

# LA MAISON DE POLY CULTURE DE LUCEY (schéma de visite)

## HISTOIRE DE LA MAISON BOUCHOT

Cette maison est très ancienne. Sa date de construction n'est pas connue mais formulons une hypothèse : elle est située dans la partie haute de la Grande-rue de Lucey "Côté Champion", pas très loin de l'église. Cette église fut construite entre 1728 et 1732 à l'emplacement d'un édifice devenu trop vétuste et trop petit. Or, l'église fut placée de sorte que la porte d'entrée se trouve dans le prolongement de la Grande-rue. Le village s'est développé à partir de la "Chevérue" (ou chef-rue) qui fut l'axe du noyau ancien du village, puis parallèlement à cette "Chevérue". Les maisons du haut de la Grande-rue avaient donc été élevées avant la reconstruction de l'église actuelle, ce qui fait, pour celles d'entre elles qui ont été peu modifiées, un âge respectable (XVII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècle). C'est le cas de la maison Bouchot.

Entrons maintenant dans le domaine du certain : cette maison figure sur le cadastre de 1817 conservé à la mairie. Elle appartenait jusqu'en 1846 aux époux Giron-Grégoire. le 31 mars 1846, ils la vendirent aux époux François Grégoire et Annie Lelièvre (c'est-à-dire des parents proches). Ceux-ci eurent deux filles qui épousèrent deux frères Bouchot d'Andilly. L'un d'eux, Joseph-Emile Bouchot (1837-1882), en épousant Marie-Appoline Grégoire en 1865, fonda la branche Bouchot de Lucey en y élisant domicile. Ce

fut le premier Bouchot qui travailla dans cette maison. A la mort des époux Grégoire - Lelièvre; les deux filles héritèrent chacune de la moitié de la maison. Emile Bouchot racheta à sa belle soeur l'autre moitié en 1878. C'est à partir de cette date que la maison appartient en totalité à des Bouchot et quatre générations s'y succédèrent.

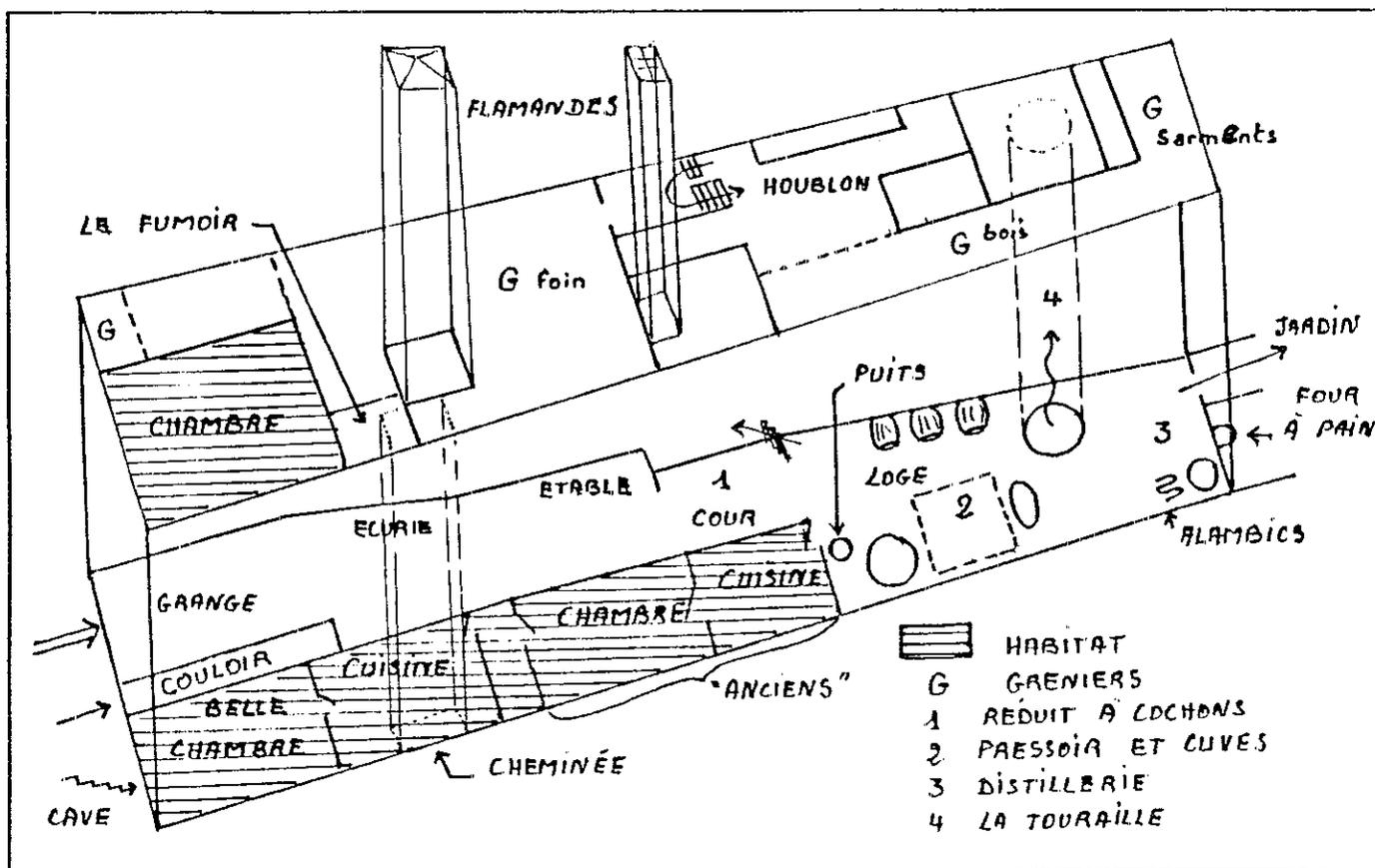
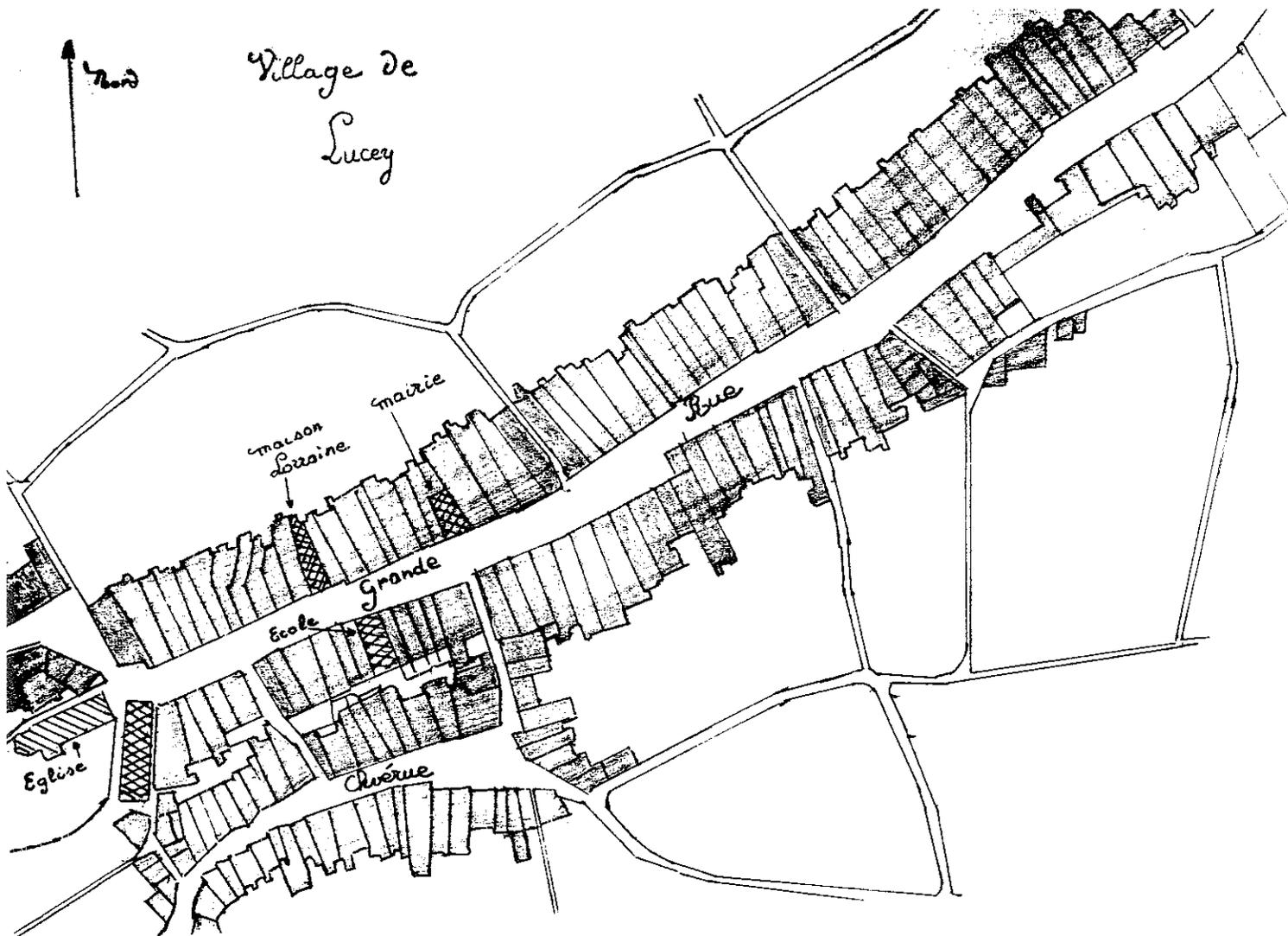
Jusqu'en 1900 cette maison n'a pas dû subir de transformations importantes. C'était une maison typique des villages du nord des Côtes de Toul, très étroite et toute en profondeur. La façade était percée de quatre ouvertures principales : une fenêtre éclairant la "belle chambre", sous celle-ci une porte permettant l'accès à la cave depuis la rue, une porte d'entrée surmontant cinq marches d'escalier et ouvrant sur un corridor étroit qui conduit à une seule pièce, la cuisine, enfin la porte de la grange relativement étroite. La cuisine située derrière la "belle chambre" était éclairée par une large cheminée qui s'avancait loin dans la pièce (à la sortie sur le toit, les hirondelles y faisaient leurs nids), on y trouvait également une alcôve et la "pierre d'eau" encadrée par ses deux placards et sa crédence. Derrière la cuisine, deux pièces obscures qui servaient à loger les couples âgés.

### La poulière :

Une cage avait été aménagée pour abriter les poules pendant la nuit. Un volet coulissant libérait le



# Village de Lucey



passage le matin pour sortir sur l'usoir. Celles-ci étaient retenues dans un petit enclos grillagé, ou grattaient en toute liberté sur le tas de fumier qui se trouvait devant la maison.

#### Les chambres :

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

La partie non habitable de la maison n'a pratiquement pas été modifiée au cours du temps. Selon Madame Bouchot son occupante actuelle : "on y a fait douze métiers, vécu treize misères".

On peut considérer que jusqu'en 1900 environ, époque du déclin de la vigne dans le Toulois, suite à l'apparition du mildiou, de l'oidium en 1875, et du phylloxéra en 1892, les habitants de cette maison étaient essentiellement vigneron. Cependant, des années étant bonnes, d'autres non, ils devaient être aussi un peu éleveurs et un peu cultivateurs. En plus des travaux se rapportant à la vigne, il fallait, selon la saison, faire la fenaison, la moisson, les récoltes de pomme de terre, de betteraves et autres produits nécessaires à l'alimentation de la maisonnée et des animaux.

Ainsi à partir de 1875, mildiou, oïdium, phylloxéra vont, en l'espace de vingt ans, réduire le vignoble au 1/3 de sa surface. Pour compenser les pertes de revenus, les vigneron seront obligés de se tourner vers d'autres productions. On verra apparaître, vers 1900, la culture du houblon, vers 1910, la culture des groseilliers, cassis, mirabelliers. Ainsi au début de notre siècle, cette maison subira-t-elle quelques modifications. On y installera une touraille

qui permettra le séchage du houblon et le même artisan (M. Noël de Trondes) qui construira une flamande au-dessus de la cuisine qui donnera un éclairage plus efficace et plus propre que l'ancienne cheminée (la taque existe encore).

#### Grange, étable et loge...

La partie de la maison réservée à l'activité et qui faisait vivre la famille, est de loin la plus importante. Faisant suite à la grange, une étable pouvait accueillir deux ou trois vaches et un animal de trait, boeuf ou mulet selon les époques. Venaient ensuite une porcherie pour élever le cochon sans lequel la maison n'aurait pas été tout à fait lorraine, puis le clapier pour enfermer la nuit les oies ou canards, enfin la loge (ou "loche" en patois de Lucey) où l'on trouvait tout le matériel nécessaire au vigneron : cuves, foudres, cuvelles, (mais peut-être pas encore de pressoir, car avant 1900, il y avait les pressoirs communaux). La cave se trouve sous la "belle chambre" et la cuisine.

#### 1 - L'ETABLE

L'étable et l'écurie conservent encore leur pavage d'origine. Ces lieux, où sont présentées diverses pièces de harnachement, permettent d'évoquer le cheval, le boeuf ou le mulet, forces motrices nécessaires aux travaux agricoles traditionnels et un modeste élevage laitier constituant un des apports nourriciers de la maisonnée.

Sous le dallage se trouve la fosse à purin, elle était vidée "à la main", deux fois par an. On en retirait 6 charges (1 charge correspond à 40 l). L'odeur dégagée était si prenante qu'il est arrivé, une fois, au propriétaire (M. Bouchot Lucien) de manquer de s'asphyxier.



Les agneaux étaient élevés spécialement pour les vendanges. Ils ne vivaient que jusqu'au jour du "tue-chien". "Tuer le chien" c'était faire un grand repas le jour de la fin des vendanges. Ce repas réunissait tous les vendangeurs et on y mangeait... les agneaux.

#### Les outils

Ils ne sont pas ici à leur véritable place, mais ont remplacé les animaux pour la présentation.

On y trouve :

-un butoir, celui-ci était utilisé à la fin des vendanges. Son rôle était de recouvrir les ceps de terre, de manière à les préserver de l'hiver.

-une décaïonneuse (ou décaïonneuse), c'est l'inverse du butoir, elle ôte la terre du pied des ceps.

-la houe qui sert pour la culture. Elle retourne la terre. A noter : les interceps, ils sont montés sur ressorts et se replient chaque fois qu'ils rencontrent un cep.

-la charrue, elle était surtout utilisée dans les chenevières, champs où croissait le chanvre du temps où le village vivait en autarcie.

-le coupe-racine.

-le harnachement du cheval :

- .la dossière : selle pour maintenir les limons,
- .la sous-ventrière,
- .le reculement (qui se met sous la queue).

-les colliers de cheval, de boeuf ou de mulet.

#### 2 - LE REDUIT

Sous l'escalier, on élevait deux cochons.

La cour intérieure, aujourd'hui couverte, est encore traversée par la rigole d'évacuation des eaux

Fauvette,  
le dernier cheval de labour à Lucey

L'étable contenait 3 vaches, 1 boeuf ou 1 mulet, 2 agneaux et un "élevage" occasionnel de 2 génisses.

Le foin était descendu dans les rateliers par des trous pratiqués dans le plafond.

Durant la guerre, les propriétaires possédaient un mulet qui avait "fait" la guerre d'Espagne en 1936. Celui-ci avait été tellement traumatisé qu'il sautait à chaque coup de canon. Un jour qu'il tirait la carriole, un avion passa. Le mulet s'emballa et devint comme fou. Les passagers eurent, ce jour-là, beaucoup de chance.



uses provenant du nettoyage des pièces du "tuage" du cochon ou de tonnellerie.

Le "tuage" du cochon était prétexte à la récréation pour les "gosses" du quartier, spectateurs amusés, d'autant plus que les novices étaient invités à "passer la bague".

Il est arrivé (car l'on tuait le cochon sur place) que le cochon assommé se sauve dans la rue, en hurlant, au moment où il était ébouillanté.

Le cochon était débité sur place.

On prélevait les jambons, le lard. On faisait des saucisses... La

tête devenait "fromage de tête". Les gros morceaux étaient mis dans la "bagnotte" (ou baignotte) avec du sel, du poivre et des épices. Au bout de 6 semaines, la viande était placée dans le fumoir attendant à la cheminée de la cuisine et situé au grenier.

Le jour du "tuage du cochon" on distribuait la fricadelle à la famille.

C'était alors la "Saint Cochon", comme disent certains; avec les os du cochon on préparait une soupe qui était servie au cours de ce repas exceptionnel. Puis venaient les entrées : les rognons, la langue, le mou, la mise (ou la rate). La "viande" était, bien sûr, une épaule de cochon.

### 3 - L'APICULTURE

Divers ustensiles d'apiculture ont été remis en place : ruches et cueilloirs d'essaim en paille tressée, casiers en bois, extracteur à miel, retrouvés dans les greniers de la maison.

Les ruches étaient à l'origine dans le jardin. Le miel était d'un rapport appréciable, selon les années, bien sûr.

En Lorraine, l'apiculture forestière était florissante, elle était basée sur la capture de colonies sauvages et les ruchers comportaient énormément de bûches d'épicéa, de tilleul, de sapin, ainsi que divers paniers en paille de seigle.

Ces paniers ont l'apparence d'une cloche avec à leur partie supérieure une poignée. Aujourd'hui on les utilise pour récolter les essaims.

Un net progrès fut accompli lorsqu'on eut l'idée de placer au-dessus de la ruche un panier dont le sommet avait été percé d'un trou, il formait un magasin supplémentaire appelé calotte. Les abeilles y construisaient des rayons et y stockaient le miel. L'apiculteur, ou maître des mouchettes, pouvait récolter la partie supérieure de la ruche après avoir chassé les abeilles à l'aide d'un enfumoir sans toucher au nid à couvain, aux provisions et au reste de la colonie qui se trouvait dans le panier.

A l'aide d'un couteau spécialement conçu pour aller au fond du panier, on taillait les rayons chargés de miel. Pour chasser les abeilles restées sur les rayons récoltés, une grande plume d'oie faisait office de brosse. Le miel étant liquide, les gâteaux étaient brisés puis placés dans une toile ou dans un panier d'osier semblable à ceux qui servaient à filtrer le vin. Le miel qui s'écoulait, était de première qualité. Mis dans des pots de grés ou dans des seaux, il était laissé au repos pendant quelques jours afin que les

impuretés remontent et puissent être écrémées. Les débris de rayons étaient passés à la presse, on obtenait du miel de seconde qualité.

La capture des essaims d'abeilles représente l'une des phases capitales de l'activité du rucher. Un bel essaim attrapé en mai constitue une colonie forte et une récolte de miel assurée.

Le contact avec les abeilles n'est pas toujours facile notamment par temps orageux.

Autrefois, pour se protéger la tête, on mettait un camail, sorte de masque rigide en toile métallique. Avant chaque opération, les abeilles étaient largement enfumées. Un sac roulé, serré en forme de saucisson, ficelé faisait office d'enfumoir.

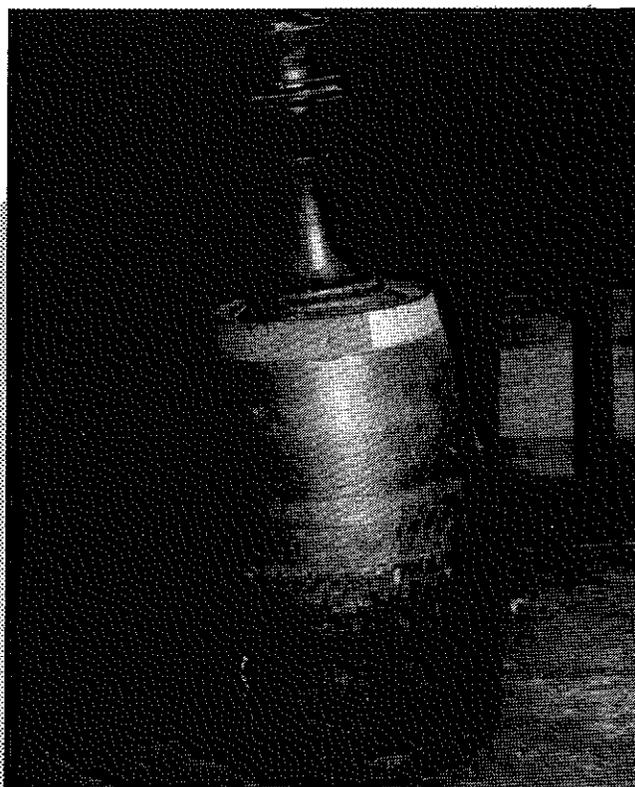
Aujourd'hui, les ruches à cadres mobiles ont remplacé les ruches à paniers. Le cadre est un châssis de bois étudié pour être installé dans les ruches et recevoir les constructions de cire. Pour faciliter la tâche des abeilles et économiser du temps et du miel, on place des ébauches ou feuilles de cire gaufrées que les abeilles étirent pour façonner les alvéoles. La conduite de la ruche à cadres permet une visite de la colonie et un examen cadre par cadre sans déranger la ruche; ceci permet éventuellement de déceler une maladie ou une anomalie du couvain. Les ruches ont, à leur partie supérieure, un magasin à miel ou hausse comportant des cadres qui seront chargés de miel.

Au moment de la récolte, après avoir chassé les abeilles avec une fumée abondante, on enlève les hausses. Les cadres sont placés dans une centrifugeuse ou extracteur. Le miel récolté est filtré puis placé dans un maturateur où les impuretés et les bulles d'air vont remonter à la surface. Les rayons vidés sont donnés à lécher aux abeilles qui seront placées au frais à l'abri des mites de fausse teigne. Une semaine après la récolte, le miel sera mis en seaux étanches ou en pots.

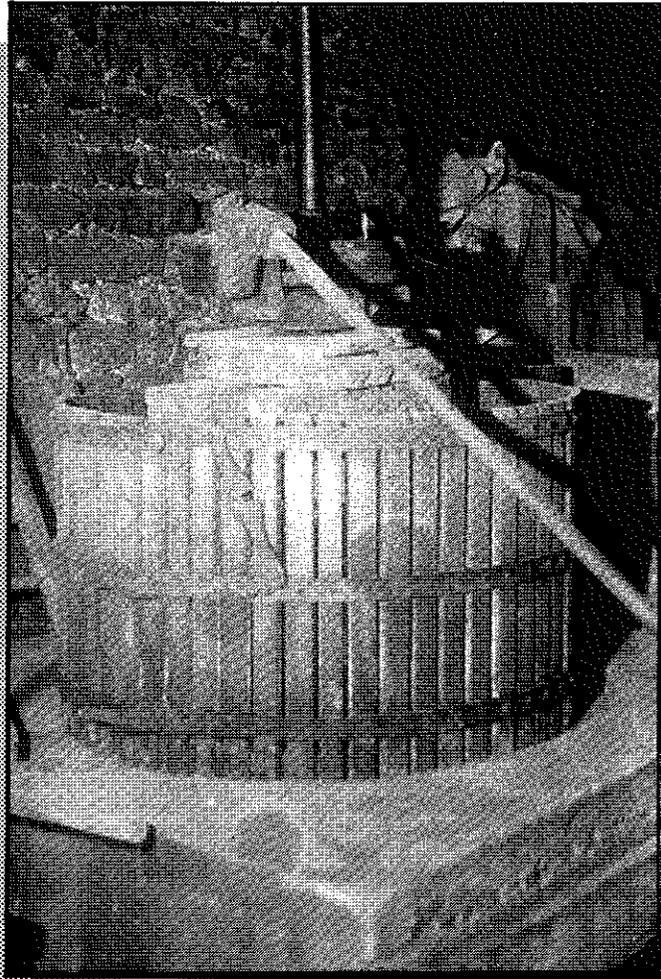
La Saint-Vincent à Lucey en 1964



De gauche à droite, MM. Bornert,  
maire de Liverdun, Bouchot Lucien  
et Migot, maire de Charmes-la-Côte.



Une capucine... la tradition touloise!



En début de saison, lorsque les fleurs sont abondantes, on peut placer à l'entrée de la ruche une trappe à pollen. Chaque jour, on prélèvera dans un tiroir prévu à cet effet le pollen. Les impuretés seront enlevées puis les grains de pollen seront mis à sécher en étuve à 40° pendant 20 heures.

#### 4 - LE PUIT

C'est le puits familial qui a fonctionné jusqu'en 1965, date à laquelle l'eau courante fut installée dans le village.

A noter le niveau de l'eau dans le puits, plus haut que la cave en raison d'une couche d'argile.

#### 5 - LA VINIFICATION

##### La vinification du vin rouge et la cuvelle

Le vin rouge est vendangé en premier, pour 2 raisons :

- 1 - Sa maturité est précoce,
- 2 - Des dates sont à respecter pour vendanger le Gamay qui sert à la fabrication du vin gris.

Les cépages de rouge sont : Bacco, Oberlin, Seibel, Triomphe d'Alsace, Kuhlmann, Léon Millot. Ce sont tous des hybrides.

Le vin rouge, c'est la macération du fruit ou du jus qui permet d'extraire de la peau et du grain sa couleur. A son arrivée à la cave, le raisin est foulé et directement mis en cuve pour la fermentation.

La macération est le temps pendant lequel, sous l'action des levures, le sucre se transforme en alcool et en gaz carbonique après production de chaleur. Ces levures, présentes dans le raisin sur pied, se multiplient considérablement un fois le raisin pressé et sous l'action de la chaleur.

On décuve quand la couleur est obtenue : on soutire le jus et on presse le fruit. Le temps de macé-

ration varie suivant la qualité du vin désirée : rouges légers 48 h, bordeaux jusqu'à 3 semaines, vin rosé de 4 à 24 h.

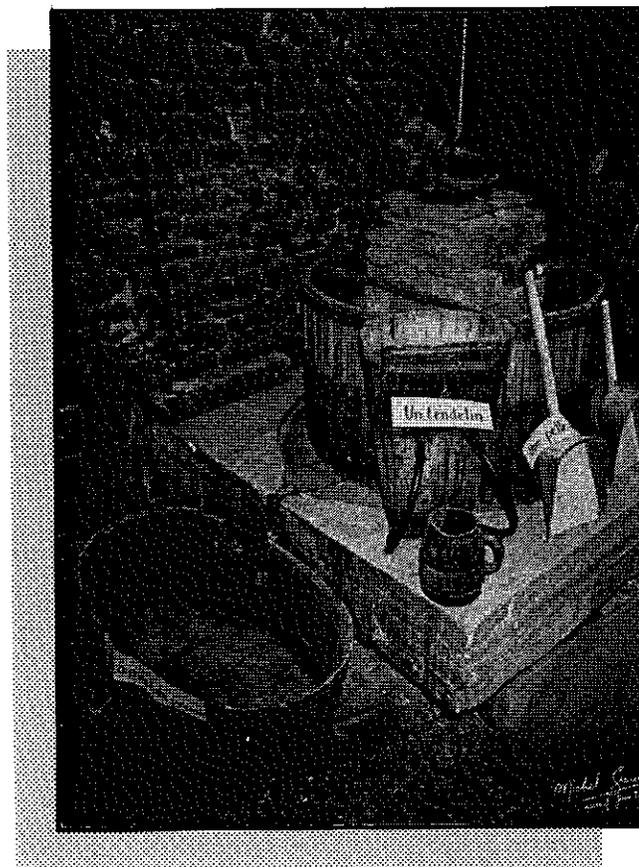
Le foulage se fait au pied ou en bottes.

Dans la cuve, on enfonce les marcs matin et soir pour faire éclater toutes les graines. La fermentation terminée, on dame les marcs. On ajoute au-dessus une couche de glaise pour rendre la cuve hermétique (l'air transformerait le vin en vin aigre ou vinaigre).

Au bout de 3 semaines, on tire le vin qui est mis en tonneaux. Le vin obtenu est un vin rouge de table (9 à 11°). Les marcs sont conservés pour la distillation.

##### La vinification du vin gris et le pressoir.

Les dates sont définies chaque année (appellation V.D.Q.S.).



Le raisin vendangé passe dans le cylindre (pour le cylindrage) puis il est pressuré dans le pressoir.

Jusqu'à la Révolution, les viticulteurs étaient tenus d'utiliser le pressoir banal appartenant au seigneur. Après la révolution, le pressoir devint communal. Il y en avait trois à Lucey :

- petite rue au 17 bis,
- à l'ancien lavoir en bas du village,
- en face de la mairie (chez Tisserand).

Chaque année, les pressoirs étaient mis en adjudication.

Après le pressurage, on ôte les marcs, pour les transformer en alcool vinique, et le jus de raisin est mis aussitôt en tonneaux ou en fûts.

Les fûts sont soufrés, ce qui va donner sa clarté au vin (attention, plus le tonneau est soufré, plus le vin est clair... et l'on produit du gris : il faudra donc doser soigneusement).

Le vin est descendu à la charge (remarque, à l'extérieur, la hauteur de la porte). On utilise aujourd'hui une pompe.

Monsieur Bouchot père faisait le vin de messe, qui est un vin fermenté sans sucre.

On faisait dans le village une quête de bouteilles pour la consommation personnelle de Monsieur le Curé. Les quêteurs passèrent donc un jour dans le village. Dans une maison, ils furent invités à boire à l'occasion de la naissance d'une fille. Le père prit une bouteille dans le placard, servit à boire le vin nouveau, et goûta le premier. Or, on ne faisait pas attention à la sécurité. Dans la bouteille, il y avait du potassium qui avait servi au nettoyage. Le jeune père fut atrocement brûlé et en mourut. Cela se passait en 1950.

La loge :

Elle servait à abriter les bouges (250 tendelins) ou les cuvelles.

## 6 - LA DISTILLATION

L'alambic : Au fond, à proximité du four à pain, l'alambic ancestral est encore debout en face d'un râtelier d'outils agricoles rudimentaires encore utilisés.



A l'origine, l'alambic était emmuré. On le vidangeait à la main, à l'aide d'un poëlon. Il était refroidi grâce à l'eau du puits et de la fontaine.

L'alambic utilisé aujourd'hui a été acheté en 1950. C'est un alambic basculant dit à bain-marie.

A ses côtés, un ancien alambic à pipe.

#### 7 - LE FOUR A PAIN :

Il a servi comme tel jusqu'en 1925, bien qu'il y ait un boulanger à Lucey. On y faisait le pain pour la semaine, mais on y faisait aussi sécher des poires et des pruneaux pour l'hiver. Derrière lui se trouve l'appentis, on y élevait les lapins, les oies, les canards. Dans le jardin, on trouvait aussi les ruches.

#### 8 - LA CULTURE DU HOUBLON

La touraille : cette maison conserve encore complète, et c'est devenu rareté dans la région, l'installation de traitement du houblon dont la culture, très active au début du XX<sup>e</sup> siècle, a été abandonnée à LUCEY en 1969. On y voit le cubilot à char-

bon surmonté du cylindre métallique qui conduisait l'air chaud au premier étage. On séchait ainsi les cônes de houblon étalés sur les casiers grillagés de la "touraille" en bois installée à côté des greniers. Tout outillage spécifique est heureusement conservé : perches, arracheperches, dames, balances...

Le cubilot ou le cubulot était en fait une chaudière, il devait être surveillé de manière continue, jour et nuit.

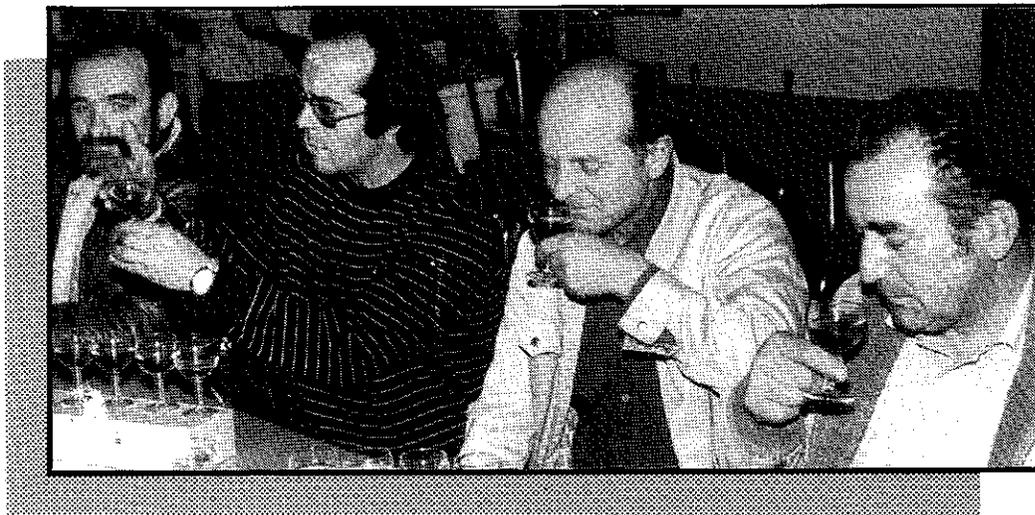
L'air chaud montait par la touraille au premier étage où se trouvaient les tiroirs. Le houblon vert était stocké sur le toit du grenier.

Il était versé dans les tiroirs. Le tiroir du bas était sec en premier, on le tirait, puis le vidait. On descendait ensuite, grâce aux grillages le houblon d'un tiroir dans un tiroir inférieur, et on rechargeait de houblon vert le tiroir supérieur.

Le houblon sec était mis en balle, tassé par un enfant que l'on tenait par les mains (voir emplacement du sac).

Le houblon sec était acheminé vers les brasseries d'Alsace.

Michel DEMETZ



On goûte la cuvée spéciale  
Fête de la vigne 1984