



L'AMI DE LENS



La maison des Chèvres, l'un des plus anciens bâtiments du village (milieu du XVIIe siècle), a un nouveau destin.

Une nouvelle vie pour la maison des Chèvres

«Maison des Chèvres» ? Ou «maison du Chevrier» ? Les spécialistes de l'espace construit se déchirent autour du nom de ce bâtiment, le plus emblématique sans doute de la commune de Lens. Même notre ancien président vénéré, Georgie Lamon, ne voulait pas en entendre parler, redoutant sans doute que la commune en fasse une sorte de prolongement du petit Musée du Grand-Lens.

Le fait est que, naguère, sur le terrain jouxtant la maison et qui sert aujourd'hui de place de parc, les petites chèvres blanches des particuliers étaient confiées les matins d'été à la garde d'un chevrier qui montait les faire brouter l'herbe des «communaux» avant de les redescendre dans la soirée. Va donc pour la «maison des Chèvres» (je sens que je vais me faire des ennemis...).

Ce bâtiment simple, aux proportions harmonieuses, est sans doute l'un des plus anciens de la commune puisque la date de «1644» est inscrite sur la façade en bois. Et s'il fallait une confirmation, l'année «1646» est gravée sur un fourneau en pierre ollaire à l'intérieur de la bâtisse. Du haut de ses trois étages donc, 375 ans nous contemplant ! Près de quatre siècles d'âge, soit

quelques dizaines de mois avant le traité de Westphalie, moins de six ans avant la Guerre des Paysans, nos Gilets Jaunes de l'époque...

Tombée dans le patrimoine de la commune, il y a 45 ans, la maison est restée longtemps inoccupée et sans emploi, squattée par les objets que le musée ne pouvait absorber et envahie par la poussière des siècles. De temps à autre, les édiles ont fait badigeonner les façades et réparer l'escalier qui reste vertigineux. Ces quelques travaux étaient surtout cosmétiques et esthétiques.

La rénovation de l'intérieur a dû attendre le feu vert communal au projet de Benjamin Meng, à la fin de l'année 2018. En quelques mois, les trois étages ont été vidés, nettoyés, renforcés, repeints en partie et remeublés à l'ancienne. C'est dans l'étage supérieur que se fera sur commande toute la préparation et la dégustation des petits plats à la mode d'autrefois.

Des repas à l'ancienne dans un lieu ancien

L'idée de Benjamin, acceptée avec enthousiasme par les autorités, c'est d'offrir sur commande à de petits groupes d'au maximum douze personnes la possibilité de partager des repas préparés à l'ancienne dans un décor ancien et selon des recettes anciennes. «Je vais travailler seul. La clientèle viendra pour se détendre et passer un bon moment; tout est fait pour que personne ne sorte son téléphone portable après cinq minutes» explique le maître des lieux, en habits d'autrefois lui aussi, chapeau d'un défunt instituteur de Savièse sur la tête.

D'où viennent les recettes ? Déjà bien avant le XXe siècle en Valais, on se transmettait de mère en fille des cahiers écrits à la main où étaient expliquées les différentes façons de cuisiner les produits locaux, surtout fruits et légumes et, dans une moindre mesure parce que plus rares et précieux, viandes et fromages. Recettes dévoilant souvent le dénuement des gens mais aussi leur génie à tirer parti de ce qu'ils produisaient ou avaient sous la main. Ces recettes ont été reprises parfois par les écoles ménagères dans leurs publications, plus récemment dans des livres de cuisine, et maintenant sur internet.

Comme déjà dit, la préparation se fera sur place avec un four à bois d'autrefois. «Cela prendra le temps qu'il faut et ce n'est pas grave si les hôtes doivent attendre un peu, sourit le chef. Ils pourront même tournicoter dans la minuscule cuisine pour me voir travailler...» Et apprendre du même coup quelques trucs et conseils. Benjamin n'en sera pas avare puisqu'il envisage de donner des cours de cuisine de jadis à toutes les personnes intéressées, jeunes ou moins jeunes. En plus de tout ce travail qui suffirait à remplir la vie d'un homme actif normalement constitué, il produira une partie de ses légumes puisqu'un jardin communal a été mis à sa disposition...



Benjamin dans sa «toute nouvelle» cuisine de la Maison des Chèvres

Pour sa part, le soussigné a pu déguster en primeur quelques plats. Magret de canard fumé au safran de Mund, soupe à la courge, croustade de choléra (pâte à gâteau farcie de poireaux, de pommes de terre, de fromage et de pommes, cuits autrefois dans un four à charbon, d'où le nom de Kohle, charbon en allemand), ragoût à l'ancienne, «Sans sauce Maggi» précise son créateur, compote de poires william...

C'est un aperçu seulement de ce que sera la carte de notre chevrier de 2019. Comme il aime à le répéter: «Elle est pas belle la vie»?

Benjamin Meng, «Monsieur 100'000 volts»

Mais d'où vient l'énergie de ce jeune sexagénaire qui officie depuis six ans aux fourneaux de la Prairie, à Montana ? Mystère ! C'est un fait: Benjamin Meng ne tient pas en place et sa trajectoire professionnelle dit bien l'appétit de connaissances et de voyages du plus saviésan des cuisiniers de Crans.

Même si son amour du bois aurait pu faire de lui un excellent ébéniste, sa vocation première est la cuisine. Une attirance confirmée par un apprentis-

sage au défunt hôtel du Midi à Sion. L'horizon de la capitale, c'est-à-dire la rue des Remparts, Valère et Tourbillon est un peu limité; il ira voir plus loin. A l'île Maurice, à Nairobi au Kenya chez Hyatt, à Boston chez Hilton, dans le Yorkshire en Angleterre, puis à St-Nectaire, en France, 8 ans dans «*un site remarquable du goût - comme dit la publicité française - qui a partagé son nom avec un fromage admis à la table des rois*». Sans oublier des séjours à l'Etrier à Crans chez Jean-Pierre Tournelle, ou au Suvretta, une des oasis de la jet set à St-Moritz...

Toutes ces escales ont apporté à Benjamin un extraordinaire bagage culinaire, même si l'essentiel des plats qu'il doit préparer est très BC-BG, de la «*Bonne Cuisine Bourgeoise Généraliste*»... Il complète encore ce bagage par des expériences hors cuisine traditionnelle, en allant par exemple au Japon où les maîtres nationaux ne font pas que des sushis, contrairement à une croyance répandue...

Mais le père Meng n'a pas encore épuisé tous les bonheurs de son métier puisqu'il va donc maintenant sortir de l'oubli la cuisine valaisanne d'autrefois. C'est elle qui va occuper ses loisirs et, bientôt, sa retraite. A nous désormais ses bons petits plats de jadis. On s'en lèche déjà les babines.

Jean-Bernard Desfayes

Les contes de grand-père

La peau du renard

Dans nos villages, à Montana, à Icogne, à Lens et même à Chermignon, comme partout, les braconniers ne se vantaient pas toujours de leurs exploits. Il fallait savoir se taire pour éviter des ennuis. Grand-père racontait souvent, avec une lueur malicieuse dans les yeux, l'histoire de « la peau du renard ». Je ne sais plus s'il avait été lui-même le héros de cette aventure ou non, bref !

L'homme était parti tout seul de bon matin, son fusil bien caché sous une grosse veste de cuir. Il avait une hotte et une serpette, comme pour faire croire qu'il allait au bois. Arrivé au Pahier du Bisse, la forêt au-dessus de Lens et d'Icogne, il prend position près de l'étroit passage du torrent, un bon coin qu'il connaissait depuis bien longtemps et où le renard devait forcément passer. Une heure, deux heures déjà qu'il attend; il entend un bruit, voit le renard venir dans le passage, vise et tire. Entre les deux yeux ! Raide morte,



la bête est rapidement cachée au fond de la hotte, du bois mis par-dessus jusqu'à bien la remplir.

L'homme, de retour chez lui, dépèce l'animal et range la peau au balcon, derrière le volet où elle doit sécher avant d'être vendue. Seul un bon voisin est mis dans la confiance de l'exploit. Mais chut!

Le lendemain, alors que notre homme est descendu pour travailler à l'Ormy - le parchet de vigne en bas de Chelin, pas loin du

chemin qui va à St-Léonard - la police se présente à son domicile où la femme effrayée les reçoit.

- *Nous devons fouiller la maison. Il paraît que vous cachez une peau de renard. Dites-nous où elle se trouve.*

Morte de peur à la vue du mandat, elle doit les laisser entrer. Une perquisition en ordre, du galetas à la cave, ne donne rien. Tout est pourtant fouillé, retourné, chambres, cuisine, réduit... tout quoi.

- *On nous a donné une fausse indication, Madame, excusez-nous, au revoir.*

Lorsque notre homme rentre pour dîner, il trouve sa femme toute tremblante près du fourneau, le repas brûlé dans la poêle. Elle raconte tout. Elle dit qu'ils n'ont rien trouvé et qu'il ne faut plus faire ça. Lui va au balcon et voit que la peau est bien à sa place. Ils ont fouillé partout, partout sauf derrière le volet.

Savoir qui a dénoncé, ce n'est pas une affaire. Le trop bon voisin, jaloux et bavard, n'a pu s'empêcher d'aviser les gendarmes. Mal lui en a pris, c'est lui qui a dû payer la facture pour dérangement des agents et la fouille manquée.

Quelques semaines plus tard, notre homme vendait la peau à un marchand de Sion pour le prix de trois journées de travail. Comme quoi, bien mal acquis peut parfois profiter. Mais cela ne va pas sans danger!

« *La parole est d'argent... le silence est d'or!* »

Joseph Lamon

Une nuit pas comme les autres

Plus de cent visiteurs, dont certains très fidèles, ont participé à la quatrième édition lensarde de *La Nuit des musées* en la froide soirée du 10 novembre dernier.

On oserait presque dire que c'était «comme de coutume»: petits et grands, serrés les uns contre les autres dans les combles mystérieux de notre maison, naguère hantée (?), ont pu voyager dans le temps par les sons et les mots. Françoise Albelda, aux commandes de son orchestre - c'est-à-dire elle-même et ses multiples instruments, dont un joyeux petit accordéon et un minuscule piano - a fait revivre pour les petits le temps des monstres, des sorcières et des fées. Les plus grands ont apprécié des textes de Charles-Ferdinand Ramuz et des extraits de l'ouvrage pédagogique si intrigant, «Ce que toute jeune fille devrait savoir» (dont l'édition conservée au Musée est sortie en 1905).

De sa douce voix, Françoise a littéralement enchanté les spectateurs avec ses chansons tristes, drôles, parfois osées. Exemple tiré du vieux farceur:

Pendant que dormait sa goutte,
Un vieux mari tout grivois
Disait à sa femme : « Ecoute !
Le récit de mes exploits. »

« Autrefois pauvre poulette
Quand tu vantais ma vertu
Je te fis souvent cornette
Tu n'en as jamais rien su. »

« Je feignais », répond la vieille
« d'être honnête, car vois-tu,
Je te rendais la pareille
Tu n'en as jamais rien su. »

Les estomacs n'ont pas été oubliés pour ce voyage dans le temps puisque notre ami Benjamin et sa compagne Anna avaient préparé quelques plats savoureux d'autrefois. Et pour finir, dans l'atmosphère chaleureuse de cette soirée, l'assemblée a pu déguster les traditionnelles bûches finlandaises et le vin chaud.

Sabine Frey

Le nouveau comité 2019 de l'APL

Lors de l'assemblée générale du 28 mars 2019, le comité des Amis du patrimoine de Lens (APL) a enregistré trois départs. Après sept ans d'activité en tant que secrétaire-trésorière, **Verena Batschelet** tire sa révérence; autant dire que les autres membres du comité se sentent orphelins. L'efficacité, l'énergie, la disponibilité de Verena sont légendaires; mais pendant toutes ces années, elle a donné le meilleur d'elle-même; celle qui était la colonne vertébrale de l'APL s'efface mais pas avant d'avoir trouvé une successeure à sa hauteur. Merci.

Jacqueline Le Carré, animatrice des après-midis au home du Christ-Roi, doit renoncer à cette activité. Nous regrettons mais acceptons sa décision.

Quant à **Joseph Lamon**, l'ami de Bramois, ses nombreux hobbies et l'éloignement de sa patrie d'origine l'obligent à quitter notre petit groupe. Mais il nous laisse ses contes et légendes que nous retrouverons dans les prochains numéros de «L'Ami de Lens». Un grand merci et une grosse bise à Jacqueline et à Joseph.

C'est **Anne Marie Praplan**, native de Lens, nièce et filleule de Georgie Lamon, qui reprend le flambeau des mains de Verena. Elle a été enseignante dans des classes d'intégration à Genève mais prévoit aujourd'hui de partager son temps entre son Valais natal et la ville du bout du lac.

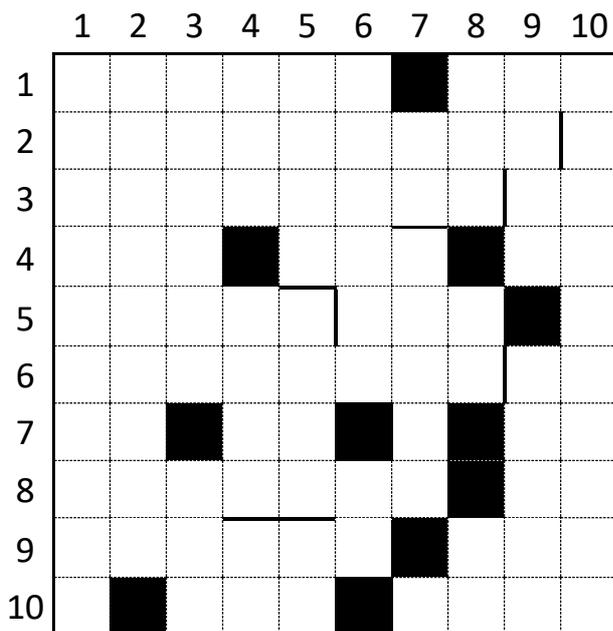


Maryline Python, vit à Lens depuis 28 ans; elle s'est investie avec son mari Benoît pour la sauvegarde du patrimoine bâti lensard. Elle fait aussi partie du cœur de Flanthey depuis 12 ans.

Quant à **Benjamin Meng**, vous savez tout de lui si vous avez lu le début de ce bulletin. Bienvenue à tous les trois !

Les autres membres du comité de l'APL sont: Catherine Antille Emery, présidente, Jean-Bernard Desfayes, Marthe Emery, Gérald Emery, vice-président, Paul-Henri Emery et Sabine Frey, répondante du Musée.

Remue méninges No 10



Envoyez votre réponse (grille complète) à notre adresse e-mail. La première réponse correcte sera récompensée par un cadeau surprise.

Solution du mots-croisés No 9

Horizontal 1. Chambrette 2. Var; Muet 3. Myéline; PH 4. Banig; Rein 5. Itt; Ury; Do 6. Nausée; AAL 7. Agro; Accro 8. Rais; Zadig 9. DNE; CuiCui 10. Raft; Me

Vertical 1. Combinards 2. Yatagan 3. Aventurier 4. Mali; SOS 5. Brigue; Cf 6. Début de réalité; Crotte 7. Emery; Caïn 8. Tu; AC/DC 9. Tepidarium 10. Ethnologie

Horizontal

1. Il a perdu son Eurydice ; Poisson ou débit de boisson
 2. Prénom de reines de Castille, de Leon, de Navarre... ou de Crans-Montana 3. Remplacée par un distributeur à côté du Café des Amis à Lens ; Route Nationale
 4. Immeuble à loyer modéré en France; Les Suisses l'ont refusé en 1992 ; Extraterrestre 5. Coiffure d'apparat à Byzance et à Rome ; Peu vêtue 6. Coup vache pour un taureau ; Pluriel singulier 7. Sur nos petits écrans, sigle de la TV de Poutine ; Un petit bout de théâtre ; Port payé 8. Légers, en vol ; Pacino pour ses amis 9. Fils d'Abraham ; Doublées ou triplées, ces trois lettres désignent des propos ridicules 10. Pour les Romands, c'est Anet ; Le mieux est son ennemi.

Vertical

1. Biffais un timbre 2. Artistes opposés aux romantiques
 3. Il y en a trois en France, il y en a une à Lens ; Revenu minimum d'insertion 4. Patriarche biblique ; Cuit à feu vif ; Mort, il renaît instantanément 5. Fils de Vénus et grand voyageur ; Appât ; Einsteinium 6. Récita son chapelet ; Hollandais 7. Etat islamique ; Odon, roi des Francs 8. Brexit à mi-course; Nom de rivières et de village aux Pays-Bas ; Bismuth 9. Ne manque pas d'air ; Pierre précieuse absorbant l'Indigo 10. Il est pour l'éternité sur la piste des Dalton.

A noter dans vos agendas :

Ouverture du Musée du 21 juin au 20 octobre 2019 (vendredi, samedi et dimanche de 15h00 à 18h00) et du 21 décembre au 2 janvier 2020 (tous les après-midi de 14h00 à 17h00)

Fête Patronale jeudi 1er août 2019
portes ouvertes au Musée

Exposition d'art du 8 septembre au 20 octobre 2019
vernissage le 7 septembre 2019

Journée du Patrimoine 15 septembre 2019, thème de l'année « Couleur »
Portes ouvertes au Musée
Animation dans le village ou aux Caves du Prieuré

Sortie des membres de l'association 28 septembre 2019
visite guidée d'un musée valaisan

La Nuit des Musées 9 novembre 2019
Ouverture du Musée avec différentes animations : contes, dégustations, etc.

Les amis du patrimoine s'invitent au Foyer du Christ-Roi en novembre

Ce bulletin a été réalisé par Jean-Bernard Desfayes et mis en page par Anne Marie Praplan

Association Les Amis du Patrimoine de Lens - Case postale 7 - 1978 Lens - Tél. 079 680 38 18
info@les-amis-du-patrimoine-de-lens.ch
www.les-amis-du-patrimoine-de-lens.ch