

ÉCRITS LORRAINS

Du côté de chez nous

(5ème partie)

par Jean URIOT

LES BOIS

J'ai connu les bois, timidement d'abord.

Quand ma mère allait à la vigne, souvent, le jeudi, elle m'emmenait et j'avais la permission de courir et d'explorer. En Gaînot et en Janvalotte, les sources vives et jasantes m'attiraient, mais il y avait aussi les grands bois, pleins de mystère. Je m'en approchais intrigué et curieux. Longtemps la peur me retint: je n'osais m'enfoncer dans les taillis, de crainte de me perdre ou de rencontrer quelque bête malfaisante. Le temps des loups est passé, mais les loups vivent encore dans les fables et dans l'imagination fertile des enfants. Je restais à la limite, près des vignes découvertes, devant l'horizon familial et si je m'aventurais un peu, c'était avec une prudence inquiète, l'oeil sur la lisière et le chemin, que je gagnerais en cas d'alerte.

°
° °
°

Au renouveau, c'est la lisière d'abord qui reçoit les premières caresses du soleil, stimulant les sèves, et les coups de vent et d'air cru, excitant les forces de vie. C'est là que s'ouvre la fête printanière.

Depuis des jours, le soleil rajeuni la prépare: il enveloppe de ses chauds rayons la terre humide et grasse; il la

pénètre; il réveille les énergies en sommeil; il anime les germes féconds. On sent comme une ardeur secrète, un sourd et puissant bouillonnement, une irrésistible et prodigieuse poussée. Les jeunes écorces deviennent luisantes; leurs couleurs s'avivent brusquement; les bourgeons se gonflent, s'arrondissent, se tendent, rafraîchissent leur tunique verte qui se couvre de fines craquelures; la sève pleure aux fentes et aux meurtrissures; du côté ensoleillé, une buée verte gagne les cimes et coule tout au long des rameaux. Encore un peu de temps et la fête bat son plein; les verts, nuancés à l'infini, se déploient triomphalement et les fleurs, fraîches et neuves, partent à l'assaut des branches ou étendent, sous les taillis, leur riche tapis tout bariolé.

Selon le moment et l'endroit, je cueillais des coucous jaunes, haut perchés sur leur collerette verte, des sylvias aux blanches corolles lavées d'un peu de rose, des violettes ravissantes en leur capuchon bleuté aux larges ailes, mais qui ne sentaient rien. J'arrachais par larges plaques des mousses aussi douces que le velours. Certaines donnaient d'innombrables tiges, fines comme de fins cheveux, dont chacune portait une capsule toute menue que coiffait un étrange bonnet pointu. Et, parfois, je tombais sur une souche de fougère, rugueuse et noire, où se plantaient, un peu raides, des crosses à l'enroulement délicat, engrainées d'or et d'émeraude.

C'était la fête des bêtes sauvages. Elles n'échappent point à l'appel du prin-

temps, à l'explosion des forces naturelles, à la loi implacable de l'instinct. Des oiseaux s'envolaient par couples, gazouillant, se poursuivant, en mal de la couvée prochaine. Parfois un geai, en frac bleuté, tirait vers les hautes cimes, ou un merle rapide trouait l'air de sa flèche noire. Sur terre, des fourmis affairées s'empresaient fureteuses, déroulant à travers les herbes leurs processions capricieuses, et dans la lumière blonde du soleil, des abeilles vibrantes tournoyaient, puis se posaient sur les premières fleurs.

Les temps sont révolus: la lisière dresse sa houle verte, compacte et puissante, qui semble tenter l'assaut de la grande forêt, des taillis et futaies, où la fête printanière s'ouvre plus tardivement.

°
° °
°

J'ai cherché le muguet dont les grappes laiteuses ont une odeur exquise et pénétrante, les fraises des bois au parfum fort, qui cachent dans l'herbe leurs fraîches gouttes de carmin, les mûres noires, charnues et juteuses, accrochées, par bouquets, aux ronces hérissées de piquants. En septembre, quand le soleil tempère ses feux, j'ai couru, avec les copains, les noisetiers de la bordure: on pliait jusqu'à terre les hautes branches flexibles et on cueillait, à pleines mains, les "flots" de noisettes et les noisettes solitaires. Elles "s'échouffiaient" (s'enlevaient aisément de l'involucre) déjà et prenaient, à la lumière, une belle couleur bistrée, chaude et luisante, qui allait, se dégradant vers la pointe encore verte. Nous remplissions nos poches.

Dès l'ouverture de la chasse, la lisière s'animait; le gibier sans cesse la traversait; nous y découvrions des coulées et des passages, dans les endroits frais, le pied des animaux, souvent, aussi, des crottes et des débris indicateurs. Parfois un lièvre ou un renard, à bonds pressés, gagnait les taillis ou la plaine. Au moment des vendanges, les grives

gourmandes quittaient leur coin sylvestre pour venir se gaver de raisins capiteux. Chasseurs et chiens battaient, pied à pied, la bordure; des coups de fusil claquaient et roulaient, comme des tonnerres, à travers les futaies sonores.

°
° °
°

En la compagnie de mon père, et sous sa protection, j'ai pénétré au cœur des bois. A l'horizon, ils posent leur longue et lourde écharpe sur la ligne des côtes, dessinant les plis du terrain, écharpe vivante et changeante selon les saisons, féerie du vert tendre au printemps, féerie du vert sombre en été, féerie des roux et des ors à l'automne, féerie noire et blanche en hiver.

J'avais vendu un fagot à Mademoiselle Marie, la servante de notre curé. Elle me taquinait:

"Un fagot que tu iras me chercher au bois! Je te le paierai vingt sous!"

Vingt sous, en ce temps-là, pour un fagot que pourrait porter un gamin de dix ans! Mademoiselle Marie me gâtait. Mon père promit de faire le fameux fagot dès qu'il irait au bois, et un jeudi de mars, il m'emmena dans la coupe, à "Berthelévaux".

Nous prîmes au plus court, par "Garnot". La montée est raide, encombrée de roches et de pierres, coupée d'ornières. On souffle et on sue. Arrivé en haut, on tire vers l'ouest par un chemin d'exploitation qui descend sur le vau.

L'hiver s'en allait sans hâte; futaies et taillis montraient leurs formes dénudées. Mon père me nommait les arbres que je connaissais mal: hêtres au fût cylindrique et droit comme une colonne,

avec des reflets bronzés; chênes trapus et massifs, aux branches noueuses et convulsées; charmes vigoureux, à l'écorce gris clair, aux rameaux longs et minces; bouleaux élancés, gracieux, dont la ligne blanche éclate sur la masse foncée du taillis; et par-ci par-là, un frêne, un cerisier sauvage, un tilleul, un alisier ou, dans une clairière, un sapin qui fait un magnifique jet de verdure.

Lorsque nous arrivons dans la coupe, des chantiers besognent déjà. Quelques feux brûlent à belles flammes jaunes et rouges. Nous poussons jusqu'au chemin.

"C'est ma "portion"! (affouage)" dit mon père.

La coupe ressemble à un champ de bataille, jonché de gros arbres récemment abattus et dont beaucoup sont "façonnés"; partout, des ételles fraîches, des tas de branches, des tas de fagots, des tas de "fosses", des tas de bûches. Des bûcherons débitent au "passe-partout"; d'autres arrachent des souches; ceux-ci élaguent les "fosses"; ceux-là font des fagots. On entend les coups sonores des "masses" sur les coins d'acier, les coups assourdis des serpes, le ronron métallique des scies, et des appels et des cris. La forêt vibre et chante.

Nous allumons du feu. La place est prête. Nous écartons les cendres de la veille, rapprochons les deux pierres du foyer, ramassons des feuilles et des branches sèches et bientôt, le feu crépite dans une fumée dense qui monte en gros tourbillons.

Mon père fagote, il prépare des harts (lien d'osier qui sert à lier les fagots) avec des manciennes qu'il chauffe à la flamme et tord sous son brodequin et, pendant que je ramasse du bois mort et des ételles pour nourrir le feu, mon petit fagot prend tournure: fines branches et "reins", coupés à ma taille, bien élagués, bien serrés, -un bijou de fagot-. Deux manciennes forment les bretelles qui me permettront de porter sans fatigue.

De temps en temps, les voisins, le Pataud, le Grand Ernest, viennent prendre un air de feu et allumer une pipe. A midi, tous se rassemblent pour casser la croûte. "Le ramequin" est à l'honneur. On tire du sac une belle tranche de lard salé, bien entrelardée; une branche sert de broche; on présente aux braises rouges un côté, puis l'autre. Le lard rissole en pétillant; la graisse tombe sur les charbons et fume en donnant une bonne odeur de grillé qui fait venir l'eau à la bouche. Les raffinés enveloppent soigneusement le lard dans un journal et placent le paquet sous les braises ardentes. Le lard cuit à l'étouffée, gardant tout son suc et tout son parfum. On mange le ramequin sous le pouce: un large quignon de pain de ménage, épais de deux doigts, boit lentement le jus salé et parfumé, s'en imprègne et donne, avec le ramequin, un régal de haut goût.

Après le manger, je rentre chez nous, à cause de mon travail d'écolier; notre maître n'aime pas les paresseux. Fagot au dos, je prends gaillardement le plus long chemin, par la route.

"Tout droit!" précise mon père. "Tu ne peux pas te tromper. Dans un quart d'heure, tu trouves la sablière, et puis, c'est la route!"

Le chemin suit le "vaux", large et pratiqué fraîchement, ce qui me rassure. J'entends toujours la rumeur sonore des bûcherons au travail et vais bon pas. A ma droite, le bois monte et, par endroits, des coulées de terre jaunâtre s'écrasent sur la bordure.

A ma gauche, surprise! Des eaux jaillissent, claires, bruyantes, et se joignent en un ruisseau vif qui court vers un étang. Je sais: c'est la source de "Berthelévoux" qui alimente le village, l'étang de Pierrot le Gris. Je suis sur la bonne route.

Bientôt, à l'horizon, j'aperçois les toits pointus du château de Boulémont et voici la sablière avec ses éboulis et ses hauts gradins taillés dans la masse énorme des sables que coiffe la forêt sombre. En face, un autre étang dont le miroir jette des reflets de métal, puis les champs et la route. Mon petit fagot s'alourdit, mais le village approche et déjà j'imagine la surprise de Mademoiselle Marie.

Elle m'accueille avec joie, me complimente sur le fagot et me donne une belle pièce de vingt sous qui sonnera dans ma tirelire.

Première Promenade!

"Promenons-nous dedans le bois!"

°
° °
°

Le bois est loin du village et souvent difficile d'accès. Les chemins ne sont pas accueillants, coupés d'ornières et sous le couvert épais, humides et boueux; les "tranches" mal entretenues, étroites, se hérissent de fines branches, de rejets épineux, de pousses d'églantiers, qui vous accrochent et vous griffent le visage et les mains. Pour s'aventurer, il faut brodequins, guêtres, vêtements robustes; le droguet de nos anciens se moquait des accrocs. Si, le dimanche, les jeunes filles vont se promener, elles se gardent de monter au bois; jupes de drap fin, fins corsages, fines chaussures, y seraient à trop dure épreuve. Pourtant, les coins jolis ne manquent pas.

Nos gens bûcheronnent. Les affouages fournissent à chaque "feu" la provision de chauffage. On complète, s'il le faut, chez les marchands ou les particuliers.

Le chauffage fut toujours affaire d'importance. En Lorraine, l'hiver traîne durant des mois, avec des retours fantastiques. De la Toussaint à Pâques, les longues veillées se font autour de l'âtre qu'anime un grand feu clair. La vaste cheminée où le ramoneur montait à l'aise, où l'on suspendait bandes de lard et jambons, dévore à belles flammes, sans répit, sans lassitude, les charges de fagots, de souches, d'ételles, de bûches. Et il y a les usages divers: cuire à la chaudière pour les cochons; chauffer le four pour le pain de ménage; cuire la lessive. La charbonnette, les fagots, s'en vont à pleines brassées. Mon père rentrait deux grosses voitures de fagots qu'on empilait au fond de la grange, et, quand Pâques arrivait, chaque fois j'entendais le même refrain:

"Nos fagots baissent fort; nous aurons tout juste pour l'année!"

Les affouages sont "courus". En mars, après les battages, chacun gagnait le bois et pendant quelques semaines, la coupe connaissait une vie intense où se mêlaient en une rumeur joyeuse, le chant sonore des outils et les propos bruyants des bûcherons.

Son affouage rentré, le cultivateur se tournait vers les tâches champêtres. De temps en temps, selon les besoins, il montait au bois; c'était plutôt distraction que travail véritable. Il y allait couper ramilles de bouleau ou de "bois de bique", pour les balais, "reins" de chêne, de frêne, d'acacia, pour les "paiseaux" de la vigne, manciennes pour les harts des fagots, coudriers pour les corbeilles, et, à l'occasion, beaux brins de frêne ou de cornouiller qu'il mettait en réserve pour les manches des outils.

Chasseurs exceptés, nos gens ne sont point des forestiers. Il y avait, pourtant, quelques coureurs de bois et d'aventures, des enragés, des passionnés. Comme pas un, ils connaissaient la forêt, ses sentiers, ses coupes, ses richesses; ils

savaient les coins à cueillettes: asperges de bois, fraises, framboises, champignons, poires et pommes sauvages. On leur prêtait de méchants desseins, les soupçonnait de dénicher, de tendre raquettes et collets. Les inventions vont aussi vite que les langues: ce n'est pas peu dire.

De tout temps, il y eut des chercheurs de champignons. Nos forêts, au sol frais et riche, nourrissent d'innombrables espèces. En juillet, après quelques jours de pluie, quand la terre est trempée, les champignons se montrent. C'est le moment des jaunottes. Les bons endroits sont connus. On va par bandes et l'on s'égaille pour explorer.

Alors, les bois sont magnifiques en leur opulence de feuillage et de verdure, en leur débordement de sève et de force. Des coulées de soleil dessinent sur le sol des taches de lumière où l'humus jette de sombres reflets roux. Une fraîcheur tonique baigne le visage, et le grand silence n'est troublé que par les propos et les rires des chercheurs et le chant léger des oiseaux.

La jaunotte pousse son chapeau jaune entre les feuilles, autour des vieilles souches, autour des gros arbres, dans les taillis et dans les coupes, un peu fantasque en sa manière: tantôt se montrant par groupes, en taches serrées, tantôt se montrant seulette. On ne la distingue pas d'abord, comme si, par un étonnant mimétisme, son jaune pâle s'absorbait dans le brun foncé des feuilles mortes. Il faut que l'oeil s'y fasse et découvre quelques pieds. Mais la quête est amusante et de loin, le regard exercé aperçoit vite la menue flamme claire d'une jaunotte perdue dans l'épaisseur du bois.

C'est le champignon populaire par excellence, de vieille et saine réputation, qui inspire une confiance totale: "On ne peut pas s'y tromper". Les plus méfiants, les plus soupçonneux, y goûtent sans une hésitation. La ménagère cuit

les jaunottes, doucement, à l'étouffée, sur un lit de lard bien rissolé: plat délectable dont le fumet vif ouvre tout grand les appétits.

Seuls, les amateurs avertis osent des cueillettes variées: pieds-de-mouton, "fraises de veau", lactaires délicieux, russules, pieds bleus, oronges vineuses, menottes... Mais le commun garde une méfiance invincible à l'égard des champignons de bois. Jusqu'aux gelées d'hiver, les poussées se succèdent, et parfois, dans un coin privilégié, sous le pavillon des futaies, c'est un étonnant coup d'oeil: des champignons aux formes étranges se pressent et se mêlent en de capricieuses bigarrures aux couleurs éclatantes, lambeaux somptueux qu'on dirait abandonnés par quelque Arlequin des bois.

°
° °
°

La fainée était opulente.

"Ca ne se voit pas deux fois dans une vie, affirmait, péremptoire, le brigadier forestier, Mossieu Leduc," et il y a du gland et des noisettes tant qu'on en veut. L'hiver sera rude!

Les grands hêtres, à l'imposante carrure, sont tout cousus de faînes. Des basses branches à la haute cime, d'innombrables coques épineuses d'un vert pâlot, se posent partout à travers le feuillage d'un vert dru. Vite, le soleil de septembre achève son ouvrage: les coques prennent des tons roussâtres, puis se fendent en quatre lamelles qui s'écartent, se recourbent, libèrent les faînes triangulaires, brunes et luisantes, et sur les feuilles sèches et les brindilles, c'est une cascade de grésillements légers, comme des froissements de papier: chute des faînes.

Voici le ramassage, travail des femmes et des enfants. Les faînes glissent entre les feuilles mortes dont elles ont

la couleur, et s'y perdent; elles se collent à la terre humide; elles disparaissent dans les fentes. Ramasser, c'est fureter des doigts, délicatement, à travers l'épais tapis de feuilles; c'est distinguer les fruits menus dont le brun se confond avec le brun du sol ou de l'humus et c'est rapidement les saisir et les jeter dans la marmite. Combien de faînes pour une marmite pleine ? Combien de marmites pour le grand sac de toile bise appuyé contre l'arbre ? Ma mère m'encourageait : "Tu auras cinq sous par marmite!". On commence tout feu, tout flamme, mais c'est feu de paille. La besogne est monotone, fatigante en diable: attention toujours tendue, oeil et doigts toujours agiles. Pas moyen de se distraire; il faut que l'oeil reste à l'affût, discerne et voie. Pourtant la forêt se pare de mille grâces. Le soleil glissant à travers les feuillages, éparpille sur le sol des taches de lumière blonde; le vent bruit dans les hautes branches; les feuilles sèches, toutes luisantes, se recroquevillent et, sous la main, s'écrasent en grésillant; alentour, des oiseaux lancent leurs claires roulades. On entend des éclats de voix et parfois, des bouts de chansons. Un gamin a bien le droit de se reposer et de muser un peu.

Les marmites se remplissent. Quelquefois, on a la chance de tomber sur un nid de faînes, ramassage d'une souris avisée, mais imprudente.

Au retour, la hotte tire les épaules. Dans un coin du grenier à blé, les faînes étendent leur nappe sombre teintée de roux, d'où montent, longtemps, fraîches et salubres, les odeurs vives de la forêt.

En hiver, ma mère apporte sur la table de la cuisine la bonbonne ventrue qui enferme la provision d'huile, et remplit son litre. L'huile nouvelle coule, jaune d'ambre, limpide, brillante, sentant bon la faîne.

"On n'a pas meilleure", dit ma mère, "grasse et d'un goût fin". Elle tend le litre vers la lumière, à hauteur

du visage, et le liquide ambré s'éclairant, soudain se pare des reflets chauds qu'il déroba, durant des jours, au soleil ardent de l'été.

°
° °
°

La forêt a son gros gibier, sangliers et chevreuils, et le village, ses chasseurs réputés: Mossieu Justin, Plasson père et fils, sans compter le lot des amateurs sans gloire.

Gamin, nous les regardions partir, aux jours d'hiver, équipés de cuir et de vêtements fourrés, la casquette à rabats enfoncée jusqu'au yeux, fusil, gibecière, corne, en bandoulière, tenant d'une main ferme les chiens impatients qui tiraient à casser leur laisse. Mossieu Justin possédait un chien fameux, Tom, méchant roquet blanc et noir, sans race et sans lignée, qui n'avait pas son pareil pour le sanglier.

Maman, en train de débarrasser, disait:

"V'là les Plasson partis à la chasse!"

Aussitôt, mon père, chasseur d'instinct, venait à la fenêtre:

"I's sont équipés! C'est l'moment des sangliers!"

Nous ignorions tout de la chasse aux sangliers, mais aux histoires que nous entendions, nous devinions qu'elle était une chasse dangereuse et passionnante.

En hiver, je rentrais de l'école après l'étude du soir, à six heures et souvent, j'apprenais que les Plasson avaient tué un sanglier. On me permettait d'aller voir. D'autres camarades, curieux comme moi, mêlés aux grandes personnes, se pressaient autour de la bête qui gisait, noire et hirsute, maculée de sang. Nous étions tout yeux, tout oreilles, avides

d'entendre le récit de l'exploit et ses péripéties dramatiques. Les chasseurs y ajoutent un brin, mais le fait est là, évident: l'un deux a eu du sang-froid et de l'audace en même temps que de l'adresse.

"Un beau coup de fusil!" répètent les badauds.

Toujours, dans les récits, certains noms revenaient:

"La Devise; La Réserve", lieux-dits où, chaque hiver, semblaient se donner rendez-vous toutes les hardes de la région.

Je n'avais pas fini de raconter et de rêver. La chasse! Nous fabriquions des fusils de bois et faisons des simulacres de tueries. Instinct vivace. Poursuivre un gibier, lutter avec lui d'adresse, de vitesse, de patience, de force, dans un effort total exaltant, puis vaincre: c'est tout le plaisir de la chasse, mais c'est la lutte qui attire et passionne. Les bêtes sauvages y sont maîtresses. A l'homme, elles opposent l'instinct profond de l'espèce, façonné au cours des temps, par d'innombrables et cruelles expériences, une ruse et un flair merveilleux, des qualités physiques incomparables qu'ont développé la vie libre et la lutte continue pour l'existence, au milieu des dangers permanents, que recèlent la nature et les hommes.

Notre imagination prenait essor, et quand, à l'école, le Maître nous apprenait des chansons de chasse:

*"Debout! chasseur,
voici l'aurore,
De pourpre, l'horizon se teint,
.....
En chasse, Lisette,
Fanfare, Rustaud!
Taïaut! Taïaut! Taïaut! Taïaut!"*

Les images se levaient, riches et belles. Nous rêvions d'équipées fantastiques, de poursuites échevelées à travers la forêt ensevelie sous la neige et la glace,

d'aboiements furieux et de mêlées sanglantes. Nous rêvions qu'à la nuit descendante, autour d'un grand feu, un magnifique tableau rassemblait, pêle-mêle, tous les gibiers, de poil et de plume, et qu'un retour triomphal couronnait nos prouesses.

Nous rêvions: Taïaut! Taïaut!

°
° °
°

"Berthelévaux"! Pour ceux de chez nous, c'est la sablière, le ruisseau et les étangs, la source qui donne l'eau du village, et, alentour, l'étendue profonde des bois. Aux jours de plein soleil, c'est un coin délicieux, oasis de verdure et d'ombre, d'exquise fraîcheur, où tous les bruits se perdent dans un grand silence émouvant. Nous y allions par le sentier de la Côte et des vignes, qui tombe, à mi-pente, en face de la sablière. Là commence vraiment le vau. Voici l'étang du bas, le ruisseau et les champs cultivés, des champs fertiles: dans le fond, des chènevières au sol gras, où les blés venaient magnifiques; à l'entrée, des terres sablonneuses et légères où se plaisaient l'avoine et la pomme de terre. Les bois firent le malheur des champs. L'ombre portée, les racines traçantes, ont ruiné la terre sur le pourtour et comme la contrée est loin du village, assez difficile d'accès, les cultivateurs se résignèrent à y planter des sapins, assurant la victoire de l'arbre sur les cultures.

Je connais "Berthelévaux" jusqu'en ses recoins. Une année, mon père y avait des sainfoins qu'il voulait "culbuter" à l'automne. La seconde pousse, assez drue et forte, ne valait pourtant pas la coupe.

"C'est dommage de la laisser perdre!", observa ma mère, "il faut la pâturer!"

On décida que j'y mènerais les vaches, en restant la journée. Mon père invita deux amis, le Louis et l'Auguste,

à profiter de l'aubaine et, un beau matin, notre équipe de pâturaux, gaillarde et conquérante, gagna les sainfoins. Durant tout septembre, "Berthélevaux" fut, pour nous, terre d'aventures. Les bêtes, abondamment servies, ne quittaient point l'herbe haute, s'y couchaient pour "rebroyer" (ruminer) et, se gardaient quasiment seules. Nous autres, nous filions vers le ruisseau, et, à travers le bois, remontions jusqu'à la Source.

Elle jaillit, puissante et vive, tout au pied de la Côte, en contre-bas du chemin. Les hommes l'ont captée et enfermée dans une solide prison de pierre où, sans trêve, sans repos, elle se démène et bruit. Nous passions la tête par le "regard" ménagé à l'avant. L'eau s'amasse en un étroit bassin, et tourbillonne autour d'une énorme pomme d'arrosoir qui semble posée sur le fond. Des bulles d'air crévent à la surface; des flocons d'écume blanche courent le long des parois. Là, s'amorce la conduite qui va finir au château d'eau, derrière l'église du village. Le trop-plein donne un gros ruisseau impatient, qui se sauve sous les arbres, à travers les herbes et les cailloux. La fraîcheur du lieu vous surprend et, en été, par les chaleurs, on s'en méfie. L'air froid vous enveloppe, s'insinue, glisse le long du dos, vous pénètre et, soudain, vous saisit dans une étreinte glacée: "Traîtrise! On aurait vite attrapé du mal!" Nous regardions les jeux de l'eau dans les cressons, dans les menthes à l'odeur chaude et forte, dans les joncs et les roseaux qui tremblotent. Sous les aulnes aux feuilles cirées, parmi "les toquées" de saules, nous suivions le courant et, surprenions des poissons qui filaient, en traçant dans l'eau claire, une fugitive ligne d'ombre.

A l'école, nous avons appris comment, dans notre pays calcaire, se forment les sources. Ici même, en un point unique de la côte, se ramassent les innombrables filets d'eau, venant du Haut Pays. Ils ont cheminé sous le couvert protecteur des arbres, à travers la couche de feuilles mortes et d'humus, à travers l'épais

chevelu des racines, à travers la terre et, les bancs de roches. Par un hasard miraculeux, ils ont trouvé des fissures, se poussant vers l'aval avec une sorte d'obstination têtue, se glissant et s'infiltrant, se frayant un passage, se joignant, enfin se confondant en une seule coulée, vive, fougueuse, qui creuse, arrache, emporte et, rencontrant une couche imperméable, se précipite vers la lumière et l'espace libre.

Les gens sont fiers de leur source. Elle fournit une eau pure, très fraîche, claire comme du cristal, d'une agréable saveur légère. On lui reproche d'être un peu chargée de calcaire, au grand dommage des casseroles et des savonnages. Mais ne soyons pas trop exigeants. La source ne tarit jamais; même pendant les grandes sécheresses, "elle ne baisse pour ainsi dire pas". Dans une région calcaire, c'est une chance inouïe. Que de villages rationnent l'eau avec une parcimonie désolante! Passe encore pour les hommes, mais pour les bêtes! On les conduit dans la rivière, souvent à des kilomètres; on va chercher des tonneaux d'eau. Métier de misère! Chez nous, aucun souci: jamais la source n'a manqué, et, pourtant, on ne se prive pas de laisser couler l'eau. Notre Maître le remarquait :

"En dehors des bornes-fontaines, nous avons quatre abreuvoirs qui donnent, sans arrêt, jour et nuit, à col plein. Si on mesurait l'eau qui se perd, on trouverait, pour une année, des millions de litres. On en perd plus qu'on en use!"

Et le trop-plein alimente deux étangs: l'étang de Pierrot le Gris, et l'étang de la Sablière, appartenant à Mossieu Justin. L'étang de Pierrot le Gris avoisine la source, arrondissant sa conque gracieuse taillée dans la verdure sylvestre. La lumière et les couleurs du ciel s'y jouent au gré capricieux des saisons, et les arbres des bords, les roseaux et les joncs emmêlés, y dessinent un fouillis d'arabesques que le vent s'amuse à froisser. Des arbres jalonnent la digue, pareils à de hauts piliers, soutenant le

fronton des feuillages. Mossieu Justin passait aux étangs, le plus clair de ses journées. Nous le voyions arriver, le fusil à l'épaule, accompagné de ses deux chiens. Il ouvrait sa baraque, prenait ses outils et besognait, fauchant les herbes, élaguant, terrassant, posant des barrages vers la source où il avait établi deux petits bassins pour la truite, piégeant les rats et les loutres et, en période de chasse, tirant les tiercelets et les buses. Les buses semblaient prendre ici rendez-vous. On en voyait chaque jour. Elles tournoyaient d'un vol lent et puissant, montant si haut qu'elles paraissaient des oiseaux minuscules et, pendant de longs moments, planaient, les ailes immobiles, comme suspendues dans le ciel par quelque fil invisible.

Mossieu Justin nous en imposait. Il avait la parole brève et le ton sec.

-"Je veux bien vous laisser venir sur l'étang, mais n'y jetez rien. On ne doit pas déranger le poisson".

Nous osions l'interroger :

-"C'est'i vrai qu'vous avez des gros brochets ?"

-"C'est vrai! Et si l'un de vous tombait dans l'eau, je crois bien qu'on ne le reverrait plus!"

°
° °
°

Un soir, je racontais, et mon père que chasse et pêche toujours attirèrent, racontait à son tour. L'étang de Pierrot le Gris avait de la truite dans les bassins du dessus où l'eau est claire et froide; dans le bas, de la carpe et du brochet.

-"Dans le ruisseau, entre les étangs, le Justin a mis des écrevisses; elles s'y plaisent. Elles se tiennent vers le pont où il y a des pierres".

Je demandai:

-"Comment qu'on les attrape?"

-"Avec des balances! Mais on les prend aussi à la main. Faut aller doucement et avoir la main leste!"

Le renseignement ne fut pas perdu. Dès le lendemain, les copains savaient, et nous décidions de tenter la chance. Il fallut attendre un jour favorable à cause de Mossieu Justin. Enfin, un samedi, Mossieu Justin partant à Neufchâteau, nos hésitations disparurent. Nous filâmes vers le pont. Le ruisseau court parmi les pierres. Avec un peu d'adresse, on circule aisément, sans se mouiller. Nous nous penchions sur l'eau claire, avec l'idée de découvrir les fameuses écrevisses.

-"En v'là une! Enco' une autre!"

Elles se tenaient immobiles, calées entre les pierres, et l'on distinguait nettement leurs pinces énormes dont les branches pointues s'écartaient un peu. Nous avons déjà pêché à la main les têtards et "les moutoiles" (la loche); il faut opérer doucement, sans bruit, en remontant le courant, pour ne pas avoir l'eau brouillée, puis saisir la proie d'un mouvement rapide. Les écrevisses sont aussi agiles que "les moutoiles"; un ébrouement, un léger trouble dans l'eau: la bête a disparu, on ne sait où.

-"J'en tiens une!" Et le Louis, tout fier, montrait à bout de bras, la bête luisante qui, à brusques coups, battait l'air de sa large queue.

Nous prenions grand soin de remettre les pierres à leur place, afin que Mossieu Justin ne s'aperçoive point de notre équipée. J'attrapai neuf écrevisses, trois grosses, six petites, que j'enveloppai dans mon mouchoir et glissai, par prudence, au fond de mon sac. Chez nous, j'alignai triomphalement ma capture sur la table. Mon père s'approcha :

-"Y en a trois de belles! Mais

les autres sont petites. C'est des "grillots". Y aurait mieux valu les laisser!"

Les jours d'après, nous n'étions pas tranquilles. Nous évitions le ruisseau et les étangs, crainte d'y rencontrer Mossieu Justin. Mais le hasard se moque de nos désirs et de nos peurs. Comme nous arrivions, un matin, Mossieu Justin tomba sur nous, débouchant du bois. Nous le saluâmes avec empressement; il ne nous répondit pas.

"C'est vous, galopins, qui êtes allés après mes écrevisses!"

Notre silence en disait long.

Mossieu Justin ajouta d'un ton sévère:

"Si jamais vous recommencez, vous recevrez de mes nouvelles!"

Nous ne songions guère à recommencer.

L'automne s'annonçait. La gelée blanche, chaque nuit, poudrait les herbes; des teintes rousses traînaient sur la masse verte des feuillages; à la lisière du bois, les cerisiers sauvages allumaient des flammes rougeoyantes; des feuilles tombaient et s'enroulaient comme des oublies blondes; chaque soir, des bandes d'étourneaux piaillant et se bousculant, venaient s'abattre près des étangs, dans les arbres et les roseaux du bord. Nous sentions la rentrée toute proche.

°
° °
°

Quelques années passèrent. D'accord avec ses voisins, l'Oncle François et le petit Claude, mon père décida de boiser "Berthelévaux", plus de huit "jours" d'excellentes terres. En fin d'hiver, on y mit des sapins. Les rangs furent marqués; un coup de "Kâ" (sorte de hoyau qui porte deux dents. On s'en sert pour rebêcher, pour arracher les pommes

de terre) pour lever une motte; on posait le jeune plant; on replaçait la motte qu'on serrait d'un coup de talon; deux pas plus loin, on recommençait l'opération; et les rangs s'alignaient: un rang d'épicéas, un rang de mélèzes. La besogne marcha bon train. Les chènevières de Berthelévaux ne vivent plus que dans le souvenir.

J'ai vu grandir les sapins et se former, au cours des ans, leur fin profil triangulaire. Les mélèzes, d'abord vigoureux, supportèrent mal le climat; rongés de mousses et de lichens, ils se sont desséchés. Mais les épicéas prirent belle tournure. Le vent et les oiseaux, capricieusement, apportèrent leur lot de semences; bouleaux, acacias, frênes, hêtres, chênes, toutes les essences de nos pays, se mêlèrent selon les hasards. A présent, la forêt pousse ses lignes jusqu'au ruisseau. Elle resserre son cercle de verdure et d'ombre autour de l'étang du bas, et, avec l'aide des hommes, avance sans répit.

L'étang de Pierrot le Gris a sa digue éventrée; les arbres occupent la place des eaux; mais la source opulente continue à nourrir le ruisseau qui floconne et bruit sur les cailloux, traversant l'étang du bas pour gagner la Saône.

"Berthelévaux" n'a rien perdu de son charme délicat.

Et les bois que les sèves généreuses sans cesse rajeunissent et renouvellent, conservent leur magnificence et toutes leurs richesses. Les chasseurs enragés y mènent, durant la saison, de rudes assauts contre le gros gibier, chevreuils, et sangliers; les amateurs découvrent, comme au temps de mon enfance, les coins privilégiés qui foisonnent en muguet, en fraises, en jaunottes ou en noisettes; le promeneur qui veut échapper aux agitations et aux tracasseries du monde, grimpe la côte et s'enfonce au cœur de la forêt. Délivré des autres, dans le silence et la solitude, il suit son humeur du moment, se prend aux mille formes de la vie sylvestre, cherchant, découvrant, admirant,

ou rentre en sa vie propre, absorbé par le jeu de ses pensées et de ses rêves.

"Le monde a bien changé; on ne vit plus comme dans le temps": voilà le refrain. Pourtant, certaines habitudes ne changent pas, qui tiennent à la nature des choses. Nos gens, toujours descendent sur la place, près de la rivière. Tournés vers le couchant, ils se plaisent à regarder le paysage familier, y retrouvent chaque fois les mêmes images, essentielles et

permanentes. Avant eux, d'autres sont venus là; après eux, d'autres y viendront; tous, poussés par ce besoin profond et invincible: contempler le pays qu'ils aiment; tous ayant sous les yeux ce même spectacle: la rivière et la prairie, puis, par-delà, sur la gauche, la colline de Bourlémont, avec le moutonnement splendide de ses frondaisons séculaires. Sur la droite, la levée puissante des Côtes, limite du finage, avec nos bois, posant, à l'horizon, leur bande de velours sombre, entre ciel et terre, éternellement.