

DU CÔTÉ DE CHEZ NOUS (2^e PARTIE)

Georges URIOT

Affectueusement,
je rends à ceux de chez nous
ce qu'ils m'ont prêté.

LA RIVIERE ET LES PRES

Les prés font la richesse du pays;
la rivière fait la richesse des prés.

Souvent, notre Maître nous menait à la Basilique, au pied du Bois Chenu, point de vue unique d'où l'on découvre toute la vallée meusienne. Nous observions le paysage. Notre livre de géographie nous trompe: il représente la rivière coulant entre deux lignes de côtes continues et parallèles. Les côtes que nous regardions sont découpées en masses arrondies et trapues, séparées par des vallées ou des vaux, dont nous savions les noms pittoresques: Vallée de la Saône-le, vallée du Vair, Berthelévoux, Cul du Vaux. La prairie qui s'étend sur des kilomètres, tantôt s'élargit, tantôt se rétrécit, poussant un peu partout des pointes qui s'enfoncent dans les labours. C'est le domaine de la Meuse.

Elle s'y promène paresseusement, rivière tranquille qui, sans hâte, va son bonhomme de chemin, mais ne nous y fions point. Elle va, pousse ses eaux d'un côté à l'autre, longe le village puis, traçant une large courbe, rejoint la côte du Bois Chenu, au-dessus de Domrémy. Elle découpe des îles, forme des bras, des fausses rivières, vagabonde à plaisir. Une longue noue, la noue du Pont de Pagny, coupe de biais la prairie, marquant un ancien lit de fleuve.

Chez nous, la rivière est déjà belle, par endroits, large d'une vingtaine de mètres, avec des fosses profondes, -Gitzo, le pêcheur, assurait qu'en "Farfosse", on trouvait sept mètres d'eau,- et des endroits guéables où l'on passe sans se mouiller les genoux. Le moulin la partage en deux sections: au-dessus du moulin, le canal, d'allure morose, où nous n'allions guère; au-dessous du moulin, la Meuse vraie, coulant au bas du village, accueillante à nos ébats et à nos jeux, et la

Meuse des prés, familière aux pâtureaux, grouillante de richesses et de surprises. Nous connaissions son eau claire, toujours fraîche, avec les coins caillouteux, refuges des têtards et des "moutoiles" (les loches), -les longues jonchères d'un vert glauque, épaisses comme des fourrés, où se calent les brochets,- les coulants rapides et chantants où les grandes algues déploient leurs chevelures frémissantes, où s'embusquent les truites aux aguets, et, "sous la Basilique", les fosses hantées des carpes et des "vilains" (les chevesnes) énormes et où se plaît la gent frétilante et débonnaire des goujons.

Nous connaissions chaque détour et chaque coin.

Longtemps, la rivière me fut interdite.

-"Tu tomberais dedans", disait ma mère, "et la Loutre te mangerait."

Mais quand l'âge vint de garder les vaches, vers neuf ou dix ans, plus de défense. Avons-nous traîné au bord de l'eau, furetant, explorant, découvrant! Avons-nous fait des parties de nacelles! Tantôt, un pêcheur compatissant nous emmenait avec lui, comprenant notre envie, mais nous devions rester assis, sans bouger, sans faire de bruit. Tantôt aussi, en cachette, nous parvenions à détacher une barque et, ma foi, nous en profitions et partions à l'aventure, manoeuvrant la rame et la perche. A grande allure, nous descendions les coulants, contournions les jonchères, traversons les fosses où l'eau semble morte et faisons des découvertes inouïes: une poule d'eau filait entre les grandes herbes; un brochet, surpris au "ralot" (position du brochet, immobile, sous une branche ou une plante aquatique) détalait en flèche; un rat d'eau effarouché poussait vers le bord son long sillage aigu; des ramiers qui s'ébrouaient sur le sable mouillé s'envolaient avec bruit et tiraient en hâte vers le bois. Parfois, nous tombions sur un verveux et, tant pis pour le pêcheur, si nous y apercevions quelque poisson. Au long des rives, les hauts

peupliers jasaient dans le vent léger; les roseaux se balançaient avec des bruissements de papier; des saules touffus plongeaient dans le courant l'épaisse tignasse de leurs racines; d'autres dressaient sur un tronc moussu et crevassé le bouquet rigide de leurs longues tiges; des buissons d'épines noires découpaient sur l'eau des profils déchiquetés et, par-ci par-là, des "toquées" de joncs triangulaires et de folles herbes, des "taches" d'orties et de chardons, formaient une haie protectrice. Nous remontions le courant à grand-peine, poussant, soufflant, suant, soucieux d'arriver sans encombre et de disparaître sans être aperçus.

Mais la rivière tranquille a ses emportements. Quand l'hiver a été pluvieux, la neige abondante, mars voit des inondations. La terre regorge d'eau; la rivière monte rapidement, sort de son lit, couvre la vallée dans toute sa largeur, de la côte du Bois Chenu à la côte de Moncel, et devient un fleuve majestueux, puissant, qui gronde et menace, charrie dans ses flots jaunes des troncs d'arbres, des cadavres d'animaux, des débris, des herbes, du bois mort, des matériaux de toutes sortes, envahit les rues du dessous et bat, sans répit, la chaussée des routes. Les gens descendent sur les ponts, admirant ce grandiose spectacle, ce déchaînement formidable. Alors, les prés sont vides; la récolte se trouve en sûreté dans les granges; peu de dommages et peu de risques. Ils savent les bienfaits de l'inondation; elle est fatale à la gent nuisible des rongeurs et des insectes; elle est profitable aux prairies; les eaux, chargées de matières nutritives, dérobées aux labours, aux fumiers, aux purins, vont les déposer, colmatant et fertilisant.

Les crues d'été tournent au désastre. Parfois, en pleine fenaison survient une longue période de pluie. Les eaux sont lentes à monter: il pleut depuis une huitaine et la rivière "n'a pour ainsi dire pas bougé, le sol avait si soif". Puis, brusquement, en quelques heures, la crue se déchaîne, et si rapidement que les éleveurs

ont à peine le temps d'emmener les bêtes des pâtures. Les foins coupés partent au fil de l'eau; les foins sur pied sont "terrés", sales, pleins de cailloux, de joncs, de branchages. C'est miracle si la rosée et la pluie aidant, on peut les faucher plus tard. L'eau, comme le feu, est un fleau terrible.

°
° °
°

La rivière ménage des plaisirs sans nombre.

Qui n'aime la pêche? Quel galopin, quel adulte, n'essaya son adresse et sa chance? La Meuse avait bonne renommée; on y trouvait tous les poissons d'eau douce, depuis la truite et le brochet jusqu'aux goujons et aux vairons que nous appelions "les gueneux". Les anciens affirmaient que, de leur temps, on voyait plus de poissons, que la rivière s'est dépeuplée, et nous entendions le récit de pêches fabuleuses, de coups d'éperviers extraordinaires, dont un seul suffisait à "remplir un cuveau". L'imagination des pêcheurs est sans frein. De leur temps, les écrevisses pullulaient. On plaçait dans l'eau quelques fagots garnis de tripaille et quand on les "relevait", on ramassait des dizaines d'écrevisses. Aujourd'hui, les écrevisses de la Meuse ne sont plus qu'un souvenir, mais le poisson ne manque pas, les pêcheurs non plus: amateurs authentiques et fervents qui pratiquent la pêche à la ligne, et celle-là seulement, comme un sport de haute classe, un sport noble, exigeant d'exceptionnelles qualités de patience, d'adresse, de volonté, d'intelligence, et pour qui la pêche compte autant, sinon plus, que la prise; amateurs de mauvais aloi qui utilisent tous les engins, ligne, épervier, verveux, cordeaux ou araignées, engins défendus, comme engins permis, et n'ont qu'un désir: prendre du poisson, sans souci des moyens; amateurs d'occasion, qui pêchent à temps perdu, pour manger une friture; professionnels clandestins, braconniers et bribeurs, qui pratiquent la pêche, pour l'art peut-être, mais surtout pour le profit, détruisent et dépeuplent

sans vergogne. Mettons à part les enfants, toujours attirés par l'eau et les poissons. Une ligne est vite faite, sans frais: un beau brin de noisetier, droit, souple; un bout de fil blanc auquel on attache une épingle recourbée en hameçon; si l'on veut une "nagette", un vulgaire bouchon traversé par une plume de poule; des vers de terre: vous voilà équipé pour la pêche au vairon. Avec un peu de chance, vous mangerez une délicieuse friture. La haute école veut un matériel moins primitif.

Maintes de nos gens tâtent de la pêche, jetant l'épervier ou tendant des cordeaux, sans être vraiment des pêcheurs.

A la belle saison, après une forte pluie, quand la rivière se brouillait, mon père m'emmenait quelquefois tendre des cordeaux. On partait à la brune. Les places étaient vite repérées: entre deux jonchères, en eau profonde et sans herbes. Sur le bord, une toquée de joncs fournit une bonne cachette. Mon père y enfonce le piquet auquel il fixe un des bouts du cordeau; il amorce les hameçons, un à un, avec de gros vers de rosée, rouges et vifs, les pose sur l'herbe, en ayant soin de ne rien emmêler et le cordeau dessine un feston à larges crans que déforment les contorsions désespérées des vers. Au bout resté libre, il attache solidement une pierre assez lourde et l'empoigne dans sa main droite. De l'oeil, il a marqué la place que doit occuper le cordeau. Une! deux! Le bras se détend avec force; la pierre jaillit, tirant le cordeau qui s'allonge, et ploc! La ficelle fouaille l'eau de mille éclaboussures; les hameçons s'enfoncent; quelques bulles crèvent à la surface, et la rivière reprend son calme. Le cordeau est tendu. Bien malin qui le découvrirait.

C'était un fin pêcheur que l'ami Gitzo, un rusé "qui la connaissait". On racontait ses exploits. Il nageait et plongeait comme une loutre, y voyait dans l'eau comme sur terre, saisissait les

poissons à pleines mains. Invention ou vérité, je ne sais. L'homme, d'assez bonne taille, le dos rond, les jambes un peu arquées, avait de l'agilité et de la résistance. Je vois encore son visage osseux, fortement coloré, son grand nez mince, ses yeux bleu ardoise et la maigre barbiche qui allongeait son menton. Il aimait la pêche, passionnément, en possédait tous les secrets. Quand on voulait du poisson pour une fête ou un beau repas, on prévenait Gitzo qui, invariablement, répondait:

- "Entendu! J'aurai vot'affaire; vous pouvez compter dessus!"

Il ne pêchait pas seulement pour l'argent mais aussi pour le plaisir. Entre la fenaison et la moisson, il partait vers Traveron et Pagny-la-Blanche-Côte, où la Meuse large, profonde, est riche en grosses pièces et, durant toute une semaine, sacrifiait à sa passion.

Je me baignais aux "Quatre Fauchées", quand Gitzo parut, gaule en main, ligne pendante.

- "Ca mord?"

- "J'vas seulement commencer. Le vent est tombé; i'fait un peu lourd, ça doit marcher".

- "A quoi qu'tu pêches?"

- "Au "vilain"!"

Comme je le suivais, il ajouta:

- "Pas de bruit! Marche doucement! Faut pas s'faire voir, les poissons sont aussi malins que nous."

D'un balancement calculé, il jetait sa ligne derrière les joncs, au bord du courant et d'un léger coup de poignet, il faisait sautiller l'amorce telle une grosse mouche dansant à fleur d'eau. Un coup sec: ferré! La bête est déjà sur le pré, luisante comme une lame d'argent bien astiquée; elle bondit furieusement.

- "Un beau vilain qui passe la livre."

L'hameçon décroché, je demande:

- "Avec quoi qu'tu pêches?"

Gitzo sourit:

- "Avec du chapeau. Regarde un peu! A la volée, ça réussit souvent. Les poissons, c'est des fois bêtes!"

Gitzo discutait volontiers avec Ramillon, autre enragé pêcheur. La question du "vif" les séparait. Gitzo affirmait que tous les gros poissons mordent au vif.

- "Dans la rivière, c'est comme sur la terre, les gros mangent les petits... Oui, au vif, avec un méchant "gueneu", j'ai pris des grosses carpes et des brèmes."

Ramillon souriait incrédule et un brin narquois:

- "Raconte ça à d'autres! Allons! j'connais un peu la pêche!"

Mais Gitzo n'en démordait pas:

- "Essayez! J'vous dis qu'tous les gros mangent les p'tits."

Ramillon dut en convenir le jour où, pêchant au vif en haut du gué l'Ermite, il sortit une carpe de cinq livres qui avait englouti goujon et hameçon.

Aux approches du 15 août, fête patronale, les commandes de poisson affluaient, une livre ici, deux kilos là.

- "I'm'en faut au moins 150 livres!" disait Gitzo. Même quand la moisson battait son plein, le pêcheur quittait le chantier. Il faut contenter les clients: renommée oblige.

L'homme battait la rivière, et l'épervier, les verveux, peut-être les araignées, entraînent en danse. Les résér-

voirs de chêne, amarrés près du village, s'emplissaient. L'avant-veille de la fête, pour achever sa provision, il allait pêcher dans la Noue. C'est un chapelet de "trous" tout en longueur, assez profonds, ne communiquant avec la rivière qu'au moment des grandes eaux. Brochets, tanches, perches, "rousses" (les gardons), y prospèrent. On y prit souvent des morceaux de belle taille, un brochet de huit livres.

Cette année-là, Gitzo pêche le "trou" de chez Claude; il traînera l'épervier. On coupe les herbes du bord; on tond les saules; puis, dans l'eau jusqu'à la ceinture, on faucarde et nettoie afin de pouvoir jeter et traîner l'épervier. Déjà, la gent poisson est en émoi; des sillages désordonnés se croisent et s'em mêlent. Deux ou trois coups d'épervier achèvent de troubler l'eau et d'affoler les bêtes. Les paniers se remplissent. La phase dernière commence. En position de chaque côté du "trou", les pêcheurs tiennent les bords de l'épervier, le tendent sur toute la largeur, et le filet chargé de "plombs" descend et vient épouser les formes du fond, trouble géante que l'on traîne lentement, régulièrement, en un rude et pénible effort. L'épervier râcle le sol, arrache pierres, herbes, branchages, débris; l'eau se brouille, s'épaissit, dégage des relents fétides. Des rabatteurs, armés de gaules, frappent sur les rives, explorent les touffes de joncs, délogent les poissons qui s'y calent. Dans une déroute d'épouvante, tous fuient éperdus et vont donner dans le redoutable filet. L'on arrive au bout; un vigoureux coup de reins: l'épervier s'étale sur le pré, les bourses gonflées de poissons tout frétillements. On recommence l'opération en sens inverse et l'on continue à traîner jusqu'au moment de la bredouille.

Il est des péripéties émouvantes. De grosses pièces, brochet, perche, ou tanche, luttent contre les traîneurs, résistent avec acharnement, réussissent à se couler entre les bords de l'épervier, ou foncent à toute allure dans le filet qu'elles déchirent et traversent: sursauts désespérés du vouloir vivre, aussi obstiné

chez les bêtes que chez les gens. L'homme finit toujours par vaincre; la pièce magnifique devient la parure triomphale du tableau de pêche.

La rivière nous attirait invinciblement. Défenses répétées, interdictions impératives demeuraient vaines:

- "Tu n'iras pas jouer sur l'eau! -Je te défends de te déchausser! -Ne va pas aux oeufs de cane!" Le désir l'emportait sur l'autorité maternelle.

Aux beaux jours de congé, nous descendions "sur l'eau", ôtions en un clin d'oeil, bas, chaussons et sabots, retroussions nos culottes et en avant! Gare aux têtards et aux "moutoiles". On soulevait les pierres; on avançait la main avec mille précautions pour ne pas effrayer le poisson et, d'une brusque détente, on le coiffait, quand il n'avait pas décampé. Ces diables de bêtes sont comme du vif-argent; elles coulent entre vos doigts, surtout les moutoiles, lisses et gluantes; plus on les serre, moins on les tient. Le plus sûr, c'est de les pêcher à la fourchette, à l'humble fourchette de fer battu: on les pique sur le dos comme on pique un bout de viande; mais c'est barbare et c'est défendu.

°
° °
°

Nous allions aux oeufs de cane. Aux environs de Pâques, les canes pondent. Ordinairement, elles font leurs oeufs sur la litière de leur cabane. Chaque matin, avant d'ouvrir la porte, ma mère levait la ponte:

- "Douze canes, sept oeufs! y en a cinq qui ne pondent pas!"

Ces volatiles sont capricieux. Celle-ci "retient ses oeufs" et si l'on n'y prend garde, les "perd" au bord de l'eau, sur

le pré, dans une "toquée" de saule ou de grandes herbes. Celle-là y fait même son nid, couve assidûment, ne rentrant plus au logis, et, sauf accident, mène à bien sa couvée. Chaque jour, des douzaines d'oeufs se perdraient si les gamins et les pêcheurs ne les quêtaient. Quand la ménagère est prudente, avant le lâcher matinal, elle passe la visite des canes, tâtant la partie arrière du ventre, et si l'oeuf est là, la pondeuse récalcitrante restera enfermée jusqu'à ce qu'elle se résigne à livrer son trésor.

"Aller aux oeufs", c'est suivre le bord de la rivière, du côté des prés où pâturent les canes; c'est explorer les saules et les herbes, les coins d'eau sans profondeur. Si on a de la chance, on trouve trois ou quatre oeufs, voire davantage, à la belle coquille vert tendre ou jaune d'ivoire, mais il faut passer de bonne heure et affronter le plein de la rosée. On trempe chaussons, bas, tablier, et la mère gronde et se lamente.

Ce jour-là, qui était jour de catéchisme, ma mère m'avait sorti un tablier propre et mes beaux chaussons de velours crème, quasi neufs.

"Surtout, ne te salis pas!"

Je tombe sur mon copain le Louis, et voici la tentation:

"On va t'i aux oeufs de cane?"
Adieu défense et promesse!

Nous ramassons six oeufs, trois pour chacun, et contents de l'aubaine, insouciant, nous revenons chez le Louis. En ôtant mes sabots, je découvre soudain un désastre effroyable: les beaux chaussons de velours crème sont souillés d'eau et de marais. L'heure du catéchisme approche. Que faire? Nécessité rend inventif. Sur la "pierre d'eau" (l'évier) je lave et nettoie, puis, pour activer le séchage, je décroche un gril suspendu dans la cheminée, prépare devant le feu un lit de cendres chaudes avec quel-

ques braises rouges et soigneusement, installe les chaussons sur le gril.

"Ca sent le brûlé!" fait tout à coup le Louis.

Je saisis les chaussons: les barreaux du gril y ont imprimé d'affreux sillons d'un brun roussi. Le mal est sans remède.

Je dus confesser ma désobéissance et ma sottise, recevoir des reproches véhéments appuyés de quelques taloches bien sonnantes. Et ma mère hésitait à nous corriger!

°
° °
°

Nous pêchions les grenouilles vertes. Elles pullulent dans la noue Rigaud. Lorsque le soleil donne, elles font paresseusement la planche sur les grandes algues, ou elles demeurent suspendues dans l'eau, poussant à la surface le triangle de leurs larges têtes aux yeux d'or. Elles jettent leurs "couacs" gutturaux et sonores, en un vacarme assourdissant.

Pêche sans malice. Une ligne simplement montée: du fil avec un hameçon assez gros -si l'on a un bon crin, c'est mieux-, amorce au choix, mouche ou sauterelle, fleur de trèfle incarnat ou pétale de coquelicot ou bout d'étoffe rouge. Vous jetez l'amorce, la maintenant suspendue en l'air, à quelque distance du nez de l'animal qui, aussitôt s'élance et la happe. Ferrez et tirez sans hâte. La grenouille se débat, "fait feu" des quatre pattes; vous la décrochez et lui coupez la tête. A la suivante! Dans une paire d'heures, vous avez une friture de choix.

°
° °
°

Il y avait les baignades d'été et les essais de nage, le ventre sur une botte de joncs, les constructions variées: ports où naviguaient des bateaux en papier ou des morceaux de bois grossièrement charpentés; viviers où nous enfermions nos captures; digues et jetées qui brisaient le courant. Il y avait la manoeuvre des barques amarrées aux bords par une longue chaîne cadenassée; -la barque du Cabonnet en vit de dures-, les jeux de ricochet, les parties dans le pré du moulin, la récolte des "charibois" (ver d'eau - larve de la phrygane, utilisée comme appât par les pêcheurs) sous les pierres moussues des écluses, la cueillette des joncs pour les tapis, des longs roseaux pour les balais à feu. Il y avait la surprise d'un pêcheur levant ses verveux, et que nous regardions de loin jetant l'épervier au débouché de la fausse rivière.

Distractions à l'infini, vivantes et saines, même quand nous désobéissions et faisons des sottises.

Les enfants, plus que les hommes, subissent le charme des eaux, l'attrait des mystères qu'elles abritent. C'est ici que toujours on découvre du nouveau. Gitzo, l'homme de la rivière, disait d'elle:

"Plus je la connais et moins je la connais." Vérité profonde et banale sous son air de paradoxe, et qui s'applique à toutes les grandes "formes" naturelles: la rivière, la prairie, la forêt, la montagne, et la mer et le ciel. La science nous donne la mesure de notre ignorance.

Attrait de l'eau, vivante en soi, mobile et coulante, qui toujours bouge, frémit, en une agitation sans fin, éternelle comme le monde. On la palpe des doigts sans pouvoir la saisir; elle glisse et vous échappe, furtive.

Jeux de l'eau: eau qui coule du creux de la main en un clair filet de cristal; eau qui jaillit sous le battement des mains en étincelant bouquet; eau que la main caresse et jette en de mystérieux frissons.

Nous sentions les beautés de notre rivière: un brouillard qui accroche sa laine grise à la pointe des saules, -de grands peupliers dont la haute silhouette se mire jusqu'au fond du coulant,- une plume soyeuse qu'un souffle léger chasse comme une barque de légende. C'est peut-être en voyant la rivière charrier des flots de feu que nous avons découvert la féerie rouge du couchant. Gamins naïfs et dissipés, nous n'échappions pas à la magie des eaux. Eaux qui courent, eaux qui dorment: elles remplissent la fonction divine de cueillir les images du ciel et de les donner à la terre.

°
° °
°

La prairie occupe le fond de la vallée, depuis la Saônelle, en amont du village, jusqu'au ban de Domrémy, en aval, sur une longueur d'environ quatre kilomètres: prairie d'alluvions, riche et fertile, où l'herbe drue et savoureuse peut fournir deux coupes dans l'année. Il y a bien quelques prés de moindre qualité, prés froids et humides, appréciés seulement en années de sécheresse, prés calcaires et pauvres, aux maigres récoltes. A proximité du village, les pâtures, "les closels", avec leurs fermetures de poteaux, et de "landres" (morceau de chêne quadrangulaire de 3 à 4 mètres de longueur que supportent les poteaux), taillés en plein chêne. On y conduisait le bétail dès le début de mai. Les bons cultivateurs possédaient deux ou trois "closels", de quelques "fauchées" (mesure de surface pour les prés: 20 ares 44) chacun. D'autres, moins à l'aise, se contentaient d'une pâture entourée de "fosses" (bali-veaux coupés dans le taillis) ou de "ronces". On commençait timidement à faire de l'élevage. Les plus avisés, et qui en avaient les moyens, mettaient au début de la saison quelques bêtes sur le pré, pour les engraisser et les vendre à l'automne. Les prés restants, c'était la plus grosse part, donnaient du foin.

A la sortie de l'hiver, on les nettoyait, enlevant les joncs et les débris amenés par les eaux, étendant les "taupières".

Dans les prés maigres, à l'herbe rare, on répandait "les dessous de mécanique", le fond de la "tesse" de foin, riche en semences, quelques tonneaux de purin, parfois quelques charrettes de fumier. Puis, l'on s'en remettait au printemps.

L'herbe part vite; la sève est dans toute sa force. Le cultivateur marque son contentement: -"Les prés sont beaux!" En juin, ils resplendissent: l'herbe est drue, vigoureuse, d'un vert éclatant; les graminées et les légumineuses ont le dessus; toutes les corolles s'épanouissent et c'est une vision de féerie qui s'étend à perte de vue. D'innombrables fleurs entremêlées jettent au soleil leurs riches couleurs: rose pâle, violacé des cardamines, rouge vineux des centaurees, pourpre claire des trèfles incarnats, violet tendre des scabieuses, violet bleu des sauges, jaune luisant des boutons d'or, jaune serin des lotiers, jaune étoilé de blanc des marguerites, et partout, soutenant ces couleurs vives, les gris cendre et les jaunes paille des hautes graminées et les verts lourds du fin gazon. Parure somptueuse, inégalable, comme une suprême coquetterie avant de disparaître. Voici la fenaison. Et la flamme du soleil distille, au coeur même des corolles, ces odeurs chaudes et subtiles qui composent le parfum des foin. Les paysans ne restent pas insensibles à ce déploiement de magnificences. Man Mélanie disait:

-"La prairie est comme une grande dame; elle revêt ses plus beaux atours."

On se prépare; les enclumes sonnent; on monte les faux. Opération délicate qui veut de l'expérience et de l'habileté. Mon père y apportait un soin méticuleux; il tâtonnait, retouchait, ébauchait les gestes du faucheur. Ajuster la faux à la taille de l'ouvrier n'est pas une mince

affaire. On pose la lame bien à plat sur le sol et l'on règle la hauteur avec des coins placés entre le talon de la faux et le "seneau" (manche de la faux), en ajoutant, pour donner de la hauteur, en ôtant, pour la diminuer. On règle aussi l'angle de coupe; on l'ouvre, quand on veut de larges coutelées, ainsi dans une avoine courte et maigre; on la ferme, quand on veut des coutelées moins larges, ainsi dans une herbe épaisse et forte. On donne "juste le mordant qu'il faut". On vérifie la position de la lame par rapport à l'horizontale: une lame qui "terre" trop, perd vite son tranchant. On essaie, on corrige, on va à petits coups de marteau, on examine, on vise et revise, avant d'introduire le coin de fer qui, solidement, serre et maintient le "seneau" et la faux, en un assemblage inébranlable comme un roc.

Les faucheurs partent tout au matin, la faux sur l'épaule, à la ceinture, le "coueuil" (récipient en forme de corne) qui contient l'eau et la "réfilotte", pierre à aiguiser la faux. L'air est vif, la rosée drue. On reconnaît les limites du pré et à l'ouvrage! Les faux se balancent régulièrement en jetant leur crissement rauque; les andains s'alignent, lourds d'humidité. Bientôt, les gilets tombent; on retrouse les manches de la chemise; on boit un coup à la régalaie dans le baril, au frais, sous un tas d'herbe. La besogne avance. Les bons faucheurs ne courent pas les prés. On les reconnaît sans mal: allure aisée, régulière; coupe à ras du sol, unie, nette, sans "échelles" ni "morts poils" (on dit aussi "la chandelle": tige oubliée par le faucheur, qui reste debout).

Vers les dix heures, lorsqu'il n'y a plus de rosée, arrive l'équipe des faucheurs: femmes, jeunes filles, enfants. La "patronne" apporte la soupe au lard dans la grande marmite de fer blanc et dans la hotte, le pain et les bouteilles. Les faucheurs "mettent bas la faux", glissent la lame sous un andain, et s'en viennent à pas mesurés. Moment privilégié où les corps se détendent, où l'on reprend force et vaillance.

Faucher durant des heures sous le soleil qui brûle est un "rude ouvrage". Il y faut plus que de la vigueur physique et de l'endurance, une attention, une application de tous les instants. Les gestes machinaux ne suffisent pas à assurer le beau travail; l'ouvrier doit avoir l'oeil sur le pré et sur l'outil, couvrir le caillou qui va "écorner" le tranchant, la "taupière" qui va briser l'élan, sentir que la faux est mal réglée, voir les "manques" et les retoucher, et quand la fatigue tourmente bras et reins, qu'il n'en peut plus, se raidir et continuer jusqu'à l'heure du retour. Point d'honneur qu'expriment ces mots: "ne pas caler".

Après la soupe, on fume une pipe. Puis les faucheurs retournent à l'ouvrage; les femmes s'attaquent aux andains; fourches et râteaux mènent la danse. Le soleil règle la marche du travail. L'herbe coupée le matin, peut être rentrée le soir, mais c'est l'exception. D'ordinaire, le fanage dure deux ou trois jours: on étend les andains deux par deux; on retourne une ou deux fois, on "biquotte" (petit tas de foin ou de regain) pour la nuit. Le lendemain, on étend les "biquottes"; on retourne, on met en "meulons" (petites meules de foin ou de regain) ou en "roûtes" (gros andain de foin ou de regain sec et prêt à être chargé), et les chariots arrivent.

La fenaison se poursuit dans la fièvre, dans l'impatience d'avoir fini. Point de cesse, point de repos; on voudrait rentrer le foin avant que de l'avoir coupé. Mon père disait:

"Aille toujours! Toujours aille!" C'est que le temps se détraque vite. On ne respire qu'à l'instant où la dernière voiture, empanachée selon la coutume d'un énorme bouquet de feuillages et de fleurs champêtres, s'arrête auprès de "l'entessoir" (partie de la grange où l'on fait la tesse de foin).

Le foin, d'un beau vert, fleure délicieusement, sec, sonnait sous la fourche, riche de suc: bonne année pour le bétail.

Les anciens menaient la fenaison plus lentement; le fourrage, foin et surtout regain, gagne à rester en tas un jour ou deux; il jette son "échaud", il se "rengraisse"; il prend de la saveur et de la tenue. Maintenant, tout foin séché est aussitôt rentré: point de délai. La vitesse est un mal contagieux.

°
° °
°

On commençait la fenaison du côté de Domrémy, où se faisait la vaine pâture.

Elle s'ouvrait quinze jours ou trois semaines après les foins, selon le temps. Quelques bonnes averses et l'herbe repoussait à vue d'oeil, une herbe fine, tendre comme de la rosée, savoureuse. Les usagers portaient leur déclaration à la Mairie; l'appariteur "annonçait" l'arrêté du Maire, et un beau matin, portes grandes ouvertes, toutes les écuries du pays lâchaient dans les prés rajeunis, leurs bêtes impatientes et goulues. Gamins et anciens "allaient au champ", devenaient pâtureaux. Qui ne pouvait avoir un pâtureau donnait ses vaches au pâtre communal, menant le "troupeau" qui comptait jusqu'à cent cinquante bêtes.

Je fus pâtureau comme tant d'autres. Ma mère m'éveillait à cinq heures, car je partais avant "le troupeau". Un coup de torchon sur le bout du nez, le temps d'avalier mon bol de café noir et de glisser dans ma poche un croûton de pain avec un sucre ou un fruit, et en route! Je trouvais dans l'écurie mon fouet et surtout mon sac. Le sac, c'est l'auxiliaire indispensable du pâtureau, un sac de grosse toile, robuste, haut et large, propre à tous les usages. J'y logeais les provisions les plus variées: paille et bois pour le feu, pommes de terre pour le goûter, poissons, fruits. Plié en quatre, il fournissait un coussin épais, sec et chaud, sur lequel je m'as-

seyais à l'aise sur l'herbe mouillée. Largement étalé, il devenait tapis pour les jeux de cartes ou de marelle, couverture pour la sieste ou la lecture. Étendu sur un bâtis de "landres", il formait la toiture imperméable qui permet de braver le mauvais temps. Enfin, plié en deux dans le sens de la longueur, l'une des cornes du fond rentrée dans l'autre, il donnait un capuchon rustique, tombant jusqu'aux talons, qui défend de la pluie et du vent. Un pâtre sans son sac, c'est un soldat sans son fusil.

Les vaches lâchées, je les chassais rudement, à vifs coups de fouet. Faute de cette précaution brutale, ces bêtes malpropres répandent à profusion dans l'allée de l'écurie et dans la cour, une bouse verdâtre, liquide et gluante, qui empeste. Les rues en sont garnies. A peine hors du village, les vaches s'écartent de la route, attirées par les récoltes en bordure, blé ou avoine, pommes de terre ou "lisettes", trèfle ou luzerne. Il faut galoper dans les herbes mouillées et les sillons, crier, user du fouet. Les bêtes, comme les hommes, prennent difficilement de bonnes habitudes. Enfin l'on touche aux pâtures; le calme renaît. "Le troupeau" descend à gauche de la route; nous tirons à droite, vers "le pré de Moncel": convention tacite et bienveillante; car nous n'aimions guère la compagnie du "troupeau" où nos vaches se perdent et où souvent éclatent de rudes batailles.

Les bêtes tondent le gazon à larges coups de gueule, sans lever la tête. Nous voici libres. Nos amusements sont de tradition: faire un bon feu où l'on cuira sous la braise et la cendre, les pommes de terre en robe des champs; pêcher dans la Noue; jouer aux trous, à la cabre, aux cartes; construire des huttes de branches et de joncs; courir, sauter, cabrioler. Le métier ne va pas sans risques. Les champs cultivés touchent à la prairie; les vaches, quand l'herbe se fait rare, rôdent et maraudent; gare aux dommages et au garde-champêtre! Colas Caliton ne badine pas. La Noue a des trous profonds; une bête y peut tomber. Enfin,

l'herbe jeune, grasse, appétissante, où "la troyotte" (variété de trèfle) abonde, cause des accidents redoutables. Au moment du retour, on s'aperçoit qu'une vache est "enflée", le creux du flanc gauche distendu à craquer. Il s'agit de regagner l'écurie et d'intervenir sans délai. On court chercher l'oncle François qui possède un trocart: une incision entre la côte et la pointe de l'épaule gauche, un coup de trocart dirigé vers l'avant, de haut en bas et en dedans; on retire la tige de l'instrument; la canule reste en place, qui sert à l'échappement des gaz. Mais souvent, impossible d'intervenir, tant le mal va vite. On appelle Cader, le boucher, qui abat la bête. Puis l'appariteur annonce "à son de caisse" qu'une vache sera débitée le lendemain, à dix sous la livre. En quelques heures la vente est terminée. Sympathie, solidarité, l'usage veut que chacun achète, apportant son aide au propriétaire malheureux. C'est un avertissement sévère qui rappelle à la vigilance.

Les pâtureaux ont fâcheuse réputation; de tout temps, ils furent maraudeurs, ravageurs, mal embouchés: dérobaient des pommes de terre et des fruits, brûlant des "landres", levant les verveux, insolents de propos et de gestes. Nous taquinaient les vieux, le père Lolo, la mère Marie, qui gardaient leurs bêtes à l'écart des nôtres. C'était une poussée subite, une crise de malice folle et frénétique: nous arrivions à toute vitesse, en pétant nos fouets, et jetant des cris sauvages. Les bêtes d'abord levaient la tête, puis s'alarmèrent et détalèrent. Nous les coursions impitoyablement. La mère Marie s'indignait, brandissait son bâton, nous menaçait:

"Attendez un peu, méchants drôles! J'irai le dire chez vous!" Et nous de répliquer par des gros mots, et de rire en nous moquant. Mais nous n'étions tranquilles qu'à demi. Trop de liberté ne convient guère aux enfants.

°
° °
°

La rentrée des classes met fin à nos exploits. Pendant quelques semaines, les vaches iront dans les "closels" ou grossiront le troupeau communal; puis elles retrouveront l'étable pour leurs quartiers d'hiver. Les gelées et les vents de bise, rudes et crus, dépouillent le gazon, et ralentissent la sève. La solitude gagne la vallée. Ici et là, un pêcheur se livre aux plaisirs du vif; un chasseur s'acharne à surprendre quelque gibier d'eau; des "coureurs" de champignons cherchent des "pieds bleus".

Chez nous, septembre est le mois des champignons de prés, "les blancs, roses dessous". Qui les connaît sous leur nom véritable: les psalliotés? Ils aiment les pâtures riches et fraîches. Voici d'étranges cercles d'une herbe fine, fourrée, d'un vert lourd et luisant; les uns, cercles véritables comme tracés au compas; les autres, couronnes régulières, nettement découpées; d'autres enfin, lambeaux circulaires, croissants de fantaisie; tous, posés capricieusement en des ensembles singuliers. "Ronds" du diable, dit-on, ou "ronds" de quelque sorcière rustique. Et quand la terre, chaude du soleil d'été, a reçu de copieuses averses, en une nuit, la féerie se déploie. Partout, les champignons poussent leurs têtes neigeuses, crevant le sol, écartant les herbes, soulevant les bouses et les crottins desséchés; ils plantent sur la bande verte des "ronds", des milliers de coupes menues, d'un beau blanc velouté et frais, composant un décor de légende où les lutins agrestes et leurs amies les bêtes, aiment à prendre leurs ébats et à donner leurs fêtes. C'est une irrésistible poussée, un pullulement prodigieux, comme un bouillonnement des sèves.

Au petit jour, les chercheurs sont là, certains armés d'une lanterne; ils visitent attentivement les places, explorent chaque rond et emplissent leurs grands mouchoirs aux coins noués ou leurs paniers. Dans la journée, viennent les amateurs d'occasion, qui ramassent les oubliés, -il y a toujours des oubliés,- et en quête

pas à pas, avec une minutieuse patience, rapportent de quoi faire une omelette. Il y a les méchants chercheurs qui cueillent à la main, cassant ou arrachant, sans se soucier de la récolte future ni de la présentation, et les chercheurs raffinés qui coupent soigneusement chaque pied, ôtant la terre, les feuilles, les brins d'herbe collés au champignon, prennent des précautions méticuleuses, entendent présenter leur récolte dans toute sa beauté. Parfois on tombe sur une tache qui foisonne en "boutons de guêpe" et en un tournemain, le panier est comble.

En octobre, apparaissent les pieds bleus, au chapeau brun marron, posé sur un socle charnu d'un violet relevé de bleu. Ils donneront jusqu'aux gelées. La cueillette ménage des surprises. Tels près du "Clos Renaud" et du "Grand Pâquis", furent, pendant deux ou trois ans, d'une extraordinaire fécondité, -plus on y récoltait, plus on y trouvait,- qui, d'un coup, ne donnèrent plus rien ou presque, comme épuisés. Pourtant, rien ne semblait changé ni en eux, ni autour d'eux. La nature, même familière, a ses secrets.

Les champignons, étalés sur la table, jettent dans la cuisine leur fumet pénétrant et tenace, d'une finesse exquise où passe comme un parfum sauvage. Voilà le nez et le palais en fête et les gourmets impatients savourent déjà le repas qui s'annonce.

o
o o
o

Depuis cinquante ans, la prairie s'est étendue. Elle a gagné les terres avoisinantes, timidement d'abord, une terre par-ci, une terre par-là; puis ce fut comme une fièvre d'herbe et de pâtures. Des "contrées" entières, bonnes terres et terres médiocres, dépourvues d'eau, furent "engazonnées" et des clos, établis. La prairie s'est annexée les côtes.

Qui veut du blé fait des prés. Pas de blé sans fumier; pas de fumier sans bétail; pas de bétail sans prés.

L'oncle François avait ses idées:

-"N'ayons pas peur de mettre des terres en prés. Moi, je rassemble par des échanges et par des achats. On m'a fait payer très cher des "galeures", des terres de rien, et c'est encore bon marché. A présent, tout le monde va à la boucherie; on n'aime plus la soupe au lard même chez les cultivateurs. On ne tue plus qu'un cochon par an au lieu de deux ou de trois. Les bouchers gagnent un gros argent. J'aurais cent têtes de bétail que je n'en serais pas embarrassé. On vient les voir sur le pré; on les achète sans discuter; on me paie comptant et l'auto les emmène. Je n'ai à m'occuper de rien. Au lieu de quarante "jours" de terre dans chaque "saison" j'en garde vingt et je mets le reste en pâture. Comme ça, plus besoin de personne pour mes ouvrages. Dans le village, il n'y a plus un manoeuvre, on ne trouve plus un commis; les Polonais, les Tchèques, ça ne travaille pas comme chez nous. Mes bêtes remplacent avantageusement les commis; elles font la récolte toutes seules; elles me la donnent en écus bien sonnants. Faire plus de nourri et moins de culture, je l'ai toujours dit. On ne sera plus des laboureurs, on deviendra éleveurs et marchands de bestiaux. Faut danser avec la musique!"

Des centaines de "fauchées" ont été "fermées" et, de Pâques à la Toussaint, chevaux et vaches, à l'envi, profitent du soleil, du grand air, de l'espace, et de l'herbe grasse et riche. Certes, les prés nouveaux sont souvent des prés maigres qu'il ne faut point charger en bétail. Dans la côte, ils connaissent la sécheresse désolante et l'on ne peut les irriguer. Mais on les fume, on les amende, et les bêtes les fertilisent; ils se font lentement mais ils se font. Aussi la vaine pâture, n'est-elle plus la vaine pâture: l'espace qu'on lui réserve se réduit un peu chaque année; les cultiva-

teurs ont des clos pour leur bétail; plus de troupeau communal; l'équipe des pâtureaux s'amenuise et tend à disparaître: grand dommage pour les enfants.

La fenaison se fait à coups de mécaniques: faucheuses, faneuses, râteaux. Les machines ont tué l'outil vénérable, la faux. On ne trouve plus chez nous de fin faucheur, sachant battre la faux, la monter, la manier. C'est dans les prés, dans l'herbe haute et fourrée que se révèlent la qualité du faucheur, sa maîtrise. Si les vieux revenaient, ils souriraient de la gaucherie des jeunes: décadence du métier.

Avec les machines, la fenaison avance rondement. Faucheuses et faneuses mènent un train d'enfer et, en une dizaine de jours, le foin emplit "l'entessor" alors qu'autrefois, il y fallait trois bonnes semaines. Les hommes suffisent à la tâche sauf lorsqu'on "rentre"; les femmes font les chariots, râtelent, déchargent. Coup de feu toujours, et fièvre de vitesse. Des grincheux regrettent la mécanisation, la disparition des outils simples qui faisaient valoir l'habileté et l'intelligence de l'ouvrier. L'homme a moins de mal; en retour, le cheval en a plus; il est partout, passant de la faucheuse à la faneuse, puis à la râteleuse pour retrouver les brancards du chariot. Mais le spectacle de la fenaison n'a perdu ni sa grandeur ni sa beauté. Travail des bras, travail des machines, c'est toujours travail humain, effort créateur, dans le même splendide décor de soleil, de couleurs, de parfums.

La rivière est restée la même. Au long des années, elle a accompli sa besogne de rivière tranquille et nonchalante, fouillant, creusant, arrachant et aussi déposant et construisant; les herbes l'ont envahie et salie; mais elle reste toujours la rivière. Je retrouve ses larges boucles, ses bords ourlés d'herbes et

de feuillages, ses hauts peupliers frémissants, son ruban d'eau vive aux reflets changeant avec les jeux d'ombre et de lumière, la couleur du ciel et des nuages. Elle attire, comme au temps de mon enfance, les hommes, petits et grands;

elle leur offre ses richesses et, à l'infini, ses plaisirs. Et les gamins d'aujourd'hui, comme les gamins d'hier, en cueillant les plaisirs de l'heure, cueillent pour la vie tout entière de beaux souvenirs, très doux au coeur.

A SUIVRE...