éléments qui permet cette astucieuse extraction.

Lorsque j'étais enfant j'ai souvent vu mon père ou mon grand-père fabriquer ce genre "d'ustensile", mais je n'en soupçonnais pas, alors, l'extrême complexité. Ce n'est que récemment qu'il m'a été donné d'en fabriquer un. C'est alors que je me suis aperçu que mes aïeux réalisaient empiriquement et, semble-t-il, avec beaucoup de facilité ce qui demande aux "techniciens" de notre temps des connaissances approfondies de géométrie descriptive et une kyrielle de plans pour parvenir... aux mêmes résultats!...

Récompenses obtenues à l'exposition industrielle de Langres en 1873	
OSIER	
Blanchard Lucan	Médaille de bronze
VANNERIE	
Coculbus Jules	Médaille de bronze
Blanchard Adolphe	Médaille de bronze
Blanchard André	Mention honorable
Frison Boyet	Mention honorable
Gérard Andriot	Mention honorable
Pernot Bocoquin	Mention honorable
Pernot Morgin	Mention honorable
SEBILES	
Boyot Simon	Médaille de bronze
Nota: la commune de BUSSIÈRES a pris à sa charge les frais occasionnés par l'exposition de vannerie.	



COMMERÇANTS – PATRONS ET LEVEURS de BUSSIÈRES LES BELMONT

du XVIII^{ème} au début du XIX^{ème} siècle

VIARDOT Nicolas marchand vannier né à Fayl-Billot
RENAUD Jean-Baptiste marchand vannier, né à Poisson
RENAUD François dit «Plein», bûcheron puis marchand vanniers

XIX^{ème} siècle

MICHEL François, alias ÉTIENNE, mandelier puis marchand en 1836.
RENAUD Maurice marchand vannier puis tourneur sur bois
PETIT Jean-Baptiste vannier cabassier-mandelier, marchand vannier

du XIX^{ème} au début du XX^{ème} siècle

VIREY-COLLIN 1875 puis MOREL-VIREY, ensuite MOREL J. (GODILLOT et son beau-frère GRANDJEAN)
1911-1922 puis THOMAS Pierre 1947-1979 ensuite S.A.R.L. THOMAS.
VIARDOT-RUOTTE 1896 – d'abord leveur pour VAUCAIRE puis VIARDOT Frères – ensuite VIARDOT-
PICAUDE et VIARDOT Marcel.

ALLEMAND-DUSSY en 1893 achetait des paniers à PETIT Auguste.

XX^{ème} siècle

CHARNOTET Aguste 1901
CHARNOTET Frères après 1914, fournisseurs des administrations (articles de bureaux) cessation en 1970.
RALLET-BOUQUIN 1906, leveur pour CHERREY de Fayl-Billot.
CIGOUT Roger 1907, leveur pour VAUCAIRE-BINET de Gray.
DECOURCELLES Maurice, leveur pour DELAMOTTE de Fayl-Billot.
LEFORT Germain et Augustin 1920-1921, ensuite Germain a été commissaire en osier noir et blanc pour une maison de bonneterie à Marseille.
PETIT Noël, leveur pour CHATEAU de Fayl-Billot.
CHEVALET Auguste, leveur puis négociant.
DECOURCELLES Maurice 1949-1965, leveur pour AUBRY gascard.
DORMONT Georges, marchand ambulant au cours des années 1960.
VANNERIE BUSSIÉROISE COOPÉRATIVE ARTISANALE, créée en 1942 par Louis PRUDENT.

COMMERÇANTS – PATRONS ET LEVEURS de L'EXTÉRIEUR

DUPONNOIS Jacques 1720-1789
DUPONNOIS François et DUPONNOIS Louis, Jean-Baptiste, prédécesseurs possibles de DECOURCELLES.
LES GRAPOTTE.
BINET François 1713-1776 de Fayl-Billot
FAITOUT Paul, VAUTHÉLIN Nicolas, PROTYOY, VIARDOT Charles et Paul de Fayl-Billot.
CHERREY vers 1860 de Fayl-Billot.
LHERITIER-ROYER vers 1850 de Fayl-Billot.
LHERITIER-DECOURCELLE et autres LHERITIER (même famille) de Fayl-Billot.
BESANÇON 1916-1984 de Provençailles sur meuse.
VAUCAIRE-BINET puis VAUCAIRE de Gray;
PARISEL Ch. et PARISEL Cy, de Poisson, marchand d'osier.
VILLEMEN de Poisson, marchand d'osier.
THEVENY-HENRIOT 1897 de Fayl-Billot.
TREFFE, négociant-grossiste de Meurthe et Moselle.
JANNIAUD Albert, négociant en osier, de Culmont 1947-1967
CHATEAU, successeurs de VAUCAIRE à Gray, s'installa en 1931 à Fayl-Billot où il racheta la maison CHERREY.
DELAHOTTE débute vers 1860.
AUBRY Gaspard et AUBRY Frantz de Meurthe et Moselle.
FRISON Hubert de la Seyne-sur-Mer (Var), Bussiérois de naissance, ancien élève de l'E.N.O.V.
AUBERTIN Marcel successeur d'AUBERTIN-VIARDOT, commerce d'osier.

Les noms en caractère gras signalent les marchands et leveurs qui commercent toujours en 1985.

Commerce Transport

Autrefois, avant le chemin de fer et même les routes, l'écoulement de la production n'était pas facile. D'abord à dos d'homme ensuite à dos d'âne, puis avec charrette et chevaux, on écoulait ou on échangeait aussi avec d'autres produits tels que rouets, pelles, écuilles. Les ventes et échanges s'effectuaient souvent à l'occasion des foires de Lyon et Dijon. Les marchands vanniers y vendaient également des chaises, de la boissellerie et de la toile grossière.

En 1873, les négociants de Fayl-Billot viennent prendre les produits chez les ouvriers et les expédient par chemin de fer dans toutes les directions. (6).

Après la guerre de 1870, les marchands vanniers abandonnent les routes pour devenir des grossistes sédentaires. La vannerie "levée" par eux chez les artisans ou livrée à domicile par les vanniers, le dimanche matin, est expédiée aux commerçants détaillants du midi de la France, aux clients agricoles et industrielles de différentes régions et à l'exportation.

Les expéditions ne se faisaient pas seulement par chemin de fer mais aussi par voie fluviale depuis le port de Gray. (4) Effectivement le transport s'effectuait par voie ferrée depuis Chaligny, Chamoisy et Matz et par voie d'eau à partir de Langres et Gray. L'exportation, timide en 1892 et qui ne concernait que l'"extra-choix", atteignit son apogée en 1927.

La marchandise

Bussières, en 1892, était spécialisée dans le "travail à jour", corbeilles à bureau, emballages, paniers à fraises et à raisin. Tellement spécialisée que cette production bussiéroise ne semblait pas pouvoir être détrônée. (3).

Les anciens du village confirment qu'ils ont hérité cette spécialisation de leurs ancêtres. René Dandrel précise qu'à certaines époques, dans les "moments de creux", quand il y avait mévente, il lui est arrivé d'avoir 600 N° 2 (des paniers ovales) sur son grenier. Il était d'ailleurs un des rares vanniers à pouvoir ainsi stocker sa production. On cite également le cas de ce vannier de grande adresse qui faisait une pile de paniers à bureau chaque jour, c'est-à-dire 16 à 17 numéros 5. Chaque fois qu'il changeait de modèle, si celui-ci était d'un numéro plus faible, il en confectionnait un de plus. Ainsi la pile atteignait toujours 2,20m de haut! (D'après Joseph Morel).

Les paniers à bureau n'étaient cependant pas la seule production de Bussières. Certains bons ouvriers s'employaient à faire "de tout". Cependant, pour assurer un rendement convenable, chaque vannier, chaque famille avait choisi un article qui lui



Confidentiel N° 3 SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS MARCUS RAGUET 1933
à FAYL-BILLOT (Haute-Marne)
10, rue de la République - Téléphone 1-2 - Capital 450.000 francs - C.C. Patrimoine N° 327

Adresse la Correspondance à
Directeur des Anciens Établissements Raguet
à FAYL-BILLOT (Haute-Marne)

Bouteilles		Cuvettes	
N°	1 2 3 4 5 6 7 8	N°	10 11 12 13 14
Quantité vendue	5.82 4.21 7.13 8.23 12.25	Quantité vendue	7.22 8.22 10.22 12.22
en qualité moyenne	en qualité moyenne	en qualité moyenne	en qualité moyenne

États de Stockage

N°	1 2 3 4 5 6 7 8
Quantité vendue	1.22 2.22 3.22 4.22 5.22 6.22 7.22 8.22

Manufacture de Vannerie
CHARNOTET FRÈRES
BUSSIÈRES-les-BELMONT
(Haute-Marne)
BERCEAUX ROULANTS
R.C. LIÉGEOIS N° 300 4.300



agréait plus spécialement et elle s'y tenait autant que faire se pouvait.

Voici quelques spécialités par vannier ou quelquefois, par famille.

- Chevalet blanchisseuses
Meuret berceaux à flèche
Billardet paniers à pêche, moises
Minot René berceaux
Descourcelles
dit "Tatiata" paniers à bureau
Bornet Marie paniers à bureau
Bornet Eugène valises, pâtisseries
Charnotet Henry . moises, paniers à bureau
Prudent Louis berceaux
Aubriet-Aubriet moises
Lacordaire
dit "Mathey" paniers à beurre, étalages
Moniot Jules paniers à bureau

- Colas berceaux
Lacordaire Julien pousinières
Sommier Jules corbeilles à lessive
en plein (il venait de Rivières).

Quant au père Tourniquet il réussit la fabrication d'un **tricycle** entièrement en osier!

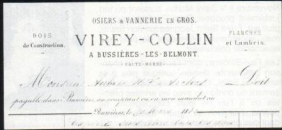
Les marchands de vannerie

S'il était bon de produire, encore fallait-il pouvoir écouler la marchandise. Nombre de vanniers étaient économiquement contraints de vendre leur production au fur et à mesure. Joseph Morel cite notamment le cas d'un artisan qui, en 1930, année très difficile pour la profession, bradait ses paniers à n'importe quel prix.

Le relais financier était généralement assuré par le marchand. Si le vannier avait néces-

sairement besoin du marchand, le marchand, lui, ne tenait guère à ce que ses clients fassent affaire directement avec le vannier. M.Charnotet rapporte que, lors de l'Exposition Universelle de 1900, (ou 1889?), les marchands parisiens qui refusaient formellement à fournir à leur clientèle américaine les noms et adresses de leurs fournisseurs hauts-marnais! Cette *cachotterie* bien compréhensible ajoute M.Charnotet n'a pas empêché que cette exportation ne se fasse, par la suite, directement par l'intermédiaire des marchands de Bussières.

Le marchand vannier était, avant la guerre, un "banquier" à qui était dévolu le rôle de tenir un volant financier au moment des crises. Il était le régulateur du marché. Après la guerre, les marchands ont aban-



donné ce rôle parce que les sommes à investir devenaient trop lourdes; ce fut au grand dommage des artisans. (3)

Il est vrai que, d'après Joseph Morel, les Allemands, avant la "Grande guerre", achetaient n'importe quoi, pour le revendre en Amérique du Sud. De 1914 à 1917, nous ne vendions guère et les banques prêtaient peu d'argent. En 1915, un Américain vint jusqu'à Bussières pour faire ses achats. Après 1918, la vente aux Allemands devint pratiquement nulle, certains vanniers refusaient même tout commerce avec eux.

Joseph Morel indique d'autre part qu'avant 1914, avec certains marchands, le marché était conclu pour l'année, rue du Paradis, à Paris. Cela se passait généralement en février. Le prix était conclu à un demi-sou près. Il se souvient très bien que son père

revint après avoir conclu un tel marché, en 1910, année des grandes inondations.

C'est en 1926, ajoute-t-il, que pour la dernière fois nous avons "bien vendu" les paniers à bureau. Cinq wagons sont partis de la gare de Matz pour l'Amérique. Le hall de cette gare était "gerbé" jusqu'aux carreaux. Les dernières grosses ventes de détail ont été réalisées d'une part avec l'Angleterre et, d'autre part, par l'intermédiaire des Anglais, avec l'Afrique du Sud. Joseph Morel a même effectué, vers 1930, un déplacement à Londres où il a vendu la totalité de son stock. Ce fut, ensuite, la crise.

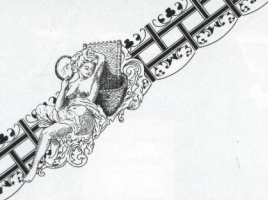
Fabrication ralentie ou non, les livraisons continuaient malgré tout chez les "patrons". Certains commerçants d'ailleurs ramas-

saient, levaient, la marchandise directement chez les vanniers.

Les livraisons s'effectuaient à la broquette ou avec des remorques en fin de commande ou à la fin de chaque semaine. Un chariot chargé de paniers et tiré par des hommes a même été vu montant la rue de Couture.

Moi, dit le Dandrel, je livrais avec une broquette munie d'un cadre. J'en emmenais large. Heureusement qu'il n'y avait pas la circulation actuelle. C'était un défilé, le samedi, pour monter chez le Morel, un défilé de paniers de bureau et de blanchisseuses surtout. Le ramassage n'a été vulgarisé qu'après la guerre de 1940.

Gilles Fourtier.



Si dans l'historique du canton de Fayl-Billot conté par l'abbé Briffaut, il apparaît que Poinsonniers, Gueurias ou Flatas et Maurieux ont eu quelques démêlés dès le 18^{ème} siècle à propos du partage des terres des grandes et petites Montvaudies et même pour d'autres sujets, ces bons voisins se sont mis cependant tous d'accord afin de se trouver un saint Patron commun et le fêter dignement le 17 Janvier de chaque année.

Saint Paul l'apôtre fêté ailleurs par les vanniers a été chez nous délaissé au profit de Saint Antoine déjà vénéré dès le 12^{ème}.

Les gens de Poinson qui festoyaient le 11 Novembre à la Saint Martin, auraient pu fort justement proposer Saint Pégrin ou, qui plus est, Frère Saint Jacques (un non Saint), mais acceptèrent cependant de prier leur anachorète précurseur.

Les Fayl-Billotin, dont l'auteur de la chanson patoisante dédiée quelque peu à la santé du Saint, l'ont-ils associée malicieusement ou confondu avec les ermites précités ou à l'un de leurs compagnons de prières...l'allusion au "gouri" laisse cependant des doutes quant à la confusion.

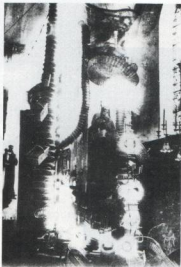
Nous autres Maurieux, après avoir été entre autre, sous la tutelle des religieux de St Antoine de Viennois d'Aumoniers dès 1230, avons vu ces moines Antonins acheter les diverses seigneuries de Bussièrres et ce jusqu'en 1789. Nous aurions peut-être pu être et pour cause opposés à l'adoption de ce Saint Patron. Mais les religieux de cet ordre ont malgré tout marqué le pays de leur empreinte et ont accompli une oeuvre durable en participant à la naissance du village. (Aubriet).

Doit-on voir dans ce choix un signe de reconnaissance ou une coïncidence... car ce fut bien lui, l'ermite venu d'Egypte qui confectionnait des nattes de jonc au 3^{ème} siècle, lui le Grand Saint Antoine comme le dit la chanson, qui fut "l'êlu".

Quoiqu'il en soit et malgré quelques flèches d'osier de moins en moins décochées entre villages, nos ancêtres vanniers ont toujours célébré dignement ce Saint Ermite.

Il m'est agréable d'imaginer ce que pouvait être cette grande journée il y a quelques cent ans.

Si, la veille au son de l'angélus, le patron recevait ses ouvriers et quelques fois leurs cadeaux (au Fayl surtout), ce matin là comme le dit la chanson en fleurant bon la flamme des pots, Maurieux, Poinsonniers et Gueurias endossaient "leur bel habit" et se rendaient en cortège et en musique chez leurs marchands. Après avoir souhaité la fête aux dits marchands, et offert le bouquet au patron, on se rendait ensuite à l'église où Saint Antoine artistiquement décoré de



Le vitrail représente le Saint avec son bâton et son cochon. A ses pieds une famille de vanniers travaille sous sa bénédiction. Ces personnages sont les portraits fidèles d'artisans bussiérois du moment. (famille M.L. Gérard, vanniers et M. Viardot, marchand). Ce vitrail revint à 500F. La souscription fut lancée le 17 janvier 1899 par l'abbé Porrette alors qu'il célébrait sa première St Antoine à Bussièrres. S'adressant aux 300 vanniers qui emplaçaient l'église, il s'inscrivit le premier pour 50F.



paniers attendait en compagnie du prêtre, des desservants et des enfants de chœur l'arrivée des fidèles.

Au cours de l'office, le patron marchand élu du jour offrait la brioche en guise de pain bénit et passait cérémonieusement et rituellement le chateau au confrère à qui serait dévolu l'honneur d'être le "patron offrant" de l'année suivante.

Avant que le gros bourdon annonciateur de réjouissances moins pieuses aie fini de tinter, les débits de boissons étaient pris d'assaut; absinthe, vin chaud ou boissons d'alors préparaient les estomacs à de glorieuses agapes.

Le fumet, auteur de l'allongement des nez des autres, des Poinsonniers et même des autres, tenait toutes ses promesses lors d'un "dîner" où l'on se tenait bien et fort longtemps à table.

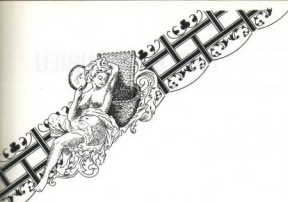


Habiles à sarcler, cirer, taquer, les vannières n'en étaient pas moins pour autant de fins cordons bleus. Enfin, les bals d'avant et après "souper" permettaient aux Maurieutes, Gueuriottes et Poinsonnières de comparer lors d'une polka ou autre mazurka, les vertus de leurs vaillants tresseurs d'osiers...

Le 18 au petit matin, les derniers flonflons à peine estompés quelques silhouettes encore "enfeuillées" par les festivités prenaient déjà la route de l'oseraie ou s'en allaient quérir une botte de saules déposée la veille dans l'abreuvoir.

D'une Saint Antoine à une autre, nos "pays" ont toujours su, je crois, profiter pleinement de ces moments de fête et oublier ce jour-là surtout les difficultés inévitables à leur métier.

Je leur souhaite de tout coeur de perpétuer la tradition le plus longtemps possible de LA SAINT ANTOINE AU GUE.



CHANT DES VANNIERS DU FAYS

Làs Poisonniers, làs Maurieux,
Lò grand nez s'aïlonge
En fleurant lai fiamm' dàs posuts.
Mâ bein qu'on y songe!
Femm', vitment mon bel haibit
Pou m'en allé au Fays
Ai lai Saint Antôn' au gué!
Ai lai Saint Antône!

J'vons teurteus chez nos marchands
Lò souhaïter lai fête,
Pusqu'on y vai teus làs ans!
Mâ j srons pas si bête,
Ç'ast bein dit: un' autre fòs,
J'invitrons le garde-bòs,
L jò d lai Saint Antôn' au gué!
L jò d lai Saint Antône!

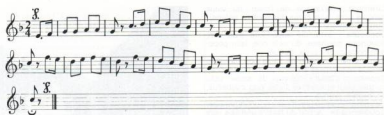
Lòs femm' ne font pas treu bein:
El! font grand taïpage.
Levées dos le grand maitin,
El! laïss' lò ménaïge
Pou s'installer au café
Et peu pou allé danser.
Fair' lai Saint Antôn' au gué!
Fair' lai Saint Antône!

N'y aïvot bein i gros Durand
D'aïveu sai musique.
I faisot teut pien du vent,
Peu de faire chique.
Il aïvot l'air en cùlèrè.
I souffiot comm' un tonner'
Pou l' grand Saint Antôn' au gué!
Pou l' grand Saint Antône!

Buvons teurteus ai lai santé
Du grand Saint Antône!
I srot bein vnu pou daïgner,
L bon Dieu lu pardonne!
Si ç'b'on saint venò no vò,
Je srins bein le recevò.
Le grand Saint Antôn' au gué!
Le grand Saint Antône!

Un si bon petit daïgné
Lu plairo, je gaïge:
Il étot si mau soigné
Dans son ermitage.
Mâ s'il en voulot bein pus,
J mettrions lai broch' au cul
De son compaignon au gué!
Viv' lai Saint Antône!

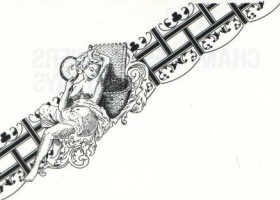
Qu'ast qu' croyot qu' dans not' quartier
N'y aïvot un poète?
Làs uns dis' qu' ç'ast Béranger
Qu'a sòti d'lai terre.
Mâ làs aut' pus dégourdis
Dis' qu'ç'ast pt'èt' bein le gouri
Du grand Saint Antôn' au gué!
Du grand Saint Antône!



CHATELLE - La Mairie - St-Félicien - La Chapelle - Gervais - La Chapelle - La Chapelle



Statue de Saint



Cirement : écorçage de fossier, du vieux français *cirre*, latin *citrus*, filament (v. pelage).

Ciroir : écorçoir (v. cirement).

Cochete : extrémité supérieure d'un brin, *couchote*, *cochote*, du vx.fr. *coe*, latin populaire *coda* pour *cauda*, queue.

Commerce : branche de saule non travaillée vendue notamment à l'horticulture (v. négoce).

Copeau : « cœur » du brin de saule, vx.fr. *coispeu*, peut être dérivé du lat. pop. *cuspellus*, lat. *cuspis*, pointe.

Coursion : pied du brin d'osier (v. coursionnage).

Coursionnage : action de fendre une tige vers son milieu, terme d'arboriculture désignant la taille à 3 yeux des branches à fruits.

Escaffer : fendre une tige à une extrémité. L'ancien français *eschefier*, déchirer, vient du bas-allemand *Skaften*, râcler.

Eclisse : osier refendu ne comprenant pas de « cœur ». Le vx. fr. *eschise* est issu du francique *silti*, comme l'allemand *Schlitz*, entaille.

Emoncheu : déchet d'épluchage de l'osier. Ce mot a même origine que le français *émondage*, lat. pop. *exmundare*, nettoyage des arbres.

Epluchage : élagage des branchettes. L'ancien fr. *peluchier* dérive du latin *pillucare*, enlever le poil.

Fendeu : fendeur.

Fichage : plantation des boutures.

Fontneute : petite source, lat. pop. *fontana* de fontis, source.

Giane : tas de paniers de même sorte, non empliés. Mot d'origine gauloise désignant une poignée d'épis.

Gueurreu : grenier, endroit où l'on met le grain, lat. *granarium* de *granum*, grain. Le terme français est ici prononcé avec métathèse RE/ER et suppression du I de la dernière syllabe.

Lière : lien d'osier, lat. *ligamen* de *ligare*, lier.

Mailage : même façon que le traçage (v. ce mot), vx. fr. *maillier*, lat. *macula*, formé de mailles.

Maurieu : blason des Bussières par analogie avec leur saint patron, Saint Maurice.

Mondeu : émondeur (v. émoncheu).

Naisoir : rouissoir, au Fays (v. routoir). Ce terme est peut être un dérivé de *naz*, lat. *nasus*, car les rouisseurs, du fait des fermentations butyriques, répandent des odeurs parfois nauséabondes.

Négoce : synonyme de commerce (v. ce mot).

Onceute : ergot au pied d'un saule. Vx fr. *once*, *oince*, ongle utilisé en 1175 par Chrestien de Troyes, terme d'origine inconnue.

Oseraie : alors que le lieu planté d'osier est féminin il l'est encore fréquemment un oseraie, le vannier dit encore fréquemment un oseraie.

Ordir : fixer les montants d'un article pour en permettre la vannerie. Le vieux français *ordir*, tramer, vient du latin *ordiri*.

Ouvrage à jours : article tressé à claire-voies.

Pelure : lanière d'écorce, déformation du fr. *parure*, de *parer*, lat. *parare*, apprêter.

Paneu : pan de chemise d'homme, panet, du lat. *pannus*, morceau d'étoffe.

Pelage : écorçage (v. épluchage).

Peloir : écorçoir (v. pelage).

Pelure : lanière d'écorce (v. pelage).

Pousseu : outil pour planter les boutures d'osier, pousseur, en vx. fr. *poulsier*, lat. *pulsare*, frapper, repousser.

Routoir : rouissoir où l'on mettait à rouir le chanvre puis, plus tard à humidifier l'osier, du francique *rotjan* (v. naisoir, tour de saule).



Saibeu : *sabeu*, sabot, littéralement savatebot, chaussure en toupie.

Sarcler, **sarquiler** : arracher les mauvaises herbes, lat. *sarculare*.

Saule : un vannier parle de la saule, gardant ainsi le genre féminin du mot francique *sañla*; alors que le français a adopté le masculin d'après le genre des autres arbres.

Sausse : saule, mot d'origine latine, *Salicem*, Salix.

Taquier : égaliser les rangs de vannerie en les frappant à l'aide du taquoir (v. ce mot).

Taquoir : outil pour taquer, onomatopée de *toc*, *fac*.

Traçage : façon de vannerie formant une sorte de toron en ligne, anc. fr. *tracier*, tirer un trait, rayer du lat. pop. *tractiare*, de *trahere*, tirer.

Trou de saule : lieu où l'on met les osiers à tremper (v. routoir).

Tafon : sol argileux compact, peut être par analogie avec le tuf, lat. *tofus*.

Fauchée : surface de champ évalchée à 25,85 ares, qu'un homme pouvait faucher à la main en une journée (v. journal).

Journal : surface égale à la fauchée (25,85 ares) qu'un homme pouvait travailler en une journée.

Rez-de-terre : au ras du sol de l'anc. fr. *rez*, ras du lat. *rasus*, rasé.

Crapaud : gant de cuir avec paume en bois servant pour ficher les boutures de saule. Terme donné par comparaison avec l'allure générale du batracien.

Tout-gros : brin d'osier de fort diamètre.

Hart : lien d'osier, du francique *hard*, corde.

Mitron-jquette : expression désignant le lever du jour. Cette locution semble faire amalgame entre *poitron-minet* et *poitron*.

jaquet. *Jaquet* est ancien surnom de l'écureuil et l'anc. fr. *poitron*, lat. *postero*, avait le sens de cul. La locution signifierait donc « dès que l'écureuil montre son cul ».

RÉFÉRENCES

- 1) Thiberge
- 2) Jolibois E. La Haute-Marne ancienne et moderne 1858.
- 3) Elouard. L'osiericulture et la vannerie en Haute-Marne 1929.
- 4) Ferrand H., Duchesne R., Thomas J., La Vannerie, l'osier 1981.
- 5) Etienne Boileau. Le Livre des métiers XIII^e siècle.
- 6) Abbé Briffaut. La Saliciculture et la vannerie à Bussières 1873. L'histoire du canton de Fay-Billot.

Bibliographie

- Matrices cadastrales de Bussières de 1826 à nos jours.
- Livre blanc de la vannerie. Chambre de Commerce et de l'industrie de St Dizier et de la Haute-Marne. D. Parquet. 1977.
- Livre de l'outil A. Walter - J.M. Lamothe 1976.
- Monographie de Bussières. H. Courciacier 1950.
- Statistique de l'arrondissement de Langres. Sommer, Librairie éditeur 1836.
- Dictionnaire de l'ancienne langue française du IX^e au XV^e Emile Bouillon; éditeur 1892.
- Encyclopédie de Diderot.
- Bulletins des anciens élèves de l'Ecole de Vannerie de Fay-Billot.
- Encyclopédie de la vannerie. Gaston de la Barre. 1908.
- Cours d'osiericulture. J. Fondeux 1960.
- La vannerie française et étrangère. Année 1910.
- Osier. Vannerie. Ecole de vannerie de Fay-Billot 1929-1931.
- Larousse analogique et étymologique.
- Dictionnaire des communes. Abraham 1924.
- Almanachs paroissiaux. Années 1900 à 1910.

Nous remercions toutes les personnes qui nous ont apporté leur aide et leur témoignage :

M. Pierre Aubriet, Mme Martha Bonnet, Renée Boutellier, MM. Georges Chamotet, Louis « Lili » Chevalier, Gabriel Clément, Henri Courciacier, René Dandrieux, M. et Mme André Domaine, Mme Paulette Fournier, Maître Louise Gérard, MM. Gaby Larmerien, Francis Lefort,

Joseph Morel, André Prudent, Michel Prudent, Pierre Thomas.

La Chambre des Métiers, le Service du cadastre, les Archives de la Haute-Marne, la Chambre d'agriculture, la Bibliothèque municipale.

Et M. Henri Ferrand qui a bien voulu superviser notre ouvrage.

UN VAN QUI N'ÉTAIT PAS DANS LE VENT !

M. Henri Ferrand, ancien professeur de l'École d'osier-culture et de vannerie de Fayt-Billot a relevé une erreur dans notre n° 94 « Le Grain ».

Dans un simple but d'objectivité, je me permets d'apporter quelques précisions sur les vanneries mentionnées dans cette étude.

1) **L'engrangement**, page 24, le nettoyage des grains. Les figures 122 et 123 ne représentent pas des vans comme l'indique la légende correspondante. Il s'agit de grandes corbeilles rustiques appelées « **RESSÉS** » ou « **RASSÉS** » utilisées autrefois pour donner la nourriture aux animaux de la ferme, un mélange de baïe d'avoine (glume) de menue paille et de betteraves coupées. Ces corbeilles assez grossières sont fabriquées avec de l'osier entrelacé sur une carcasse rigide en général en noisetier. Les entrelacements peu serrés laissent passer facilement les grains, ce qui ne permettait pas de « **vanner** » efficacement. La « **resse** » est souvent confondue, à tort, avec le « **van** ».

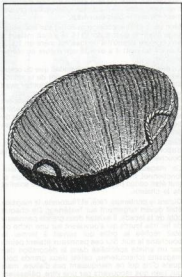
Le véritable « **VAN** » est plus grand, plus plat, il a la forme d'une grande pelle plus ou moins ouverte en éventail. Sa forme très étudiée répond à trois fonctions : **PUISER**, **PORTER**, **VANNER** le grain. Le van est clôturé en osier sur une armature solide formée de lamelles de « **chêne** » refendu et plané, disposées en rayons et appelées « **COTES** ». La clôture est très serrée, l'osier est frappé régulièrement et énergiquement pendant la fabrication de manière à ne laisser subsister aucun joint. Deux poignées cintrées en bois bouilli englées comme deux oreilles en facilitent l'utilisation. Le « **VAN** » peut être considéré, tant par la pureté de sa forme que par la qualité du travail, comme une vannerie d'art, et sa rareté sur l'aujourd'hui une pièce de collection et de musée. Les derniers fabricants de « **VAN** » de notre région ont cessé leur activité au cours des années 1960.

On fabriquait aussi autrefois en utilisant la même technique de vannerie des « **CABAS** » à grain et à paille, des hottes à vin (hôte à vendange), des « **PAILLONS** », appelés ainsi parce que fabriqués primitivement en paille, et tous récipients en vannerie destinés à recueillir des matières granuleuses ou pulvérulentes et même liquides, par exemple le seau de pompiers qui était enduit de poix à l'intérieur pour en parfaire l'étanchéité. Les « **cabas** » fabriqués dans la région de Fayt-Billot et de Bussières se présentent sous la forme de calottes sphériques plus ou moins aplatis de taille variable. Le plus petit cabas, le « **PICOTIN** » contient la ration d'avoine d'un cheval, le plus grand contient deux boisseaux environ de grains. Ces récipients étaient très connus des agriculteurs Haut-Marnais, et je pense que les agriculteurs Aulois et Marnais devaient les connaître aussi.

2) **L'agro-alimentaire** page 28, figures 163 à 165.

Les « **PANETONS** », ou « **PANNETONS** » destinés à contenir les pâtons (pâtes à pain) sont dénommés par les vanniers « **BANNETONS** » de **BANNE**, grand panier d'osier dont le diamètre est **BANNETTE** et **BANNETON** pour désigner une petite **BANNETTE** sans anse ni poignée.

Et oui, malgré notre désir de bien faire, nous sommes parfois entraînés à commettre des erreurs. Heureusement il y a toujours parmi nos lecteurs un spécialiste qui peut, rapidement, apporter la correction qui s'impose et c'est heureux pour nous.



FABRIQUE D'AGUILLES POUR LA BONNETERIE

EN TOUS GENRES & TOUTES JAUGES

Outillage Spécial pour Régularité du laminage de laiguille Cotton

TUNES ORDINAIRES & AVANISER EN ACIER
RESSORTS DE GRILLES

AGUILLES POUR MÉTIERS

Français, Anglais
Redlignes, Circulaires
Hollandais, Ribbing

RESSORTS À BOUDIN

En acier et en acier laminé toutes formes

GRIFFES POUR REVERS

POINÇONS AVEC & SANS BOUTON

Poinçons à Pli d'Arrêt

P. Vallée

BREVETÉ S.G.D.G.

22, rue de l'École

ROMILLY-SUR-SEINE

(AUBE)

1910 E. Giffy - Troyes - 1907

La bonneterie de Romilly-sur-Seine

L'une de nos lectrices romillonnaises nous a aimablement fait parvenir cette carte commerciale de la fabrique d'aiguilles pour métiers à bonneteries P. VALLEE. Nous ne pouvions mieux faire que la reproduire en grandeur réelle.

Un engin vraiment mystérieux

C'est l'outil dont nous vous avons déjà proposé la photo dans le N° 94. A ce jour aucun de nos lecteurs et amis ne semblent en connaître l'usage. Il nous a été suggéré que — peut-être — il aurait pu servir à la culture du tabac (?) à moins que ce ne soit pour les betteraves (?). En attendant on voudrait quand même bien savoir quoi ce c'est !



MON PERE ETAIT BOUCHER

Ce commerce existe toujours, mais il n'a plus rien de commun avec ce qu'il était il y a une trentaine d'années, aussi bien au plan commercial proprement dit qu'au plan du cadre.

Mon père était boucher, il avait fait son apprentissage avant la guerre de 1914 et s'était installé à son compte lorsqu'il a épousé ma mère en 1922. Jusqu'à sa mort il a exercé son métier au même endroit.

Le métier de boucher qui ne vendait que du bœuf, du veau et du mouton et seulement de la viande fraîche, était un métier « noble ». Le boucher avait un certain dédain pour le charcutier, qui, à l'entendre, découpait la viande n'importe comment et la faisait cuire pour la vendre. A Epemay, entre les deux guerres, il n'existait pratiquement pas de boucher-charcutier, alors qu'on en trouvait en grand nombre à Châlons.

Les conditions de travail étaient fort différentes, d'abord par le cadre, et je décrirai en premier la boucherie.

Le magasin était comme on dit maintenant, fonctionnel. Il n'existait pas de chambre froide et tout était conçu pour protéger la viande du soleil et de la chaleur.

Durant le printemps, l'été, et l'automne, le magasin était ouvert largement sur l'extérieur. De chaque côté de la façade, il existait deux grandes panneaux de fer très lourds qui s'ouvraient sur une niche où était repliée la grille qui servait à fermer la boucherie la nuit. Sur ces panneaux étaient peints par un artiste spécialisé dans la décoration des magasins (charcuteries, cafés) deux grands bouquets d'iris qui ne manquaient pas d'originalité, mais qui, bien que recouverts par une vitre, pâlisèrent avec les années. Pour entrer il fallait pousser une porte basse en fer ajouré qu'on appelait « prônet » et on franchissait le seuil entre deux grands plateaux de marbre blanc sur lesquels on exposait la viande quand le temps le permettait. Ces plateaux reposaient à l'extérieur sur des sous-bassements de marbre jaspé rose que l'on retrouvait de chaque côté de l'entrée; sur l'intérieur, des panneaux de bois fermaient ce qui constituait une sorte de coffre où l'on mettait en réserve la sciure qu'on répandait chaque jour sur le sol, les papiers d'emballage, les couteaux, les crochets, etc. Au-dessus de ces plateaux de marbre, au fond, contre le mur, il y avait de chaque côté deux grands miroirs où les clientes et les filles du boucher se sont souvent mirées. Ces miroirs constituaient les portes de deux placards où étaient repliés deux grands panneaux vitrés que l'on déplaçait l'hiver quand il faisait très froid. Une porte vitrée remplaçait alors le « prônet ».

Au-dessus de l'entrée sur toute la largeur du magasin, une marquise en fer ajouré portait en son centre une sorte d'écusson où était calligraphiée au pinceau l'enseigne de la boutique : « Boucherie des familles ».

Quand le soleil brillait, il fallait encore, avant de pénétrer dans le magasin, écarter deux grands rideaux confectionnés dans un tissu genre toile à matelas rayé de blanc et de rouge.

Mis à part les panneaux de marbre, toute la façade, grille, porte, étaient peintes en vert bouteille. Très souvent les bouchereries étaient peintes en rouge « sang de bœuf », c'était de rigueur. Pas chez nous, papa n'aimait pas ça.

A droite de l'entrée, la caisse traditionnelle de bois peinte avec sa plaque de cuivre bien astiquée pour poser la monnaie, sa petite balustrade en bois, et le livre de commande; derrière, une chaise posée sur un plancher, isolait la caissière du pavé froid qui recouvrait le sol.

À l'orte, la glacière : c'était une grande armoire à deux portes, une isolée par du liège; elle s'ouvrait par une porte, une grande qui tenait toute la hauteur et deux petites superposées s'ouvrant séparément. A la partie supérieure un grand bac en tôle galvanisée recevait la glace que le marchand de glace apportait chaque jour. Il avait une sorte de

fourgon tracté par un cheval, où s'entassaient de grands pains de glace qu'il tirait à l'aide d'un grand pic crochu et qu'il posait sur son épave qu'il avait préalablement protégée par un sac. Mon père avait accroché sur la façade de la glacière, une échelle qui était toujours suspendue sur le côté que les clients ne voyaient pas. Le marchand de glace grimait à l'échelle, cassait avec son pic le pain en morceaux, qu'il entassait dans le bac. Cette glace fondait au cours de la journée en refroidissant la viande que contenait la glacière. L'eau s'écoulait par un tuyau métallique jusque dans un grand bac circulaire qui se trouvait sous le meuble. Chaque soir, parfois même, plusieurs fois dans la journée en période de grandes chaleurs, on vidait ce grand bac incommode à porter car son diamètre atteignait bien un mètre et sa profondeur n'était que d'une vingtaine de centimètres. L'eau du bac allait directement dans le caniveau. Devant le mur du fond, face à la porte d'entrée, il y avait une belle table de boucherie avec un plateau de marbre blanc posé sur un pied de fonte tarabiscoté, décoré de motifs en cuivre. On y exposait différents morceaux à vendre.

Accrochées au plafond le long du mur, ou fixées au mur par des scellements de grandes tringles métalliques hérissées de crochets servaient à suspendre les morceaux de viande.

Tout au long du mur qui faisait face à la glacière un long meuble allant d'un bout à l'autre du plan, haut comme une table, formait en son centre l'étai, c'est-à-dire la table de découpe, avec à sa gauche la balance Roberval en fonte tarabiscotée avec deux grands plateaux de cuivre toujours impeccables comme l'était la série de poids posée devant. Un tiroir sous la balance renfermait le papier sulfurisé qui devait être en contact avec la viande, à l'autre extrémité de l'étai un espace libre permettait de faire les paquets à l'aide du papier journal, enfin feuille par feuille sur une alonge, alternativement à gauche et à droite, afin qu'on puisse les saisir plus facilement.

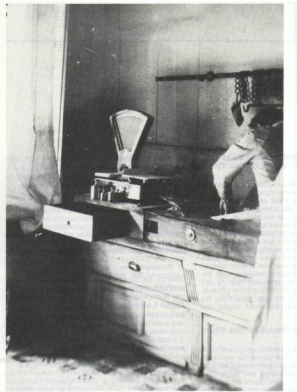
Sous l'étai un grand tiroir recevait les déchets (os, grasse, peau, tendons). Le sur, mis en sac, et revendu à l'abattoir, partait vers les savonneries de Marseille. Les autres déchets donnés aux clients nourrissaient chiens et chats. Le long du mur, l'étai était creusé d'une longue rainure où s'enfonçaient les couteaux et les feuilles; le couperet en acier était appuyé debout sur le mur, les scies étaient accrochées aux tringles. On retrouvait au-dessus de l'étai les deux tringles à crochets, l'une de 30 cm du plafond, l'autre à portée de la main. Pour saisir les morceaux suspendus à la tringle supérieure on utilisait une grande perche munie à son extrémité d'un crochet métallique. Il ne faut pas oublier le grand bac oblong rempli d'eau posé sur un support métallique, où la tête de fer encadrée de ses pieds nous regardait d'un oeil torve. Le sol était couvert d'une très belle céramique multicolore, à motifs floraux stylisés. La sciure le recouvrait en toute saison pour éviter les glissades. Les murs étaient « tapinés » en blanc.

Le boucher, maître de ce lieu, portait une veste ajustée dans un tissu très solide à petits « pieds de poule », bleu et blanc, col tailleur, double boutonnage à boutons de nacre, coutures cintrées dans le dos. Sa veste, un grand tablier, à une bretelle assez large sur l'épaule gauche, s'enroulait autour du corps, des cordons se croisaient dans le dos, ramènés sur le devant, ils étaient noués et le nœud enroulé autour du cordon. Aux pieds, l'hiver, le boucher portait des sabots noirs, bien cirés, sur des sortes de chaussons montés sur des plaques tricotées et fermées par de petits boutons ronds. Plus tard, des « kroumirs » remplacèrent ces chaussons. Dans l'encolure de la veste apparaissaient la chemise à cravate, l'hiver, un foulard bien noué cachait le cou, d'autres bouchers portaient des bourgeons, sortes de blouses larges et froquées, d'un tissu plus léger et de teinte un peu plus foncée. Sur le boudoir, ils superposaient trois tabliers de formes différentes dont chacune portait



un nom particulier dont j'ai, hélas, perdu le souvenir.

Pour parler du travail du boucher, je pense qu'en écrivant le travail d'une semaine, j'en aurai fait le tour, puisque le rythme était hebdomadaire. Le lundi matin, jour unique de fermeture, c'est le « frottin », c'est-à-dire le grand nettoyage. Tous les instruments, tables, étai, sont lavés à l'eau bouillante additionnée de « cristaux » (carbonate de soude) et, copieusement, d'eau de Javel. L'étai est découpé à l'aide d'un grattoir qui enlève la graisse, le sang, mais aussi des copeaux de bois, de sorte que cet étai diminuait d'épaisseur, surtout en son centre et qu'il fallait un beau jour le remplacer, ce qui était fort coûteux. Les cuivres à leur tour, étaient astiqués avec un produit réservé à cet usage et les aciers (lames des couteaux, couperets, feuilles) frottés énergiquement à la toile émeri jusqu'à ce qu'ils brillent comme des miroirs. Ensuite le sol était lessivé et l'hiver, les miroirs et les vitres des panneaux de la façade étaient aussi nettoyés. Bien entendu, chaque jour, on essayait régulièrement tous les outils et on balayait le sol avant de repandre de la sciure fraîche. L'après-midi du lundi, le boucher se rendait à l'abattoir, il y réglait l'octroi, taxa versée pour l'entrée des bêtes dans la ville, puis il allait voir dans les étables qui entouraient la grande cour, les « bêtes » (on ne disait pas animaux) que son « marchand de bestiaux » (on ne disait pas maquignon) venait lui livrer. A cette époque, il arrivait que le prix de l'animal soit fixé au coup d'œil et mon père savait à quelques kilos près, estimer le poids d'un bœuf, d'un veau ou d'un mouton. Parfois la discussion était longue entre vendeurs et acheteurs, mais ça se terminait généralement par un verre de vin pris dans un petit café qui faisait face à l'abattoir, et qui, croyez-moi était bien acheminé. Papa se mettait ensuite d'accord avec un des tueurs, qui devait le mardi ou le mercredi abattre les bêtes et les livrer. Quand un boucher avait des commis, ce sont ces commis qui se chargeaient du tauge. Les bouchers de campagne achetaient directement les bêtes chez les cultivateurs et souvent les abattaient eux-mêmes. Mon père a gardé le même marchand de bestiaux durant toute sa carrière. Celui-ci était spécialisé dans la génisse normande et allait lui-même faire ses achats en Normandie. Il se



procurait des veaux et finissait de les engraisser dans ses prairies de la vallée de la Marne. Les agneaux, eux, venaient de la Champagne Pouilleuse où ils étaient encore fort nombreux. On profitait du lundi pour aller régler au bureau des contributions la « taxe d'abattage ». Mon père, qui vendait par semaine un demi-boeuf, un veau et un agneau, achetait chaque semaine un boeuf avec un autre boucher de la ville. Le lundi était donc « le jour de repos ». Le mardi matin, lever vers 6 heures on sortait la viande de la glacière et on la détaillait. Détailler la viande était tout un art, il fallait connaître tous les muscles de l'animal. Bien sûr, les morceaux portaient des noms identiques aux appellations actuelles, quoique je n'aie jamais entendu chez nous parler de bifteck coupé dans « la poire » ou le « hareng ». Bien connaître les muscles, c'était aussi les séparer soigneusement à l'aide d'un couteau à lame courte et pointue, sans jamais entamer l'aponévrose, qu'on appelait tout simplement la peau. Chaque muscle a un goût, une tendresse, une saveur qui feront que l'utilisation et surtout la cuisson en seront différentes. Il déposait les morceaux sans autre préparation sur les marbres, ou les suspendait à l'aide de crochets dont on glissait la pointe entre deux tendons. Ensuite il préparait les commandes que ma mère allait livrer à bicyclette dans un faubourg de la ville. Durant mes vacances, dès l'âge de 7-8 ans, j'allais souvent moi-même livrer la viande. Plus la clientèle arrivait et jusqu'à midi mon père servait et ma mère tenait la caisse. L'atmosphère était enjouée, mon père aimait la plaisanterie, sans jamais dépasser les limites de la correction, ce qui n'était pas vrai pour tous les bouchers qui avaient souvent la gauloiserie facile. Après le repas de midi, ma mère nettoyait la boucherie, mon père faisait la seste ou, durant les beaux jours, allait au jardin. Vers cinq heures le commerce reprenait jusqu'à sept heures, sept heures et demie. Le mercredi suivait le même rythme, ainsi que le jeudi, mais le jeudi soir, le tueur allait livrer à l'abattoir avec les bêtes tuées, cela s'appelait « remonter la viande ». Les « carcasses » étaient couchées dans une voiture à bras; au fond de la caisse, une grande « banne » blanche, c'est-à-dire une sorte de drap protégeait la viande de la poussière et des mouches. C'était alors le grand branle-bas : on écartait la table du fond, mon

père aidait le tueur à soulever sur son épaule le demi-boeuf qui pouvait peser 150 à 200 kg et qu'il portait, la cuisse sur le devant et l'épaule dans le dos. Il entrait dans la boucherie, mon père fixait un gros crochet dans l'articulation de la cuisse, prenait ce crochet à l'extrémité de la grande perche et l'élevait jusqu'aux crochets les plus élevés. Ensuite, le tueur lâchait le tueur et la bête restait pendue, le cou au ras du sol. Le veau et le mouton, moins grands, étaient suspendus à des crochets intermédiaires, là étaient livrés entiers et un travail délicat consistait à les fendre en deux en sectionnant chaque vertèbre à l'aide d'une sorte du coupeur appelé feuille, et cette « feuille » ne devait pas dévier, la ligne de fente devant passer au milieu de la colonne vertébrale. Le boucher y mettait son orgueil. Les abats étaient livrés en même temps. Les têtes : la tête de boeuf, dépouillée, écorvée et sans langue, servait à confectionner des pots au feu, la viande des joues, gélatineuse, en était savoureuse et le prix modique. La tête de veau gardait sa peau, qui avait été rasée au couteau. On la mettait, ainsi que la langue, mais pas la cervelle, à tremper dans un bac, avec les pieds. Les langues de boeuf, les foies étaient suspendus, ainsi que les pommons. On les appelait « mou » quand ils venaient du boeuf et servaient à la nourriture des chats, et « fressure » quand ils venaient du veau et servaient accompagnés du cœur à préparer les ragouts. Les cervelles, le ris de veau étaient disposés sur des plats. Les tripes restaient à l'abattoir chez le tripiier qui nous les achetait. Le cuir était également revendu et durant un certain temps il fut payé à un prix fort intéressant. On laissait généralement les bêtes suspendues dans la boucherie durant une nuit quand la température le permettait, afin qu'elles acquiescent une certaine rigidité. Le vendredi, la bête était découpée en gros quartiers et désossée; l'art consistait à laisser l'os « blanc » sans fibre de viande, pour ne rien perdre, et cela exigeait une certaine dextérité et une connaissance précise de la forme des os. Ensuite, c'était la vente. La journée du vendredi était consacrée au désossage, tout en servant la clientèle. Il était nécessaire de se lever très tôt, vers 4 h et demie, 5 heures, le samedi matin, qui était toujours très chargé, avec des commandes à préparer, des rôts



à rouler et ficeler avec une fine ficelle, des gigots à parer, c'est-à-dire fendre de légers coups de couteau qui dessinaient une fleur ou une branche de feuillage qui apparaissaient lorsque la cuisson écartait les fentes. Dans l'après-midi du samedi, passait le marchand de bestiaux qui ne se faisait jamais régler avant la vente, et que l'on payait toujours en argent liquide. On lui passait commande, on lui faisait compliments ou reproches sur sa dernière livraison et un ou deux petits « canons » obligeaient la discussion. Et le dimanche on ouvrait encore la boutique jusqu'à midi et demi, une heure. La seule journée de fermeture des boucheries était le « vendredi saint ». Alors les rideaux étaient ouverts, et l'on exposait toute la viande avec le plus d'art possible, avec des guirlandes, des fleurs en papier, des bouquets de persil. Je suppose que cette coutume, comme disait mon père, était fort ancienne. Elle devait marquer la fin du carême. A cette époque, lorsqu'on achetait de la viande, c'était la bête entière qu'il fallait vendre ; les devants (épaule, collier, poitrine), les derrières (cuisse), les trains de côtes, etc. Durant l'hiver, il n'y avait plus trop de problèmes, les bas morceaux, c'est-à-dire ceux qui entraient dans la confection des pots au feu et des ragouts se vendaient bien. Il n'en était pas de même l'été, quand les cuisinières étaient étonnées, et qu'on jugeait que les trois heures de gaz qui étaient nécessaires à la préparation de ces plats étaient ruineuses. Cependant, le boucher s'en tirait en baissant le prix de ces bas morceaux pour les rendre plus attractifs. Maintenant, il n'y a plus d'abattoirs municipaux ; il est vrai que sur le plan de l'hygiène, cela semble une bonne mesure. Il existe des entreprises d'abattage qui achètent elles-mêmes leurs bêtes et les bouchers se fournissent dans ces grandes usines. S'ils vendent surtout des biftecks ou des rôts, ils ne prennent que des « derrières » ou des « trains de côtes » qui n'appartiennent même pas à la même bête. Des « devants », ils en prennent un de temps à autre pour ne pas dire qu'ils n'ont pas de bas morceaux. Les scies à os sont électriques, les bêtes débitées à la machine. Mon père, s'il était encore là, dirait : « Ce sont des épiciers » et s'il voyait la viande sous plastique, il serait certainement horrifié !

Enquête de Mlle Millet, Châlons-sur-Marne.

L'ALMANACH DU MORVAN 1985. Lai Pouélie BP 51 58120 Châteauneuf-Chinon.

De nombreux articles, contes et histoires en parler morvandiau, un fac-similé de l'histoire de Quarreilles-Tombes parue en 1843, agrémenté de courtes études locales : moulins du Morvan, La mort d'un grand chêne. La corne d'écorce (hautbois d'écorce dont nous avons parlé dans RFC N° 91). Le tout est illustré de quelques photographies intéressantes.

JOURNAL D'AGRICULTURE TRADITIONNELLE ET DE BOTANIQUE APPLIQUÉE JATBA. Laboratoire d'ethnobotanique et d'ethnozoologie. Muséum National d'Histoire Naturelle 57 rue Cuvier 75005 Paris.

Ce volume de 280 pages publié avec le concours du CNRS a pour sujet *Les hommes et leurs sols*. De nombreuses communications, tant françaises qu'étrangères, forment ce dossier. Nous y avons noté : Notions de base en matière de travail du sol dans les anciennes agricultures européennes de François Sigaut ainsi que « Du bigot à la charrue », évolution des techniques de labour dans le vignoble jurassien à la fin du XIX^e de Claude Royer. Des photographies et d'excellents croquis illustrent l'ensemble.

BULLETIN TRIMESTRIEL DE LA STE DES ANTIQUAIRES DE PICARDIE. Musée. 48, rue de la République 80000 Amiens.

N° 598. Notes sur les blasons peints dans certaines lettres majuscules de l'Écriture de la confrérie du Puy N.D. d'Amiens. Amiens et la Picardie sous la Régence d'Anne d'Autriche 1643-1651. Quatre statues de l'ancien Hôtel-Dieu d'Abbeville à Baltimore.

N° 597. Le château de Wartegg et la famille de Bombelles. Le sort des cloches d'Amiens pendant la Révolution. Notes sur les blasons peints (suite).

CAHIERS DES AMIS DU VIEIL ILLE N° 90. BP 22 66130 Ille sur Tet.

Le journal *Ille* qui se fait, la plume au fusil. Cas victorieux, le 25 avril 1945. Et pastorelles de la Vall d'Aries, Muntanyas regales, Les périodes de notre ville... La morue à la catalane. Histoire de la gendarmerie d'Ille, L'ollada à Serrabona.

REVUE DE LA STE D'ÉTUDES FOLKLORIQUES DU CENTRE OUEST. N° 129. Les Granges 17400 St Jean d'Angély.

Le vocabulaire sacré d'un pasteur du Poitou vers 1770 (il s'agit d'un Pasteur protestant). A propos de quelques chants et danses de tradition populaire recueillis dans l'est de la Charente... Le jeu de la toupe.

Comme de bien entendu la Revue de la SEFCO comprend également en supplément le sublet, revue en parier local.

PAYS DE BOURGOGNE N° 131. 17 bd Paul Doumer 21000 Dijon.

De nombreux articles d'histoire locale : Éléments nouveaux pour une histoire des impropres bourguignons Le journal de Jules Renard... etc et une chanson : Ah! la bonne vie.

LEMOUZI N° 95 13 place Municipale 19000 Tulle.

Revue d'histoire et d'archéologie. Lemouzi nous offre aussi, régulièrement, des études sur les traditions limousines. Ici, nous trouvons, présentées par J.-P. Baldi, une suite de prières populaires croisées en parler limousin et un document très intéressant sur le guérisseur en Lemouzin en 1983, travail effectué dans le cadre du Service Hospitalo-Universitaire de Psychiatrie adult par J.-M. Léger, Mlle M. Bertrand et C. Hermann.

LES FRUITS DE LA VIGNE Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme. 54, bd Raspail 75270 Paris Cedex 06.

En 132 pages, Christiane Amiel nous restitue l'environnement naturel de la vigne en Languedoc. Les « fruits » de la vigne c'est plus que le raisin, c'est aussi les pêches, les olives, les figues, les « poreux », les asperges, le houblon, et puis les escargots, les grives, merles et tourterelles... Tous ces « parasites » de nos vignobles industrialisés furent et sont encore en de nombreux pays, des appoints alimentaires non négligeables pour les simples vignerons. Ils sont aussi toute la poésie d'un mariage entre la vigne et son environnement. Les anciens savaient préserver cet ensemble « écologique », ne prélevant que ce qui était nécessaire au maintien de l'équilibre général. Mais si vous voulez en savoir plus, pour F60, les Fruits de la vigne vous révéleront toutes ces merveilles naturelles.

LES CAHIERS HAUT MARNAIS BP 565. 52012 Chaumont Cedex.

Un petit incident de liaison postale nous avait privé du plaisir de recevoir cette revue au cours de l'année. Grâce à l'aimable compréhension de notre confrère haut-marnais l'échange est aujourd'hui normalement rétabli. Voici donc, faute de place, le résumé des numéros parus en cours de 1984-1985.

N° 158. Un noble Langrois Claude Joseph Girault dit de Belfond (1728-1794). La datation des documents anciens : un acte langrois du X^e. Paysages retrouvés d'un Chaumont d'autrefois. Une chanson sur l'église de Joinville. La communauté israélite de St Dizier en 1866...

N° 159. Les règles de la civilité au XVII^e. Le brigand « Justice » de Cohons, Andelot pendant les dernières guerres. L'industrie haut-marnaise...

N° 160. Trois préfets de la Haute-Marne. Le carnet de Louis Fréche, soldat de l'Empire. Chronique de Lanesville. Une restauration exemplaire à l'église de Chamaranne. Note sur la misère à Chaumont au XVII^e. St Blin mon pays...

N° 161. Le Haut-Marnais Camille Flammarion, Trois privilèges pontificaux au XI^e en faveur de Montier en Der, Langres et la Mothe. Le comte royaliste de St Dizier (1873-1875). Monuments funéraires à sauvegarder...

EVOCATION N° 2 Avril Juin 85 Patrimoine de l'Isère 38460 Crémieu.

Une nécropole du haut Moyen Age à Hières S Amby, Uriages-Bains, histoire d'une ville thér-male.

PARC NATUREL REGIONAL DE LA FORET D'ORIENT. Courrier N° 9.

Ce livret édité par l'Association des Amis du Parc est consacré à l'étude et au recensement des deux grands éléments du futur écomusée de la forêt d'Orient, la boutique du maréchal, ancien atelier créé en 1900 et le C.E.C.O.M.A. Centre de collection de matériel d'exploitation agricole à traction hippomobile du début du siècle. L'ensemble est illustré par de nombreuses photographies.

TERRES ARDENNAISES N° 12 Juin 85. FOL des ardenneuses. Quao Mislaret BP 71 08002 Clichy-Mézières Cedex.

Boire et manger en Ardenne est le thème principal de ce numéro. Partant de l'alimentation de l'homme à la préhistoire en passant par le fromage de Rocroi, la vigne ardennaise, le bouillier de cru, le four de Revin, la boulangerie de Roquigny, les mythes, la cuisine ancienne des Ardenneais, le cochon, les pommes de terre et bien d'autres choses de bouche, nous aboutissons à la gastronomie et aux excellents « charcutilleries » d'Ardenne. A ne pas lire en périodes de jeûnes !...

LE CHASSE MAREE Abri du Marin BP 159 29170 Douarnenez Cedex.

Nous avons reçu les numéros 18 et 19 qui sont toujours aussi beaux et bons que leurs prédécesseurs. Faute de place nous ne pouvons les commenter car nous voulons signaler que le Chasse-Maree lance un recueil de 48 planches de Marines de Charles Leduc en format 25 X 32 avec bien sûr des textes explicatifs ainsi que 31 planches en tiré à part. Deux autres beaux livres Remorqueurs de Haute Mer (Ed de l'Estran) et Bateaux des Fleuves de France ainsi que le disque n° 5 Chants de Mariniers Gens de rivières et Bateaux des fleuves de France peuvent également être souscrits à l'Abri du Marin.

MYTHOLOGIE FRANÇAISE. Bulletin de la Ste de Mythologie française 7 allée de la Venerie 78810 Le Perrey en Yvelines.

La société de Mythologie française grâce à l'un de nos amis nous a offert d'établir un échange entre nos deux revues. Chaque numéro contient de nombreuses recherches sur la mythologie. Ayant reçu les n° 135, 136, 137 de cette année nous disons simplement que la Vieille, le dieu et quelques autres imaginaires dans l'Ouest de la France, légendes qui rappellent le Chien de moisson de notre Province (n° 137).

LA FRANCHE COMTE 2 rue des Lys 70800 Fontaine les Buxelles. N° 25 Juillet, Août 85, N° 26 Octobre Novembre 85.

L'article sur le sourcier a particulièrement attiré notre attention dans le n° 26. Sachez braves gens que le village de Septfontaines ne dispose même pas de la moindre petite source et les sept fontaines ne sont que la résurgence d'une faute d'orthographe. Septfontaine, l'ancien Septfontaine, le Sansfontaine avait bien besoin d'un bon curé radiesthésiste mais surtout d'une plus sérieuse adhésion d'eau...

PARLER ET TRADITIONS POPULAIRES DE NORMANDIE N° 68 M. Mauvoisin 45, rue Alexis Carrel 50000 St Lô.

De sommaire nous avons retenu Les porcelaines de Normandie, Surnoms du Centre-Cotentin, Essais sur l'étymologie des hydronymes.

COIN COIN LA GAZETTE DE CHAOURCE. MJC 10210 Chaource.

Retour de vacances Coin-Coin nous cancanne quelques bonnes histoires de la vie associative locale et reprend sa série *Mémoire d'une vie* avec un ancien coureur à pied, Albert Lamaz, aujourd'hui âgé de 73 ans mais semble-t-il toujours aussi jeune et alerte que lorsqu'il gagna une bouteille... de sirop, à sa première course.

FOLKLORE N° 197-198 Revue d'ethnographie méridionale Maison Mot 91 rue Jules Sauzède 11000 Carcassonne.

Le groupe audio d'Études folkloriques a consacré ce double numéro à la littérature orale du Languedoc, dix contes en parler languedocien avec, heureusement pour nous gens de langue d'oïl, d'excellentes traductions françaises.

LE TOUPIN N° 14 Mai 85. J.-C. Peretz La Pistoule 82110 Lauzerte.

Ce bulletin des collectionneurs d'outils consacre une page et demie au N° 90 de Folklore de Champagne (le coq de clocher). Merci, cher confrère, de cette aimable attention. Avis donc aux collectionneurs d'outils de Champagne au cas où vous fignoriez un bulletin vous est réservé. Il est né en Tam et Garonne.

IMPRIMERIE NÉMONT

à votre service
tout imprime
type, offset

**BULLETIN DE LA STE ROYALE LE VIEUX
LIEGE** N° 228 Janv. Mars 85. F. Robert 17, rue
Auguste Ponson 45000 Jupille S Meuse.
Belgique.

Nous y avons là une étude de Roger Pinon
modestement intitulée *Petite contribution à l'étude
de formulettes dialectales, Les marionnettes d'amon
Confl.* Etude qui permet de suivre la folklorisation
d'un texte connu en 1900 qui évolue par segmen-
tation, simplification et fonctionnalisation jusqu'au
folklore enfantin où il va à nouveau subir variation
et recomposition.

EL MOUCHON D'AUNIA N° 8 août 85 Robert
Descotte 123 rue Ferrer. 71161 Haine St Paul
Belgique.

Revue en dialecte wallon qui comprend néan-
moins des études en français. Parmi celles-ci nous
avons retenu « Les rites folkloriques du Gile » qui
semble être un souvenir des rituels préhisto-
riques et « La prière de Charles Quint » qui fut
imprimée à Troyes (Aube) à la fin du XVI^e siècle.



12 rue général de gaulle 10200 bar sur aube

téléphone 25 27 06 27

EN FOUINANT DANS LES RÉSERVES

IL NOUS RESTE QUELQUES DISQUES DANSE! MA CHAMPAGNE

SUPER 45 TOURS MONO
AVEC LIVRET EXPLICATIF

SAFAC 4

CHIBERLI DE LANGRES
GIQUE DE BAR SUR AUBE
PIOCHE DES RICEYS
RONDANSE DE
VENDEVURE SUR BARSE
AVEC L'ENSEMBLE
TRADITIONNEL
DE BAR SUR SEINE

DANSE MA CHAMPAGNE SAFAC 4
20FOO
FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE

CHIBERLI LANGRES

GIQUE BARA



