



L'AMI DE LENS

Marius Nanchen (1929 - 2020)



Bonjour Marius

Bonjour Claire-Lise

Comment va ?

Comment va, va pas trop mal. J'ai bonne santé, moi. Tu sais, je priaï tous les jours pour que je reste bon dans la tête. J'ai peur de perdre, mais je reste bon. Mais alors, tu sais ce qui tient que tu restes en forme ? Eh bien la pension ça fait beaucoup, faut beaucoup manger des légumes et des fruits, et du bon, de ce de nous, pas cette cochonnerie des boîtes.

Tu sais, nous on était onze en famille. Je suis né à Chelin, moi. Alors, y avait 7 garçons et 4 filles, les filles toutes des malignes et les garçons ...

Franci, Franci du Pan, de 11, était le premier, après venait Julie, de 15, en 1916 y avait Émile qui est décédé à une année, après y a eu Émile, en 17, après un qui s'appelait Henri, en 19, mort à 22 ans, y travaillait à l'usine et y a reçu un coup par la tête. Après une de 20, Marie, une religieuse, Sœur Brigitte. Après Mauriçon et après Jeanne et Thérèse, infirmière, moi, et puis Lison y était le dernier, le plus polisson.

Chez nous, c'était Maman qui commandait à la maison, c'était une d'Icogne, une sœur à Émile Praplan, le papa à Marcel, le petit régent. Tu sais, une bande de merdaups on était.

Nous, on a tous parlé le patois à la maison. Je me rappelle, en haut au mayen, y m'enseignaient à compter en français juste avant d'aller à l'école, je savais pas compter en français.

Et maintenant plus personne sait le patois, mais c'est dommage.

Ils essayent d'enseigner, mais ils arrivent pas. Je sais parler le patois, mais écrire, exclu. Tandis que mainant y a de ceux qui écrivent le patois, mais parler comme y faut, y a plus. Moi, ici à Lens, y a le gendarme Briguet qui me parle patois quand on se rencontre. Et Gérard de Jean Ri, Pierret du zudze, Jean de Mauricet, Louiquin le cousin.

Nous quand on était petits, on a eu une vie ! À Chelin, là où reste la femme à Franci, c'était tout à la même famille, c'étaient 4 frères qui ont fait ça, 1911, bah y a mis 3 ans pour faire ça. Y avait Pierre le papa à Louiquin, Pierre Nanche et puis Pierre-André, le papa à Hermann. Moi j'ai resté 10 ans chez eux pour pahour, la tante était une gentille dame, une gentille, moi j'étais content quand je pouvais aller là, on pouvait manger comme y faut. Chez l'oncle Pierre Nanche, y avait 14 enfants, on rentrait au même corridor. Y avait les 2 cuisines et 2 chambres chacun. 14 eux, 11 nous, avec les parents on était une trentaine là-dedans. Quelle vie, quelle vie ! Mais alors, on a toujours eu à manger, mais tu sais, juste hein.

Y avait pas du travail. Le père à nous était directeur des travaux, y était du parti d'en-bas, alors en ce temps-là, y gagnaient ceux du parti d'en-bas. Et en 34, ils ont perdu ceux d'en-bas. Papa et les 2 oncles allaient en haut à Lens pour voter, avant y votaient que le dimanche, le matin, et puis ils allaient en bas au soir. En bas chez nous, dans la cuisine, alors y pleuraient. Le père à nous, loin la place, y pouvait plus tant donner du boulot. Y est rentré Émile Bonvin au conseil, du parti d'en-haut, pour remplacer Adrien Bagnoud qui était un du parti d'en-bas. Le père a reçu une lettre d'Émile Bonvin, "t'as fini de te promener par les chemins". Tu vois, avant c'était comme ça, y avait pas du travail. Tandis que mainant y pourraient plus faire ça, y pourraient plus renvoyer les gens, y faut avoir un motif grave pour faire ça.

Après, je suis venu à la laiterie ici, en 57, j'ai fait 12 ans. Et le frère, Franci, y faisait en bas à Vaas le fromage. Et alors, t'avais affaire avec tout le village, ou porter, ou chercher, y venaient tous. Mais j'ai beaucoup aimé ça, mais alors, j'ai beaucoup eu de soucis. C'était une cochonnerie en ce temps-là, t'avais pas les cupules, t'avais pas ces combines pour arranger le lait quand tu devais fabriquer.

Mais j'aimais beaucoup l'alpage, moi j'aimais la montagne. J'ai fait 16 ans fromager à Mondralèche, après j'étais à Err de Lens. Alors Franci venait en haut avec moi à Mondralèche, c'est lui qui m'a dit "On va ensemble, toi tu fais le fromage et puis moi je veille les vaches". On a fait 9 ans comme ça les deux.

Tu sais une fois, j'ai passé une vilaine, le 1^{er} août y est venu un tonnerre, y était encore Golo petit à la montagne avec moi, et un de François de Mauricet, y était marqueur ce petit-là. Y a eu le tonnerre et puis la foudre, les montagnards sont venus à la tsigieure, mais le petit y est pas arrivé. J'ai dit à Golo "Mais le petit, faut pas le laisser dunche non de bleu, va le chercher". Golo arrive en haut "Au bassin un peu plus bas, vite, vite, y est en bas couché". Le petit avait perdu connaissance, il avait

pris la foudre. On l'a porté à la tsigieure, sur le lit, y se débattait. Et puis on a eu de chance, y avait le frère à moi qui était là en vacances, et Joseph-Louis de Céline et Conrad, ces deux sont partis en haut au Mont-la-Chaux téléphoner au docteur Bonvin. Le docteur est monté jusqu'au barrage avec la voiture, y était 9 heures au soir, pi y est venu ansa. Alors il a fait une piqûre pour le calmer un peu, mais y pleurait, y pleurait le petit. Et après, on a astiqué un brancard, y pleuvait toujours, on a passé en bas, un devant avec le falot et à tour de rôle le brancard, heureusement qu'on avait ces gaillards. On arrive en-là au barrage, y fallait traverser en ce temps-là, le barrage était pas fini, y fallait descendre et remonter. Moi j'ai aperçu du monde, c'étaient des braconniers. J'ai dit "Attendez-voir", un y a attendu, j'ai dit "On a un gamin qui a été foudroyé, vous pouvez pas nous donner un coup de main ?" Y m'a refusé ! Je me suis dit mais celui-ci je le rencontre quand je suis mort ! Après, c'était jour quand on est arrivé en-là. Et quand on est revenu à l'alpage, y fallait prendre les bidons et aller traire.

Mais y avait aussi du bon temps. Moi j'ai aimé l'alpage, mais depuis que j'ai été marié, fini. Je m'ennuyais des gamins.

Explique-moi comment tu faisais le fromage, à la laiterie.

Les gens apportaient le lait à la laiterie. Après, le lait pour la vente passait dans un système de serpentins pour refroidir. Pour fabriquer le fromage, on refroidit pas, on mettait le lait dans la chaudière. Si y avait trop, on mettait dans les bassines et on utilisait pour la prochaine fois, on écrémait et on versait dans la chaudière. Quand la chaudière était pleine, y fallait chauffer pour mettre le caille, en centigrade fallait chauffer à 33°, en réaumur à 27°. Y fallait à peu près demi-heure pour cailler, c'est tout dépend comme tu tombais juste avec la quantité de présure. Après tu commençais avec le tranche-caille et après y avait les poches, t'avais 2 poches. Y fallait sortir le dépôt du fond de la chaudière, y avait toujours un peu du dépôt, alors tu tournais la masse jusqu'y arrivait en haut ce du fond. Après tu ramassais avec la poche pi tu jetais loin. Après tu commençais doucement avec le tranche-caille, tu mettais le coupe-courant pour que quand tu tournes y tape là et y se retourne derrière. Ça c'était à main, après quand tu voyais que les grains étaient jolis petits comme y faut, alors tu mettais électrique. Et tu commençais à chauffer doucement jusqu'à 33°, 34°, ça dépend, si c'était du lait gras tu chauffais un peu plus. Tu tournais à peu près une heure de temps à la machine. Après on laissait reposer 4 à 5 minutes, on sortait dans les toiles et on mettait dans les cercles de bois. Après tu mettais une planche dessus ça et tu mettais un autre cercle dessus, on mettait 4. Et tu recommençais le même cheni, jusque t'avais tout dehors.

Tu mettais une presse pour tasser. Au début, y faut pas trop serrer, faut aller doucement. Au bout d'un quart d'heure, tu reprends, tu les tournes, tu serres la toile, tu remets la toile et tu changes, celui qu'était dessus y vient dessous. Tu fais à tous comme ça. Après tu serres de nouveau, tu mets un peu plus de poids, et on

recommence, mettons 4 fois comme ça. Et la dernière fois, alors on changeait la toile, on mettait des toiles sèches et là on serrait plus fort alors et on laissait jusqu'au prochain repas. Alors, on enlevait et on mettait à la cave, on coupait ce qui débordait avec un couteau et on mettait dans un petit cuvier.

Et alors, la répartition, ça se faisait comment ?

On marquait toutes les traites, sauf quand y faisait mauvais temps, on reprenait celle d'avant. Tout ça vient additionné chaque semaine pour chaque propriétaire. À la fin du mois tu faisais un nouveau total. Et puis à la fin de l'été y venaient en haut, y prenaient tout le poids des fromages. Alors tant de litres de lait, tant de kilos de fromage, ça a rendu tant les 100 litres. À l'alpage, ça faisait 10 kilos, 10 kilos et demi par 100 litres. Après, facile de faire la répartition. Le beurre tu faisais la même chose.

Tu faisais aussi le beurre à la laiterie ?

Moi, je faisais pas, on envoyait toute la crème à la fédération. Le car chargeait le matin la boille et la menait à Sion. Et quand on faisait les répartitions, ils envoyaient en haut le beurre.

Et ça se passait comment, une journée à l'alpage ?

On travaillait 18 h par jour. Tu te levais à 4 h moins quart, t'allais traire, y était 4 h et t'avais jusqu'à 7 h à peu près. Tu mettais la présure à 7 h, 7 h et demi t'attaquais le fromage, 9 h et demi tu sortais. Après tu faisais le sérac, tu avais dehors le sérac c'était 11 h. Fallait aller couper du bois un moment et c'était midi, tu mangeais un peu de pain et du fromage. De midi et demi à 3 h, tu te mettais en bas. Après y fallait recommencer comme ça jusqu'à 11 h au soir. T'allais au lit, et tu te levais à 4 h moins quart. Oh, c'était dur avant !

Extraits d'un entretien avec Claire-Lise Micheloud en 2006



Journées Européennes du Patrimoine

À la fête interculturelle du village, Les Amis du Patrimoine ou plutôt notre amoureux des recettes d'autrefois, Benjamin Meng, a tenu un stand proposant des atriaux ainsi que des gourmandises qui ont ravi les jeunes et moins jeunes papilles.



Dans les caves du Prieuré, c'est un parterre clairsemé (à notre grand regret !) que l'accordéoniste de renom Yves Moulin a fait voyager en Europe de l'Est.

Avec tendresse, humour et (évidemment !) talent, Yves Moulin a emmené son auditoire à travers une culture musicale très riche, de par ses grands compositeurs de musique classique ou son folklore.

Parsemé d'anecdotes personnelles quant aux choix des morceaux, ce spectacle a permis à cet amoureux des pays de l'Est de faire découvrir les musiques des pays qu'il a visités, et cela, de manière très touchante. En sa compagnie, un public enchanté a fait la connaissance de certains de ses amis musiciens, au destin parfois tragique, tout en visitant la Biélorussie et son froid glacial, l'Ukraine et ses grandes plaines, la République tchèque avec son compositeur classique Smetana, sans oublier la Pologne et son folklore endiablé.

Les toiles de Paulette Bonvin





L'histoire veut que l'exposition d'art proposée en automne dernier au Musée Le Grand Lens soit née dans une ambiance glacée. En effet, encouragée par des amies admiratives de son talent, l'envie d'exposer a germé chez Paulette Bonvin, une glace à la main.

Paulette a toujours aimé dessiner et peindre. À une époque que la politesse ne m'autorise pas à dater plus précisément, cette lensarde énergique prend des cours auprès de Patrizia Abderhalden, actuelle directrice de l'École de Bande Dessinée à Saxon. Elle y apprend la gestion des couleurs ainsi que la maîtrise des techniques d'huile et d'acrylique.

La suite du parcours de Paulette se fait essentiellement en autodidacte et surtout avec bonheur. D'après des photographies, pour ses paysages et ses fleurs, Paulette transpose ses observations et réinterprétations de la nature. Quelques œuvres abstraites ou oniriques jalonnent sa production. Ces instants de dialogue entre elle et sa création lui apportent satisfaction, deviennent sa méditation.

Comme les glaces, les toiles de Paulette ont divers parfums. Ainsi un visiteur plutôt cornet vanille-fraise pouvait apprécier un joyeux parterre de coquelicots et pâquerettes aux tons lumineux. S'il choisissait chocolat, alors un couple nébuleux et envoûtant serait à son goût. S'il aimait la glace confetti, alors il pouvait se perdre dans un doux bleu aux subtils reflets rouges et blancs d'un lac ou d'un bord de mer. Si le cornet pistache-fraise le tentait, alors les rouges gerberas au tracé fougueux étaient pour lui. S'il optait pour un sorbet, alors les gracieuses orchidées d'un doux rose poudré dans leur vase cassis auraient sans doute su le séduire. Si la gourmandise ne faisait pas partie de ses défauts, alors ses yeux pouvaient parcourir le plumage chatoyant d'un paon à fière allure. Un univers aux couleurs vives, mais aux traits tendres et justes...qu'il fallait goûter !



Sortie dans le val de Bagnes



Notre conviviale sortie annuelle, organisée par Catherine Antille, nous a menés dans le Val de Bagnes. L'après-midi a débuté à Champsec par la visite de la Maison de la Pierre Ollaire. Ce bâtiment construit en 1875 par Pierre-François Gard, musée depuis 2004, abritait autrefois un grand atelier de fabrication de fourneaux en pierre ollaire, appelés «Bagnards», comme les habitants de la vallée. Guidés par Mélanie Hugon-Duc, nous avons découvert de manière ludique pour une demoiselle, de manière plus classique pour les autres, les origines géologiques de cette tendre pierre, ses usages depuis l'époque romaine, ainsi que des créations de provenances et de formes diverses. À travers le monde cette tendre pierre est beaucoup utilisée en sculpture.

Après un crochet dans un paysage « post-apocalypse » (une lave torrentielle coupait en deux la vallée le 3 juillet dernier, suivie d'une autre coulée 3 jours plus tard), Mélanie nous projetait en 2080, dans une région alpine chamboulée par les crises écologique, énergétique et économique, un monde où la modernité n'était plus. À côté de l'église du Châble, un espace offrait la possibilité de venir



chercher des outils, des pièces de rechange, des documents, des mots et des images à décrypter, pour inventer, se réapproprier des pratiques et des imaginaires.



Plus concrètement, nous avons visité l'exposition « Faire (avec) » proposée au Musée de Bagnes. Présenté sans électricité, le parcours muséal est une proposition d'espaces découverts par des personnes de passage qui y auraient établi un lieu de création et de réflexion avec les vestiges du temps passé. Une façon pour le Musée de



s'emparer, parfois par le biais de dispositifs artistiques surprenants, de l'alerte aujourd'hui omniprésente de la crise écologique systémique et de la remise en jeu des concepts contemporains pour interroger les patrimoines d'un musée régional comme ressources pour le futur.

C'est un peu plus riche de sa connaissance du passé et peut-être plus créative pour relever les défis du futur que notre joyeuse équipe a terminé sa journée autour d'un....apéro !

Nuit des Musées

Quelques 145 visiteurs ont participé à la Nuit des Musées en la soirée à la chaleureuse ambiance du 9 novembre dernier ! Dire que certains d'entre vous étaient déjà là lors de la première édition ! Merci !



Après dix éditions lensardes de cette fameuse nuit, on ose dire que c'est « comme de coutume » que serrés les uns contre les autres dans les combles du Musée Le Grand Lens, petits et grands ont voyagé au pays merveilleux, même si parfois cruel, des contes. C'est au rythme de la voix de Nathalie Héritier accompagnée par les sonorités envoûtantes du hang d'Étienne Bourdin que les visiteurs ont ouvert la porte à toutes sortes de personnages, dont une attendrissante petite feuille craignant de quitter son arbre à l'automne venu ou une petite poule rousse que ses amis n'aident pas lors de la fabrication du pain. Quelques explications au sujet du hang, nous ont appris que ce dernier a été inventé à

Berne dans les années 2000 et que son nom signifie « main ». Les yeux ronds comme des billes des plus petits faisaient plaisir à voir. Et il faut croire que l'atmosphère était agréable, car il y en a même qui se sont endormis...



Installées comme « à l'époque » dans la pièce à vivre de notre maison d'habitation, les mains habiles de trois artisanes, dont deux ont fait le déplacement spécialement depuis le val d'Hérens, ont dansé au rythme des questions des visiteurs : Isabelle Briguet au tricot pour la réalisation d'un snood bien chaud, Sandy au crochet pour des créations originales et la doyenne Lucie Favre qui, de sa bienveillance et de son talent, a accompagné quelques petites têtes blondes dans leurs premiers essais à la dentelle aux fuseaux.

Les estomacs ne furent pas en reste : une généreuse soupe à la courge est venue réchauffer les corps et enchanter les papilles.

Cette nuit aura été à nouveau l'occasion pour tout un chacun de découvrir ou de redécouvrir l'exposition permanente par le biais de conversations, de questions... et peut-être de souvenirs partagés.

La Fondation Opale a proposé un atelier intergénérationnel sur la thématique du souvenir ainsi que des visites guidées de l'exposition accompagnées par les marionnettes de la Cie des Héros Fourbus, terminant la soirée par un concert de Space Live & V Jing.

Le Château de Vaas, quant à lui, a offert des visites guidées aux curieux du jour... euh... de la nuit !



Sabine Frey

Recettes d'autrefois

Pain miche rustique

40 g	levure fraîche
1,5 l	eau tiède
2 cs	huile
2 cs	sel
1,250 kg	farine de blé
750 g	farine de seigle complète

Pain au son

50 g	levure fraîche
1,5 l	eau tiède
2 cs	huile
2 cs	sel
100 g	son biologique
1,8 kg	farine de blé
350 g	farine de seigle

Verser l'eau dans un saladier et délayer la levure.

Ajouter le sel, l'huile, le son, 1 kg de farine de blé et la farine de seigle.

Mélanger et pétrir la pâte en incorporant le solde de farine jusqu'à ce que la masse devienne souple et élastique.

Former une boule, saupoudrer de farine, couvrir d'un linge et laisser lever 3 heures à température ambiante.

Diviser la masse en deux et façonner deux pains longs.

Les poser sur une plaque ou dans des moules à cake, couvrir d'un linge et laisser lever 1h30.

Entailler le dessus de chacun des pains et mettre à cuire dans le bas du four préchauffé à 230° pendant 50 minutes.

Vin chaud aux épices

1	bouteille de vin rouge ou blanc
3	clous de girofle
2	petits bâtonnets de cannelle
1 cc	gingembre grossièrement coupé
1	zeste d'orange
150 g	sucré
1	petit verre de rhum

Déposer les épices et le zeste dans une mousseline nouée.

Faire chauffer le vin, le sucre et les épices à feu doux.

Ajouter le rhum et laisser reposer.

Benjamin Meng

Remue méninges N° 21

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	■	□	■	□	■	□	■	□
2	□	□	□	□	□	□	□	□
3	■	□	□	■	□	□	□	□
4	□	□	□	□	□	■	□	□
5	■	□	■	□	□	□	□	■
6	□	□	□	□	□	□	■	□
7	■	□	□	□	■	□	□	□
8	□	□	□	□	□	■	□	□

Horizontal 2. Crèche pour les enfants 3. Qui m'appartient; vague 4. Mobile; il est numéroté jusqu'à six 5. Lanière 6. Pas malin du tout 7. Espion travesti; appareil électronique qui n'est plus utilisé 8. Poursuivre en justice; refus de bambin capricieux.

Vertical B. Raclées avec hérissons C. Future étoile de la danse; déformé pour un pied D. La même chose; impératrice E. Coup de queue au billard F. Il soigne la gorge; naviguait au moyen-âge G. Substance violette; neuf chaque 1^{er} janvier H. En dessus du cou; donna une orientation.

Solutions du No 20

Horizontal 1. Périscope 2. Avant-bras 3. Reine; Tic 4. Ai; Entier 5. Île; Ore 6. Rosi; Oc 7. Ruer; Ose 8. Es; Mastic 9. Amen; Le.

Vertical A. Paraître B. Réveil; Usa C. Rai; Ère D. Inné; Orme E. Sténos; An F. CB; Trios G. Ortie; St H. Paie; Oeil I. Escroc; Ce.



À tous nos Amis,
nous souhaitons
de belles Fêtes
et un bel hiver !



À noter dans vos agendas :

Ouverture de fin d'année du Musée	du 27 décembre 2024 au 5 janvier 2025
Exposition de Rita Perraudin Pacifici	
Ouverture du Musée	du 23 février au 9 mars 2025
Exposition de Rita Perraudin Pacifici	
Assemblée Générale	27 mars 2025
Ouverture estivale du Musée	du 20 juin au 19 octobre 2025
Exposition temporaire	du 7 septembre au 19 octobre 2025
Journées du patrimoine	13 et 14 septembre 2025
Sortie des membres	samedi 20 septembre 2025
Nuit des musées	samedi 8 novembre 2025
Ouverture de fin d'année du Musée	du 27 décembre 2025 au 4 janvier 2026

Le comité des Amis du Patrimoine de Lens

Gérald Emery, vice-président, Lens

Anne Marie Praplan, secrétaire trésorière, Lens

Paul-Henri Emery, Lens

Sabine Frey, Crans-Montana

Benjamin Meng, Lens

Ce bulletin a été réalisé par les membres du comité.

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