

Le monde de Cornillon



Sommaire

- p. 2 Le mot du maire
- p. 3 Travaux passés ou à venir
- p. 4 Comité des fêtes
- p. 5 Jeux et divertissements
- p. 6 Histoires d'antan

Mairie

1 rue de Grand Oriol
38710 Cornillon-en-Trièves
04 76 34 96 16
mairie@cornillon-en-trieves.fr

<https://www.cornillon-en-trieves.fr>

Janvier 2022

Le mot du maire

À l'heure où j'écris ces quelques lignes, l'année se termine. Année que l'on espérait meilleure que la précédente, eh bien c'est raté ! Année faite d'espoirs et de déceptions, enfin plus de déceptions que d'espoirs ; mais bon la prochaine sera sûrement meilleure. Quoiqu'il en soit, il faut impérativement poursuivre la lutte : gestes barrières et vaccination, n'en déplaise aux antivax et complotistes de tous poils, qui véhiculent leurs élucubrations sur les réseaux sociaux et autres. Je vais vous soumettre une réflexion que m'a soufflée mon ami Guy : « Certains s'étonnent que les enfants croient au Père Noël souvenez-vous que nombre d'adultes croient tout ce qu'ils voient sur facebook ».

À part ça l'hiver qui arrive est enneigé : on avait perdu l'habitude. Du coup les routes deviennent glissantes et la circulation plus difficile. La commune ne disposant pas des moyens techniques du département, nous faisons ce que nous pouvons pour assurer le déblaiement de la voirie. Par conséquent, inutile de vous précipiter sur le téléphone : s'il neige chez vous, il neige chez moi. À ce sujet, je vous rappelle que les pneus neige ou les chaînes sont obligatoires depuis le 1^{er} novembre.

Le confinement et les différentes mesures de protection ont bien sûr un peu compliqué le travail du conseil et du personnel, mais nous nous sommes adaptés et le travail a été fait. Vous trouverez dans ce numéro les différentes réalisations effectuées sur la commune tout au long de l'année.

Je remercie bien sûr le conseil et le personnel pour leur engagement tout au long de l'année, ainsi que tous ceux qui ont participé à la confection du journal.

Vu la conjoncture il est très improbable que la cérémonie des vœux ait lieu.

Espérons que l'année qui arrive soit plus douce et que nous pourrions reprendre nos petites habitudes : les différentes activités du comité des fêtes et bien sûr le traditionnel repas de septembre.

En attendant de vous rencontrer de nouveau je vous présente à toutes et à tous mes meilleurs vœux de bonheur de prospérité et bien sûr de santé et surtout continuez à vous protéger.

Bienvenue

Nous sommes heureux d'accueillir sur la commune Anouk, Lucio et Elsa. Félicitations aux parents et tous nos vœux de bonheur !

- Anouk GAUDRY-LEROYER le 23 janvier 2021
- Lucio HELLY le 1^{er} juin 2021
- Elsa LOUVIOT le 14 novembre 2021

Travaux passés ou à venir (ou pas)



La bande de roulement été refaite sur :

- le chemin du petit Serre (ci-contre),
- le chemin Séguin,
- le chemin de Grand à Petit Oriol,
- le chemin de la Combe.

Rien à voir avec les chemins, mais l'isolation du bâtiment de la mairie est en cours : le sous-sol est fini, restent les combles. Le remplacement des menuiseries de la salle des fêtes est terminé !



L'adressage est finalisé, les plaques de maisons (à gauche) et de rues (à droite) sont en cours de fabrication.

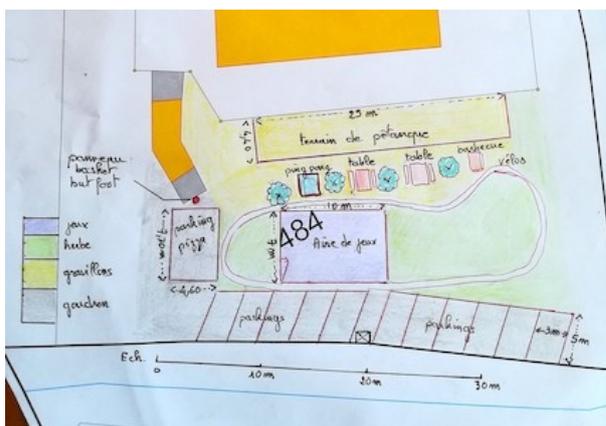


Vous recevrez un courrier de notification avec votre adresse toute neuve, et une plaque non moins neuve, qu'il vous sera demandé de poser. Si besoin, la municipalité se fera un plaisir de vous aider.



Des grilles d'exposition ont été achetées cet été. Elles sont dans la salle des fêtes. Elles ont déjà servi plusieurs fois...

Un columbarium accueillant et coquet a été livré pour le cimetière. Le déneigement et le montage sont prévus pour janvier.



Parmi les travaux à finaliser dans les prochains mois, l'aménagement de la place du 19 mars 1962 (Aubépain), en Parc de Loisirs multi-activités et pluri-générationnel.

Et puis non, nous n'avons pas de nouvelles de l'antenne, depuis l'entrevue du maire et du premier adjoint avec de nouveaux interlocuteurs de Free, le 23 septembre dernier...

Comité des fêtes



Malgré une année compliquée au niveau des restrictions sociales, le Comité des Fêtes a pu organiser quelques évènements dont certains étaient nouveaux.

Après l'annulation du projet musical de « Arrête Ton Ch'Art », les Cornillonais.es ont pointé et tiré à la pétanque le 14 Juillet. Deux semaines plus tard, les artistes en herbes ont apprécié le rendez-vous des « Ateliers de nos Voisins » (voir ci-dessous), juste avant la traditionnelle fête du pain à Villard-Julien : un régal.

Un petit saut jusqu'au mois de Novembre avec une après-midi jeux sous le signe de la détente, de la découverte et un peu de la compétition, suivie à la fin du mois, du marché des « Créateurs et Producteurs » qui a été bien accueilli et que nous voyons bien devenir un rendez-vous récurrent pour les années futures.

Nous espérons re-organiser au plus tôt l'activité du repas « Ravioles », que nous n'avons pu faire depuis deux ans.

Le CDF vous présente ses meilleurs vœux pour cette année 2022.



Ateliers de nos Voisins



En raison de la crise sanitaire, notre semaine d'exposition, à la Salle des Fêtes, s'est présentée différemment.

À l'intérieur, une exposition riche en tableaux de peintres « de chez nous » ; un coin « école d'autrefois » ; des photos du Trièves ; la superbe maquette du hameau de Cornillon, avec le Château et son domaine, prêtée par l'Avipar. Un atelier d'écriture a eu lieu avec Vianella Guyot.

Les ateliers de démonstration se sont tenus sur quatre jours, en extérieur, à proximité des mobiles de Maurice Josserand (ci-dessus) et d'autres œuvres « de récupération ».

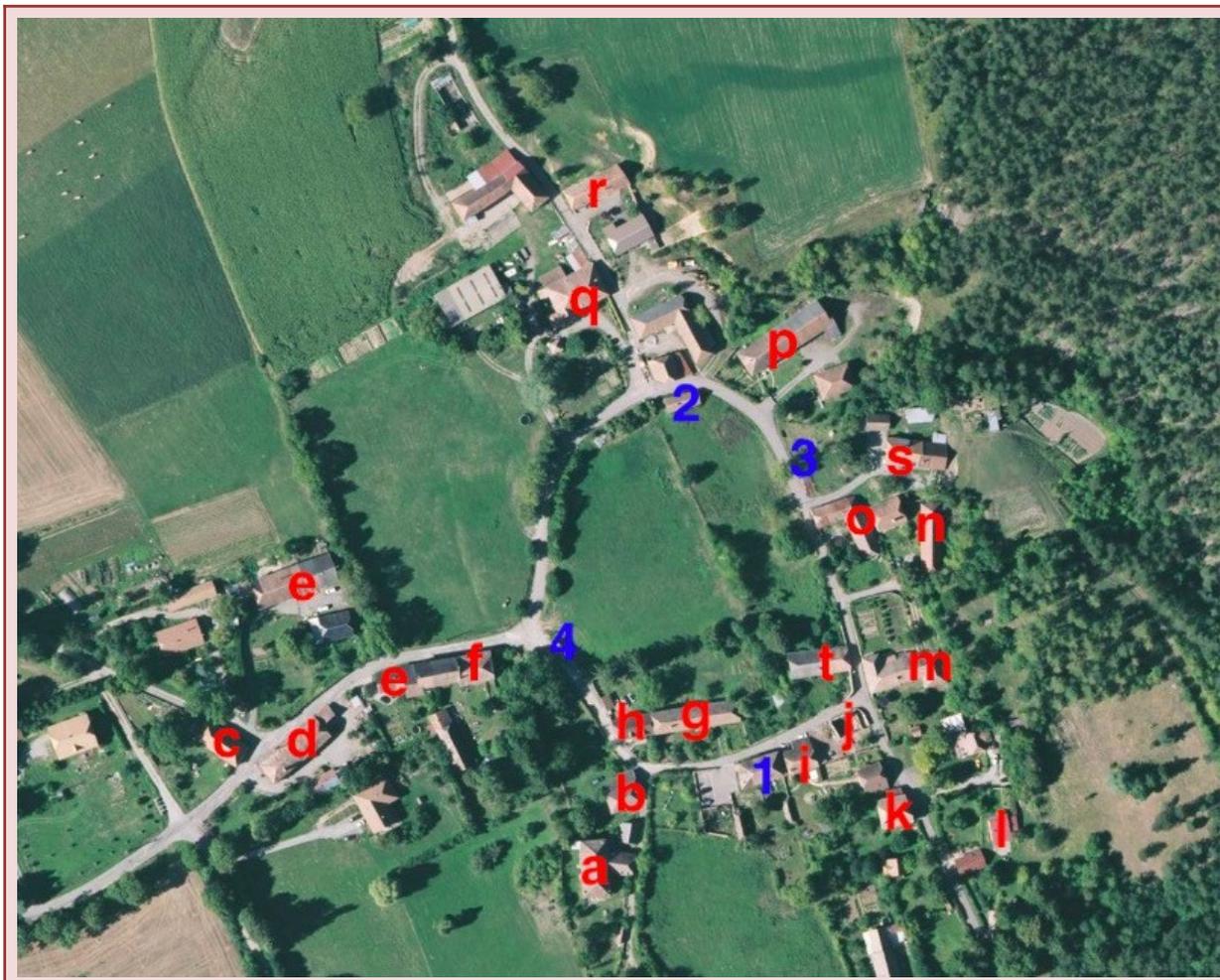
- Impression de végétaux avec Madeleine Helly ;
- Décorations en bois flotté avec Martine Josserand ;
- Filoches au crochet avec Elvire Caumel ;
- Four solaire avec Jean-Pierre Martin ;
- Fauteuil de jardin en bois de mélèze de Jean-François Rudant (à droite) ;
- Promenade botanique autour du Grand Oriol avec Madeleine Helly.

Le public a pu échanger pendant ces quelques jours, et nous avons apprécié ces moments de découverte, chaleureux et riches. En attendant de pouvoir recommencer : nous vous donnons rendez-vous pour juillet 2022.



Jeux et divertissements

Sur cette photo aérienne de Villard-Julien, notre ami Jean-Pierre Martin a noté par des lettres les habitants de chaque maison dans les années 1950 (ou avant). Saurez-vous les retrouver... ?



Petites annonces

- Perdu 10 kilos cause covid. Forte récompense.
- Perdu pantalon cause amaigrissement. Pas sérieux s'abstenir.
- Cause veuvage, laie vend bauge. S'adresser à l'ACCA de Cornillon.
- Orphelinat « Au marcassin épanoui », recherche assistante maternelle. Références exigées.
- Échangerais amanites phalloïdes contre trompettes chanterelles. Faire offre.
- Le sans-gêne qui singe des sanguins sans gain est prié de les ramener au journal.



Le pain dans la famille Clément

La rédaction est fière d'accueillir un témoin direct, que vous voyez ici (déjà) en train d'écrire. Mesdames messieurs, nous avons le plaisir d'accueillir Guy Clément en personne !

Je vais tâcher moyen de vous expliquer, au mieux, la chose comme elle se passait dans le temps. Tout d'abord, il fallait constituer le stock de bois. Il faut préciser que le four de Grand Oriol, de par sa taille, est un gros consommateur ; actuellement nos scientifiques diraient qu'il est très énergivore (classe ???). En ce temps-là on ne savait pas tout ça : il fallait chauffer. C'était variable suivant le temps et les saisons. Le four n'était pas chauffé avec du bois noble, mais avec des « liasses » et des « liassous ».



Les « liasses » étaient réalisées à partir des branches des arbres feuillus qui étaient coupées fin août début septembre, avant la chute des feuilles. Elles avaient deux utilisations : les feuilles étaient broutées par les chèvres ou les agneaux durant l'hiver et les branches servaient de bois de chauffage.

Les branches des arbres n'étaient coupées que d'un côté ! Il fallait donc les couper de l'autre.

Dans chaque famille il y avait un expert (le plus agile, ne craignant pas trop le vertige) qui muni d'une lourde échelle en bois (fabriquée maison) et d'une hache bien affûtée, se dirigeait vers l'arbre concerné. Il dressait son échelle contre le tronc et se hissait tant bien que mal vers le sommet de la victime. Ensuite, tout en descendant, il taillait les branches. Il faut préciser qu'on ne connaissait ni les accessoires ni le comité hygiène et sécurité, seul le bon sens primait, et, peut-être, la grâce de Dieu ?

Sur la terre ferme, les moins dégourdis confectionnaient les fagots. La grosseur de ceux-ci était évaluée à l'œil : ils devaient être facilement manipulables. Ils étaient liés avec des osiers ou autres rameaux souples ou plus tard avec du fil de fer. Cette opération était généralement réalisée par le même individu car les liens étaient fragiles et ceci nécessitait un certain doigté. Les liasses finies étaient dressées pour séchage en attendant d'être stockées à l'abri.

Pour les « liassous » c'était encore une autre histoire. Ils étaient fabriqués l'hiver, à partir des buissons épineux coupés dans les haies qui bordaient les champs ou les chemins, à l'aide d'un « coupe-buisson » qui nécessitait de la force et de la technique. Pour confectionner les « liassous » ce n'était pas de la tarte. Les épines étaient agressives ; aussi les piqûres, coupures ou déchirures étaient nombreuses et douloureuses. En ce temps là on ne connaissait pas les tronçonneuses, débroussailleuses, ou autres moyens mécaniques ; tout le monde était « écolo » sans le savoir... ou faute de pouvoir faire autrement ?



Les liassous étaient entassés et stockés, tout comme les liasses. Et voilà : avec beaucoup de travail et de sueur nous venons de constituer notre stock de bois pour « cuire au four » (5 à 6 fois par an). Et maintenant ? D'abord, la veille du « jour J » il faut faire les préparatifs :

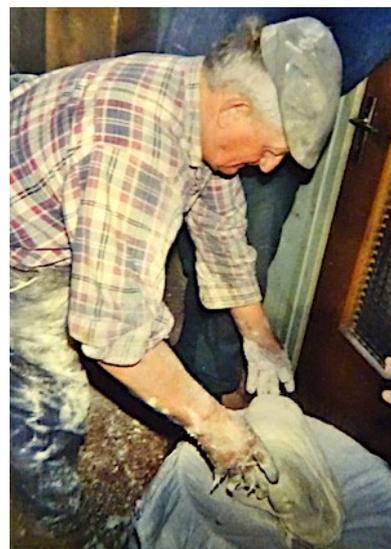
- traîner sous le four les liasses et liassous en quantité suffisante ;
- mettre le sac de farine, les pailles et les torchons à côté de la cuisinière pour que tout soit à la bonne température ;
- préparer le levain (généralement constitué de pâte conservée de la fournée précédente ou de levure de bière pétrie avec de la farine).

Et voilà, le grand jour est arrivé. D'abord, de bonne heure, remplir le four de fagots, allumer le feu et surveiller la chauffe en ajoutant du bois au fur et à mesure du besoin pour atteindre la température requise (qui se mesure avec une grande précision à la couleur des pierres de la voûte, grâce à l'expérience de l'opérateur).



Pendant ce temps, chauffer de l'eau en quantité suffisante et la saler (toujours avec la même précision). L'eau salée, la farine et le levain : il suffit de mélanger ? Et comment voulez-vous obtenir une pâte bien élastique si vous ne la pétrissez pas ? Durement, longuement, et... oui, à pleins bras, à même le pétrin et sans moteur électrique, qu'est-ce que vous croyez !

Bon, ça y est vous y êtes? Pas trop mal aux épaules ? Attention, va falloir être attentif et précis. Vous avez mis un torchon sur la paille ? C'est bien. Maintenant prenez une boule de pâte, posez-la sur le torchon, refermez-le. Et voilà, il y a 2,5 grammes de trop ! Qu'est-ce qu'on vous avait dit ? Allez, appliquez-vous, il reste bien une vingtaine de pailles à remplir.



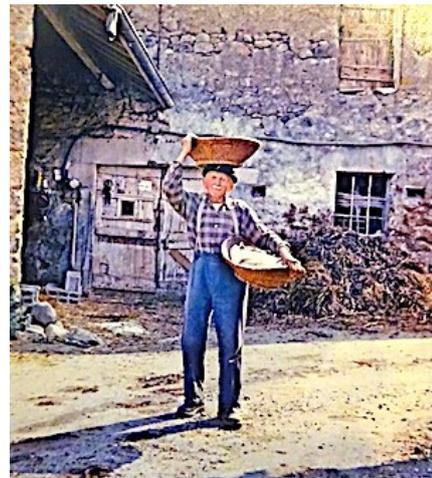


Bon c'est bien ! Dommage que vous ayez déjà fini, ça commençait à venir. Allez maintenant, rangez les paillasse autour de la cuisinière, pour que la pâte lève pendant quelques heures au chaud.

Oui, vous pouvez boire un coup et vous détendre. Vous avez pensé à vérifier si le four est assez chaud ?

Ça y est ? La pâte a bien levé ? Allez-y, il faut transporter les paillasse jusqu'au four. Ben oui, avec vos bras. Non mais qu'est-ce que vous croyez ? Vous ne voulez pas un monte-charge? Avec un tapis-roulant tant que vous y êtes ! Non mais c'est un monde ça. Ah, les jeunes d'aujourd'hui !

Dans le four, Les cendres et charbons encore ardents ont été raclés et repoussés dans le cendrier : tout a été bien « pané ».



Bon allez-y, on enfourne. Un qui vide la paillasse sur la pelle à enfourner, saupoudrée de farine ; celui qui tient la pelle fait glisser la tourte dans le four et la range auprès des précédentes. Ah oui, là, il y a un moment où il faut pas traîner ! Mais après, une fois les paillasse et les torchons empilés sur les banches, vous allez pouvoir vous asseoir et tailler une bonne bavette. Vous dites ? Qu'est-ce qu'on voit devant, sur la photo ? Attendez un peu, ça va venir.

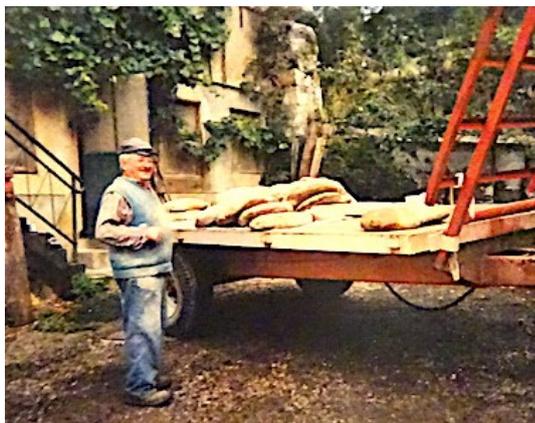
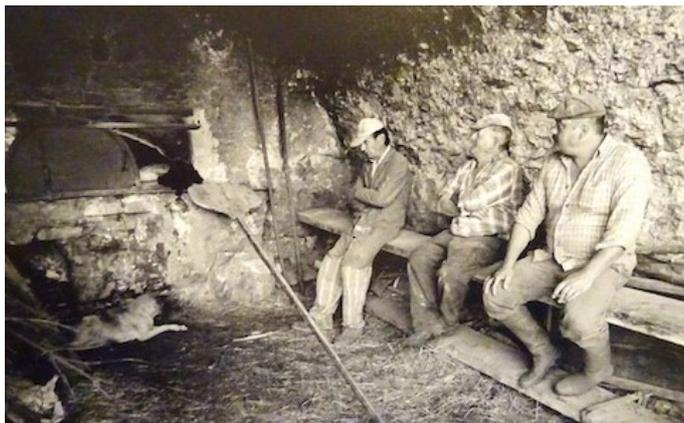
C'est qu'il n'y a pas que du pain qui va cuire ! Il y a aussi des « pognes » : pognes de courge et de prunes. Les prunes, on les a faites sécher au four au moment de la récolte. Et puis regardez sur la pelle : des « pougnous » ! Une petite boule de pâte, une bille de chocolat enfoncée au milieu... un régal ! Ah mais attendez un peu ! ils sont trop chauds, vous allez vous brûler...





Et voilà ! Au bout d'un certain temps, mesuré toujours avec la même précision, le pain est cuit. Allons-y, sortons-le du four ! Mais bien sûr avec une pelle, pas à mains nues tout de même !

Il y aura bien quelques voisins ou passants, attirés par l'odeur, qui accepteront de faire honneur au litre de blanc qui, par hasard, traînait dans la fontaine. Coup de bol, il y a justement un bout de pogne à partager !



La fête est finie : on embarque tout ça sur la carriole et on rentre à la maison. Il n'y a plus qu'à ranger. Voilà de bonnes tourtes de pain pour quelques semaines.

Non seulement Guy Clément a rédigé cette histoire, mais c'est aussi lui qui a fourni presque toutes les photos. La magnifique photo noir et blanc d'Emmanuel Breteaux, reproduite avec son autorisation, vient de :

E. Breteau (2016) Trièves tournant de siècle, Arles : Bizalio éd.

Nous sommes bien d'accord que le pain cornillonnais est le meilleur, et le seul authentique. Si néanmoins il prenait au lecteur pinailleur l'envie de vérifier, il trouverait facilement des descriptions analogues. Par exemple dans :

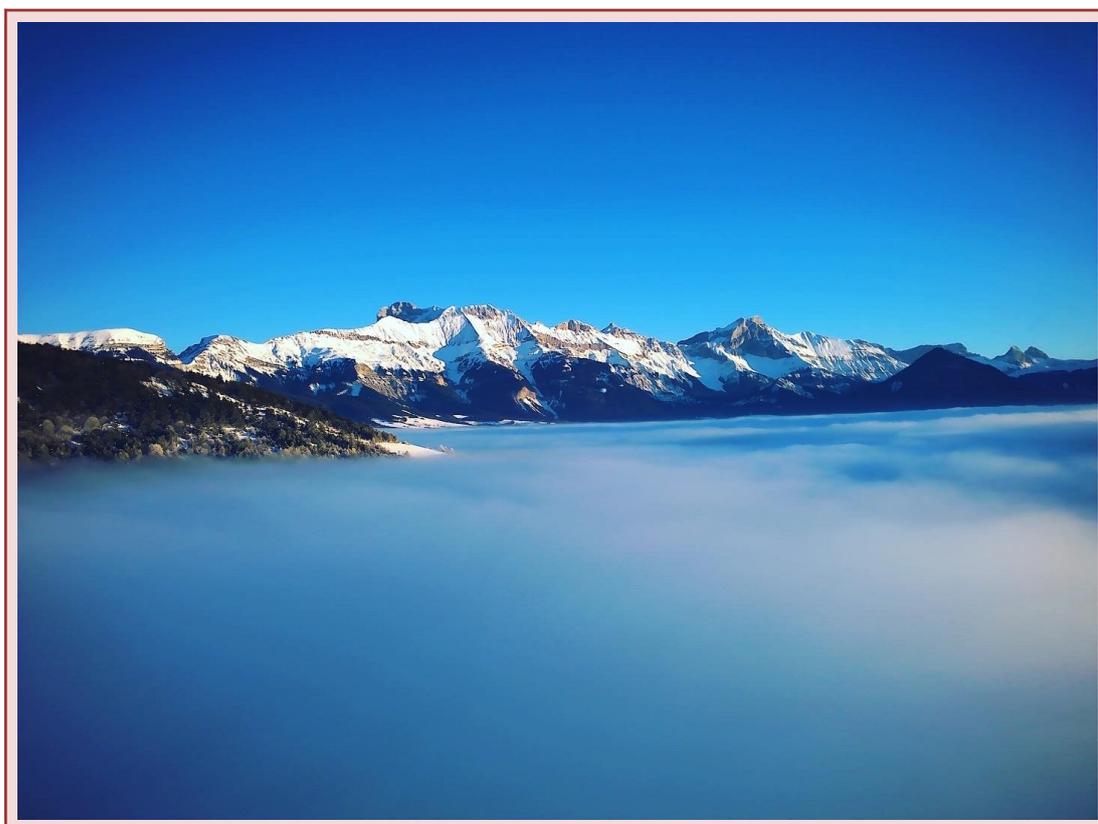
P. Delacrétaiz (2000) Les vieux fours à pain ; construire son four, faire son pain, Morges : Cabedita.

F. Giraud et al. (2017) La panification traditionnelle, ou le faire au four, dans le massif des Bauges, Fiche d'inventaire du patrimoine culturel immatériel, Paris : Ministère de la Culture.

Retrouvez une nouvelle histoire chaque vendredi sur la page « Patrimoine » de votre site web : <https://www.cornillon-en-trieves.fr>

Solution du jeu

a	Raillanne	h	Hélix	o	Nicolas	1	École
b	Martin Yves	i	Roux	p	Rippert	2	Four banal
c	Gaillard	j	Miniquette	q	Martin, Gauthier	3	Lavoir d'en haut
d	Didier	k	Freychet	r	Tatin	4	Lavoir d'en bas
e	Baup	l	Mendelsohn	s	Séverac		
f	Fluchaire	m	Denier, Doriol	t	Pavier		
g	Giraud	n	Poncet, Mazet				



Dernière minute : Le Domaine des Hautes Glaces a reçu le prix du spiritueux de l'année 2022
Ça mérite un grand **BRAVO !**

Directeur de la publication : Gérard BAUP

Rédaction, mise en page et impression : Commission communication du conseil municipal

Crédits photos : p. 1, 10 Loann FROMENT ; p. 3 Commission communication ; p. 4 Comité des fêtes ; p. 5 Géoportail, Marie-Jeanne FOLLIET ; p. 6, 7, 8, 9 Guy CLÉMENT ; p. 9 Emmanuel BRETEAU.