

Les Grangettes

Un hameau très différent de tous les autres du village et même des environs. En effet il ne servait pas pour l'habitation permanente : il était occupé seulement périodiquement par les baujus pour travailler la vigne. Il n'est devenu résidentiel que dans les années 1960 et encore que partiellement. Le texte qui suit est en très grande partie un résumé extrait de l'étude faite par Monsieur Guy Veissier, semi-résident aux Grangettes.

1 Situation

Altitude moyenne : 440 mètres Le hameau est implanté en balcon sur la bordure méridionale du Massif des Bauges, sur un replat plus ou moins rocheux entre le Gargot et le Morbier. Il surplombe la vallée de l'Isère, dominé par la dent de l'Arclusaz haute de ses 2041 mètres. La vue est superbe, avec à l'ouest dans le lointain le Vercors et par temps clair le Mont Aiguille, la chaîne de Belledonne au sud, à l'est celle de la Lauzière et l'entrée de la Maurienne au pied du Grand Arc.

Le terrain est du jurassique et des sédiments récents du quaternaire constituent la vallée de l'Isère.

La genèse du hameau est très ancienne, sa date de formation est difficile à déterminer, mais elle est postérieure à la fondation de la Chartreuse d'Aillon dont la création date de la fin du XII^{ème} siècle. En 1728 le hameau avait pratiquement sa physionomie actuelle ; il suffit pour s'en persuader d'étudier la mappe sarde.

Depuis la création de la Chartreuse d'Aillon entre 1178 et 1184 par Humbert III, la route du col de **Lassiat** était utilisée pour le transport du minerai de fer des mines des Hurtières vers la Combe de Lourdens, cette route était également utilisée pour toutes communications avec la vallée de l'Isère. Tout le transport se faisait à dos de mulets, pour cela le couvent d'Aillon employait des muletiers. Sur cette ancienne route subsistent encore des murs de soutènement, et des parties pavées de pierres plates dans les endroits où le sol était peu stable. Ces différents ouvrages prouvent que cette route était d'un usage intensif.

La route du col du Frêne ne fut utilisée que beaucoup plus tard. Elle n'était pas encore accessible aux chariots en 1781. L'architecte Lampoz fut invité à étudier *un projet de rectification du chemin afin de le rendre accessible à toutes montures même aux chariots*, voir le procès verbal qu'il fit le 17 mai 1784 après sa visite du chemin dit du col du Frêne. La construction de la route commence en 1833 et se termine en 1842. C'est seulement en 1852 qu'un service postal est mis en place entre le Chatelard et Saint Pierre d'Albigny par voiture à cheval ; et ce n'est seulement qu'en 1912 que son tracé fut assoupli pour la rendre accessible cette fois-ci aux automobiles ; c'est au cours de ces travaux que le tracé de la route des Grangettes fut élaboré, à la grande satisfaction des baujus, car le gain de temps était appréciable.

Le climat

Exposition plein sud et protégé du vent du nord (appelé la bise) et des vents d'ouest par le massif des Bauges. Son orientation est tout à fait favorable à un microclimat méridional.

Quelquefois un vent thermique s'établit le soir au coucher du soleil, il peut être très important.

Précipitation : entre 1400 et 1500 millimètres/an, possibilité d'orages qui peuvent être violents en été.

Enneigement : faible et de courte durée.

La flore

Très grande richesse botanique.

R. Fristch a recensé 24 variétés d'orchidées.

Près de 100 espèces de plantes méridionales; parmi elles la centaurée conifère, habituellement typique des Garrigues, le rarissime genévrier thurifère, le bugrane buissonnant, l'érable de Montpellier et le pistachier térébinthe.

La faune

La faune bénéficie aussi de ce microclimat : cigales, les reptiles aussi : lézard vert, vipère ..., les oiseaux aimant la chaleur: circaète l'un des derniers couple en limite nord, bondrée, engoulement, huppe, bruant fou pouillot de Bonelliet faucon pèlerin.

La langue

La langue parlée est le **Franco-provençal**, avec des patois locaux. Après l'ordonnance de François 1^{er} de Villers-Cotterêts du 10 août 1539 imposant le français dans la rédaction des principaux actes, celui-ci est également imposé par Emmanuel-Philibert qui proclame que la seule langue officielle admise en Savoie est le français.

2 Création et fonction

Le hameau fut créé pour la culture de la vigne.

La vigne est cultivée pour la fabrication de vin à usage familial et jamais pour la vente.

Le vin était sous les gaulois un produit d'importation romaine ; la vigne n'est cultivée en "France" qu'à partir du 1^{er} siècle de notre ère, seulement dans le midi de la France et en Allobrogie. Pline l'Ancien parlait déjà du goût de résine des vins de la région de Saint Jean de la Porte.

Depuis la conquête de notre région par les allobroges au V^{ème} siècle avant notre ère, cette puissante tribu celte s'établit en Savoie sur un territoire compris entre l'Isère et le Rhône, ces celtes semblent déjà y avoir cultivé la vigne. (ce qui est en contradiction avec ce qui a été dit précédemment, à vérifier).

La vigne disposée en coteau reçoit perpendiculairement les rayons du soleil donc plus intenses, c'est la raison du choix ancien de ce site.

La Chartreuse d'Aillon devait posséder Lallier ainsi que La Faisonnaz et son four et les vignes environnantes, des possessions aux Frasses ; mais rien aux Grangettes, beaucoup d'autres possessions à Saint Jean de la Porte, dont évidemment la maison forte de Lourdens à Bourg-Evescal (voir les numéros suivis de la mappe de 1729 ou l'inventaire des biens vendus sur Saint Jean de la Porte le 3 Thermidor an IV). Le prieuré de Bellevaux possédait des vignes sur Saint Jean de la Porte et aux Grangettes mais pas de maison (une sous la cote 1575 à Izéabley).

Le transport du minerai de fer des Hurtières au martinet de la Combe d'Aillon se faisait par la route de Lassiât. A propos des usines de fer on sait qu'un certain Marcel Pitit obtint, le 28 mars 1658, pour lui et ses successeurs, des princes Carignan-Soissons un albergement perpétuel et irrévocable du cours du Nant d'Aillon pour y établir un martinet ; cet établissement passa dans les mains des chartreux le 24 avril 1730. Le nombre d'ouvriers qui travaillaient dans cet établissement était d'environ cent qui se répartissaient de la manière suivante : 19 maîtres charbonniers, 24 fondeurs ou ferriers et les autres compagnons ou muletiers, ceci pour dire que la route qui conduisait du bac de Pau à la Chartreuse en passant par le col était très utilisée ce qui justifie les murs de soutènement et le dallage en pierres plates aux endroits les plus délicats, déjà cités plus haut.

La route du col de Lassiât encore ainsi appelé sur le cadastre de 1892, devenu La Sciaz sans savoir pourquoi, par erreur ou pour faire plus réaliste!, on a toutefois relevé sur une carte de 1891 que le nom du col est La Sciaz, mais ceci est sans grande importance. C'est juste pour faire remarquer que même sur les documents officiels l'orthographe des lieux n'est pas toujours fixée d'une manière immuable.

Après 1912 la durée du transport était avec des bœufs :

Les Grangettes - Aillon : 7 heures

Les Grangettes - La Compôte : 4 heures

Les Grangettes - Sainte Reine : 3 heures

Dans un sens il fallait charroyer du fumier et dans l'autre sens remonter le vin.

L'animation du hameau reprenait à intervalles réguliers autour des celliers, les baujus descendaient en convois pour travailler leur vigne, après une demi-journée de "voyage", ils travaillaient leur vigne et le soir ils se réunissaient au cellier pour y manger, dormir ; on y faisait frire des œufs dans une poêle ou encore des "diots" au vin blanc dans des chaudrons, quelquefois y jouer aux cartes, certains se rappellent de "Belotes" mémorables, on y "goûtait" aussi le vin.

3 Urbanisme et Habitat

La Maison est œuvre d'art populaire par excellence,elle est modelée par la topographie, le type de culture, mais aussi le parcellaire..."

Hameau uniquement constitué de celliers appartenant pour la plupart à des habitants des Bauges, les Baujus".
Village temporaire, aucun habitant permanent.

Étude du plan du village

Le village proprement dit : l'habitat serré permettait autrefois de profiter des murs existants et diminuait la voirie, donc moins de chemins à entretenir. Plan agglutinant avec quelques écarts.

Les maisons sont tassées près des routes, les voies secondaires sont perpendiculaires à la route principale (voir ci-contre "la rue des Bauges").

L'architecture

Les celliers sont principalement construits sur plan rectangulaire avec toit en bâtière, la façade placée sur le mur gouttereau.

Les murs des maisons sont en pierres liées à la terre glaise ou à la chaux, les murs sont en petit appareillage grossier, un enduit est nécessaire pour assurer la solidité de l'ensemble ainsi que l'isolation, ces murs généralement constitués de 2 murs séparés, le centre étant rempli avec les déchets de construction, il est donc impératif de les prémunir contre l'humidité sinon l'humidité du centre gonfle le mur et



il y aurait risque d'éventration. En dehors de la charpente très peu de bois est utilisé dans la construction, car celui-ci est rare à Saint Jean de la Porte et à Saint Pierre d'Albigny (voir Saint Pierre d'Albigny dans la collection Histoire de la Savoie). Une confirmation nous est donnée par le réemploi d'anciennes poutres dans des charpentes plus récentes.

Dans les régions viticoles, où la cave a une grande importance, l'habitation est fréquemment placée au 1^{er} niveau et on y accède par un escalier extérieur ou intérieur.

La cave avec voûte de pierres en anse de panier est souvent à demi ou au 3/4 enterrée de manière à maintenir une température constante tout au long de l'année afin d'assurer une bonne conservation du vin.

A étudier : les toits, les murs, les portes (planches croisées et clous), les volets, les grilles, les fenêtres, les vitres.

L'ébrasement intérieur des fenêtres a pour rôle de laisser pénétrer le soleil le plus longtemps possible à l'intérieur de l'habitation. A l'intérieur il y a souvent une allège pleine (partie inférieure et intérieure de la fenêtre) garnie d'une planche horizontale servant de tablette pour y déposer des outils lorsque le travail se faisait près de la fenêtre bien éclairée. Elle contient quelquefois un "potager", c'est une sorte de fourneau qui fonctionnait avec des braises prélevées dans la cheminée et dont le rôle était de maintenir les aliments au chaud ; les ouvertures de fenêtres sont maçonnées en pierre : piédroits et linteau en pierres taillées, appareillées et layées sur 2cm environ. l'appui est toujours sans saillie. La pierre taillée provient de la carrière du Reverdet du hameau de Miolanet, cette roche calcaire est d'un gris-bleuté lorsque l'extraction est fraîche et devient en vieillissant presque blanche.

Des niches étaient souvent ménagées dans l'épaisseur des murs et servaient de placard.

La porte d'entrée est fréquemment de bonne largeur car elle devait permettre le passage des fûts, lorsque l'accès de la cave se faisait de l'intérieur ; elle est surmontée d'un linteau. Ce linteau est droit ou en plein cintre avec vousoirs en pierre de taille, les piédroits sont en pierre taillée avec quelquefois des motifs décoratifs, ou ébrasés.

Le bois utilisé est presque toujours le sapin ou l'épicéa et assez rarement le noyer.

Le mobilier du cellier

La table, des bancs, les chaises, les lits sont en sapin et plus rarement en hêtre avec pour les lits une paille de feuilles de hêtre et couverture en laine tricotée ou faite au crochet,

Le vaisselier appelé "râtelier" ou "dressoir" est le meuble typique des intérieurs d'autrefois, c'est un meuble ouvert utilisé pour ranger la vaisselle, la partie inférieure comporte 2 ou 3 portes maintenues fermées par un pécelet avec éventuellement des tiroirs ; ce râtelier peut être constitué de simples étagères accrochées au mur sur lesquelles on place toute la vaisselle, le plus souvent en sapin, quelquefois en mélèze avec ferrures en fer.

Le bois utilisé pour le mobilier est ici encore le sapin et l'épicéa, on trouve quelquefois des tables en noyer.

La poterie est en terre vernissée, pots, assiettes plates et calottes, plats quelquefois décorés avec des pois, le vinaigrier, l'huilier, le pot à vin (le tarat).

"L'argenterie des Bauges".

La marmite

La cheminée, remplacée récemment par le fourneau à 3 ou 4 "trous"

L'éclairage

Le "croësu" qui dérive directement de la lampe antique, était l'éclairage à huile le plus utilisé encore à une époque récente, il est en fer ou en cuivre.

Il est remplacé par la lampe type pigeon et enfin par la lampe à pétrole avant de disparaître au profit de l'électricité qui fait son entrée aux Grangettes vers 1950.

Plan du cellier type

1- la ténor avec le pressoir et la cuve, cette pièce est encore appelée cuverie.

2- la cave, souvent enterrée ou seulement semi enterrée et placée sous l'habitation.

3- l'écurie pour y loger le mulet ou les bœufs.

4- On accède à l'étage par un escalier extérieur ou, s'il est disposé à l'intérieur il est assez raide, c'est une sorte d'échelle de meunier, à l'étage se trouve l'habitation proprement dite qui comprend : la pièce commune avec la cheminée et plus tard le poêle, avec quelquefois une autre pièce servant de chambre.

Les bassins

Deux bassins restent dans le village, un seul est opérationnel.

La source qui alimente le hameau en eau potable est la source de "La Croisette", captée au-dessus de Lallier vers 736m, cette eau descend de "la Tour".



Les cadastres

La mappe sarde et les numéros-suivis 1728-1731

En 1728-1731, sur la mappe, a été dénombré 79 celliers, mais on n'a découvert que 44 propriétaires différents, certains possédaient plusieurs celliers,

Le dénombrement n'est pas aisé car les limites des Grangettes ne sont définies nulle part ; le livre des numéros-suivis fait état d'un certain nombre de mas :

- Mas des Grangettes, Mas des Migales, Mas Monfort, Mas la Parrise (Perrousa) Mas de la Carrelette, Mas des Fougettes, Mas du Corbeau etc...

Parmi ceux-ci, les uns font intégralement partie de ce qui est habituellement appelé les Grangettes les autres en font partiellement partie, où doit-on s'arrêter, on pourrait se limiter au mas des Grangettes mais dans ce cas toute une partie du village actuel serait éliminé.

4 La vigne

Le travail de la vigne était en harmonie avec les exigences de la vie pastorale : piochage et taille à la fin de l'hiver avant la sortie des animaux ; les vendanges à l'automne après la période des foins et des moissons. Les habitants des Bauges n'étaient certainement pas tous propriétaires de vignes au XVI^{ème} siècle, mais ils devaient en assurer les travaux et partager les récoltes (vin et alcool). Les petits propriétaires baujus existaient déjà après l'édit d'Emmanuel Philibert de 1559 leur permettant de racheter les vignes qu'ils cultivaient, mais les héritages successifs aboutirent à un grand morcellement des terres. En 1927 l'étendue moyenne d'une vigne était de 35 ares.

Les différents soins à apporter à la vigne à l'époque du baujus

- La taille de la vigne. Les ceps sont appelés "grobettes".
- L'épandage du fumier, le labourage ou le piochage, le remontage de la terre avec le casse-cou.
- Le remplacement des ceps morts, l'entretien du palissage, remplacement des piquets pourris ou cassés etc...
- l'épiennage, c'est-à-dire émonder les pousses qui ne viennent pas sur les coursons ou sur les sarments laissés lors de la taille.
- Le binage pour enlever les mauvaises herbes et aérer le sol.
- Les traitements pour lutter contre les maladies : le Mildiou ou l'Oïdium qui se caractérise par la présence d'une moisissure blanche appelée "farineuse" par le vigneron, ces traitements doivent être renouvelés 3 à 5 fois l'an
- "l'attachage" des sarments au moins 2 fois.
- Les vendanges.
- L'alambic et l'eau de vie (la gniole, le marc).
- Le soutirage du vin.

Ces différentes opérations demandent de nombreux voyages entre les Bauges et les Grangettes.

L'outillage pour le vin

- Le pressoir dont la vis était en bois dans les temps les plus anciens mais remplacée par une vis en fer dans les années 1830 et ensuite par une presse à cliquet dit pressoir américain, inventé et mis au point par le Dauphinois Félix Marmonier en 1874, il n'avait d'américain que le nom, mais déjà à cette époque cela faisait plus moderne, mais au début de ce siècle des pressoirs à vis de bois étaient encore utilisés dans les Grangettes ; certains pressoirs avaient 2 vis, appelés "Pétronier" il en reste un très bel exemplaire à la Parrise et un autre chez les Boisset à la Carrelette.
- La cuve, d'une capacité de 800 à 3500 litres, indispensable pour la fermentation du vin rouge.
- Les gerles, sortes de baquets en bois munis de poignées pour placer la vendange, le panier de chaque vendangeur est vidé dans ces gerles elles-mêmes transportées jusqu'au chariot.
- Les fûts appelés bossons pour ceux de 80, 100 litres et demi-muid (environ 600 litres).
- Des grands entonnoirs en bois que l'on plaçait sur les fûts pour les remplir.
- Des paniers oblongs pour puiser le moût dans la cuve.

L'outillage pour la vigne

Il s'agit ici de matériel ancien utilisé pour le "travail à bras" :

- le pasfer pour creuser les trous afin d'y placer les piquets de maintien des sarments,
- la pioche,
- le "casse-cou" sorte de hotte utilisée pour remonter la terre car la charrue en versant la terre toujours du même côté, celle-ci finissait par descendre en aval, il fallait chaque année en remonter la valeur d'une rangée de ceps,

- le bayart : sorte de civière à plateau carré avec sur 3 côtés des petites ridelles, utilisé pour remonter la terre ou porter le fumier,
- la soufreuse instrument permettant de répandre du soufre sur le feuillage pour lutter contre l'Oïdium,
- le pulvérisateur : "le Vermorel", nom éponyme et la bouillie bordelaise pour combattre le Mildiou et l'Oïdium,
- le sécateur, la vendangette sorte de petit sécateur utilisé pour couper les grappes lors de la vendange,
- le stock de piquets en sapin et plus récemment en acacia et même en if,
- les liens en osier pour attacher les sarments.

Il faut rajouter la faux et le "coffin" utilisé pour faucher autour des celliers.

Le terrain est formé par les éboulis du Massif des Bauges, c'est-à-dire un calcaire, très bien drainé donc propice à la culture de la vigne, actuellement tout le coteau est un vignoble d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Les fléaux atmosphériques

Les gelées : dans la nuit du 17 au 18 avril 1758 toute la vigne a gelé et a entraîné une disette entière de vin. Les 16,17 et 18 mai 1802, la Bise fut si froide que tous les arbres ont été gelés de même que la vigne (le vin est passé à 4,13 F le pot).

5 La transformation du Hameau

Les différentes causes de l'abandon progressif de la vigne et du désintéressement des baujus pour leurs celliers "sartos" animés depuis plusieurs siècles sont :

- 1- Le Phylloxéra atteint le vignoble savoyard en 1879 et en 1894 tout le vignoble est atteint.
- 2- Le dépeuplement des Bauges, réduction du nombre de personnes vivant au foyer, moins d'enfants, donc moins de main-d'œuvre disponible pour venir travailler la vigne, mais aussi l'immigration après le Rattachement de la Savoie à la France en 1860.
- 3- Explication économique depuis la guerre de 14-18 et surtout après celle de 39-45, la cherté de la main-d'œuvre, le niveau de vie augmente et la baisse du prix des produits alimentaires ne rend plus indispensable la culture de la vigne ainsi petit à petit les vignes sont délaissées et abandonnées.
- 4- L'émiettement des parcelles, l'extrême division de la propriété y est aussi pour quelque chose car elle en interdit la mécanisation.

Les premiers remplaçants

Petit à petit les vignes sont envahies par les ronces, les celliers sont délaissés et menacent ruine (voir photo ci-jointe). A partir des années 1960, ils seront sauvés de la ruine par leur utilisation en résidences secondaires, c'est ainsi que l'on trouve des "marseillais", des "lyonnais", des "parisiens", des "suisses" et des nordistes, et de toutes professions ; toute la France converge vers les Grangettes !

Le Hameau maintenant (en 2008)

Certains celliers sont encore occupés comme résidences secondaires, d'autres sont devenus des résidences principales avec changement de propriétaires ou non. Quelques nouvelles constructions dans la partie nord-est du hameau. De jeunes ménages se sont installés et il y a eu des naissances. Les Grangettes comprennent maintenant un peu plus de 60 habitants permanents dont 3 Baujus, 6 semi-résidents et 20 vacanciers ou autres propriétaires.



Pour plus de détails voir le site internet de Monsieur Guy Veissier