

## Edito

Depuis le début de cette année scolaire, notre classe de 6èmeF participe à un beau projet concernant notre patrimoine. Chaque semaine, nous nous penchons sur les traces laissées dans notre environnement et qui nous ont été transmises parfois depuis plusieurs siècles. Pour cela nous avons pu effectuer diverses visites, rencontres, ateliers, manipulations ou conférences sur le thème des métiers et savoir-faire du Voironnais.

Participer à un projet sur notre patrimoine local nous a fait prendre conscience de la richesse et de la diversité de notre territoire parfois même très proche et que nous fréquentons au quotidien et de la nécessité de le conserver.

Venez donc à votre tour découvrir les secrets de notre riche patrimoine à travers notre journal consacré cette année aux métiers et savoir-faire!

## Sommaire

**P1 Les aciéries de Bonpertuis**

**P2 Canes et batons Boursier le moulin rose**

**P3 lutherie médiévale, architecture en pisé, vieux métiers de Chirens**

**P4 Les liquoristes, jeux**



Une de nos visites s'est déroulée dans le Parc Naturel de Chartreuse qui met en avant le savoir-faire local par une labellisation.

## Le même métier sur le même site depuis 6 siècles: Les Aciéries de Bonpertuis



A côté de notre collège, se trouvent les laminoirs des aciéries de Bonpertuis. Ici sont fabriqués sur le même site, le même type de production depuis 1434 lorsque les moines chartreux ont décidé d'y installer des forges. Les bâtiments n'ont plus changé depuis le 19ème siècle mais bien sûr les méthodes de fabrication ont évolué depuis le Moyen Age où selon des historiens étaient produites les "meilleures épées du monde". Aujourd'hui l'acier de Bonpertuis est exporté dans plus de 50 pays. Certains des bâtiments sont classés comme sites patrimoniaux par le département de l'Isère comme la cheminée ci-dessus qui est un four à cimenter l'acier. Ces bâtiments sont d'ailleurs vraiment impressionnant tout comme le mode de production avec un acier chauffé et travaillé avec d'immenses machines dans les laminoirs.

## Festival de cannes pour les élèves du collège

Au mois de novembre, nous nous sommes rendus dans une fabrique de cannes et batons de randonnée en plein coeur du Parc Régional de Chartreuse, à Entre-Deux-Guiers où le travail du bois est une vieille tradition qui tend cependant à devenir de plus en plus rare.

Cela fait maintenant six générations que la famille Boursier perpétue ce savoir-faire local en fabriquant à la main et de A à Z, de magnifiques cannes et batons.



La production d'une canne ou d'un baton de randonnée en bois de chataignier s'effectue en 10 étapes:

- la coupe du bois de chataignier se fait l'hiver lorsque le bois est encore jeune.
- l'épluchage se fait à la fin de l'hiver en faisant frempier le bois dans des cuves d'eau bouillante afin d'éplucher ensuite le bois à la main.
- le séchage lorsque le bois est laissé à l'air afin d'être ventilé pendant au moins un an.
- le cintrage (photo ci-contre). Le bois est d'abord trempé dans une cuve d'eau chaude avant d'être courbé en faisant le tour de la machine créée par l'entreprise.
- le ponçage se fait lui aussi à la main sur les noeuds du bois.
- le redressage (photo ci-dessous) après un assouplissement du bois qui est passé au four afin de le rendre bien droit.
- lavage et flambage pour les bois vernis.
- pose de l'embout en métal ou caoutchouc.
- finition avec par exemple la pose de la dragone.
- gravage ou vernissage car les batons peuvent être personnalisés.



Lors de notre visite, nous avons pu constater que Cédric le patron et Manu son employé étaient de vrais passionnés du travail du bois puisqu'ils font tout eux-mêmes de la coupe des chataigniers à la vente et que chaque baton est différent des autres.

Aujourd'hui la passion est indispensable pour continuer d'exercer ce métier qui est dur et où la production d'un baton vendu aux alentours de 10 euros aura nécessité de nombreuses heures de travail. En France, seul deux entreprises continuent de faire ce type de production alors qu'elles étaient sept uniquement sur la commune d'Entre-Deux-Guiers au début du 20<sup>ème</sup> siècle.

Pourtant ce savoir-faire est reconnu afin de le perdurer puisque l'Etat a attribué aux Cannes Boursier le label "Entreprise du Patrimoine vivant" et la "marque parc" par le Parc Naturel Régional de Chartreuse garantissant l'authenticité et la qualité du produit.



## Une trace d'un savoir-faire de notre patrimoine proche: Le Moulin rose de Chirens



Lors des Journées Européennes du Patrimoine, nous sommes allés visiter le moulin rose de Chirens qui date du 19<sup>ème</sup> siècle. Il s'agit d'un moulin se servant de la force du cours d'eau afin de produire de la farine. C'est le seul moment de l'année où nous avons la chance d'observer la roue tourner à l'extérieur car aujourd'hui le moulin ne fonctionne plus et est un gîte. A l'intérieur nous avons pu obtenir des indications sur le métier de meunier avec les différents outils qui nous ont été présentés.





## Un nouveau savoir-faire pour la classe: la construction d'une lyre médiévale

Avec notre professeur de musique M. Bole du Chomont, nous avons construit une lyre médiévale et nous allons ci-dessous vous expliquer comment procéder pour réaliser ce type d'instrument en se mettant dans la peau d'un luthier:

Pour commencer, il vous faut: du carton (de au moins 50 cm de longueur et 30 cm de largeur), un ballon, une colle (à base de farine et d'eau chaude)

Préparation:

1/ Tracer une forme arrondie pour remonter en courbe puis découper.

2/ Gonfler un ballon à la taille du trou obtenu.

3/ Ensuite, coller des bouts de papier sur le ballon avec la colle fabriquée. **ATTENTION**, coller les papiers que d'un seul côté puis laisser sécher 8 jours

4/ Percer le ballon et ne laisser que le papier journal qui sera à présent dur.

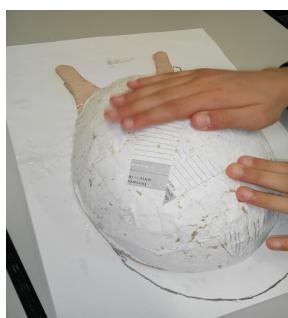
5/ Prendre une feuille et dessinez la forme de votre table d'harmonie puis décalquer ce dessin sur une planche de bois et découper à l'aide de Charlie robot en technologie.

6/ Faire des trous en forme de motifs pour faire les ouïes (avec une perceuse) et fixer le cordier, les cordes, le chevalet, mes clés mécaniques et le joug.

7/ Enrouler les cordes autour des clés mécaniques, les faire passer sur le chevalet et fixer les cordes sur le cordier

8/ Coller la caisse (ballon solidifié) sur la planche de bois à l'aide d'une colle forte.

13/ IL ne reste plus qu'à jouer.



### Le mythe d'Orphée et Eurydice

La lyre est un instrument connu depuis l'Antiquité que l'on retrouve dans de nombreux mythes.

Dès leur rencontre, Orphée et Eurydice, s'aimèrent tout de suite et décidèrent de se marier. Mais le jour de son mariage, Eurydice fut mordue et tuée par un serpent. Orphée ne savait plus comment vivre. Il était tellement triste qu'il décida de descendre au royaume des morts et de demander à Hadès de lui rendre sa femme.

Jouant de la lyre, il put endormir Cerbère, chien à trois têtes qui gardait l'entrée des Enfers, et approcher Hadès qui lui donna la permission de ramener sa femme à une seule condition : il ne devait pas se retourner, pas la regarder et pas parler à sa femme avant d'être de retour dans le monde des vivants. Mais il désobéit, et alors qu'il arrivait à la fin du chemin, il se retourna et perdit sa femme pour toujours.

Orphée était inconsolable de cette disparition. Son chant triste exaspéra les ménades qui décidèrent alors de le tuer, ainsi, il retrouva sa femme, Eurydice dans le royaume des Enfers.

## Un savoir-faire traditionnel de notre territoire: l'architecture en pisé

Les maisons en pisé sont des vieilles maisons. Elles sont faites en terres et c'est le principe le plus ancien de constructions dites ancrées. Autour de Chirens, il existe énormément de constructions en pisé même si beaucoup sont aujourd'hui recouvertes de crépis. Malheureusement ce savoir-faire est en train de disparaître malgré de nombreux atouts comme son bilan écologique.

Le pisé est composé de torchis (mélange d'argile et d'eau), d'hourdage, de paille, de terre et d'eau.

### La grange de Louisias à Charavines



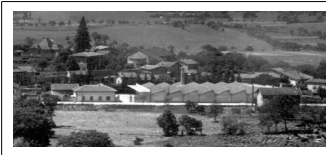
Le soubassement est très important car si de l'eau touche les murs en pisé ceux-ci peuvent se détruire. Ainsi les débords de toiture jouent un grand rôle en empêchant la pluie de s'abattre sur les murs.

## Les vieux métiers à Chirens

Chirens a accueilli depuis très longtemps de nombreux métiers. Si certains ne sont plus pratiqués aujourd'hui, pour d'autres en revanche il subsiste des traces dans diverses activités ou dans le paysage. Les archives mentionnent dès le 16ème siècle des métiers comme tisserand, maréchal-ferrand, drapier, charpentier, cordonnier...



Le potier Reynaud-Dulaurier en 1965 (source cyber-chirens.fr)



Chirens étant une commune riche en argile, on retrouve depuis très longtemps trace de potiers, travaillant notamment pour les moines chartreux. Pendant quelques années au 19ème siècle, Chirens s'est même appelée "Chirens les pots".

Parmi les métiers les plus représentés, nous retrouvons ceux concernant l'industrie textile dont nous retrouvons des traces dans le paysage (photo ci-contre): avec de vieilles usines ayant une architecture particulière en shed (en dent de scie) afin de faire entrer la lumière.

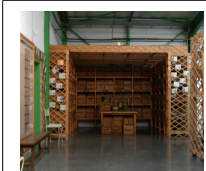
## Les liquoristes du Voironnais

Au mois de janvier nous avons travaillé sur un métier qui n'est presque plus pratiqué sur notre territoire alors qu'il était très développé au 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècle: celui de liquoriste. Nous avons pu rencontrer Jean Gauthier, auteur d'un très bel ouvrage sur les liquoristes du Voironnais qui est venu nous expliquer comment s'est effectué son travail de recherche puis la semaine suivante nous nous sommes rendus à Saint Quentin sur Isère pour visiter les établissements Meunier créés en 1809.

Les liqueurs Meunier ont débuté leur aventure en 1809. Il s'agit de la seule enseigne liquoriste voironnaise encore en activité hormis la Chartreuse.

Nous avons lors de notre visite fait connaissance avec l'histoire de l'entreprise puis nous avons observé comment sont produites les liqueurs notamment le génépi. Le métier de distillateur est important car il intervient dans chaque étape de production. A l'intérieur nos sens ont été fortement sollicités sauf le goût bien entendu.

Nous avons pu nous rendre compte du nombre impressionnant de plantes nécessaires à la fabrication et du rôle joué par le magnifique alambic en cuivre.



Ici sont rangées les nombreuses plantes servant à la fabrication.



L'alambic distillant l'alcool avec la vapeur d'eau



Le livre de recettes

### Extraits de l'interview de Jean Gauthier:

**Les élèves:** Pourquoi avez-vous décidé d'écrire sur les liquoristes?

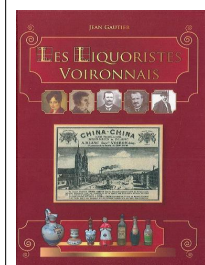
**JG:** J'avais déjà réalisé un premier ouvrage sur la catastrophe des inondations de Voiron en 1897 et je me suis dit ensuite qu'il fallait faire quelque chose sur les liquoristes car j'avais de nombreux souvenirs d'enfance sur cette activité avec les nombreuses distilleries présentes dans la ville.

**-Comment avez-vous mené vos recherches?**

**JG:** De manière très variées en fréquentant les archives et réalisant des entretiens, en essayant de récupérer de vieilles bouteilles voironnaises parfois même en Argentine :merci Internet pour trouver des contacts,, en retrouvant des correspondances.et en fréquentant les brocantes.

**-Quelles difficultés avez-vous rencontré?**

**JG:** Parfois les archives étaient tronquées, des maisons se disant "fabriquant de liqueur" ne l'était pas en réalité.



Ci-contre l'ouvrage de Jean Gauthier offert par l'auteur et une bouteille de liqueur baptisée "l'abbé François"

## Jeux

Trouve ci-dessous les mots suivants: moulin / patrimoine / lyre / pisé / poterie / canne / liqueur.

V	K	P	F	I	Y	J	S	I	M	O	U	L	I	N
D	U	J	M	Z	N	E	B	O	J	F	J	H	J	L
R	U	V	H	V	C	G	N	Y	T	X	Ç	V	D	I
K	E	N	I	O	M	I	R	T	A	P	T	N	P	Q
E	L	Q	O	I	R	T	F	T	O	X	A	U	S	U
D	E	I	E	E	Y	P	M	T	U	M	P	V	F	E
I	R	R	Q	X	S	B	E	F	J	Z	W	E	O	U
B	D	C	Z	Y	J	R	E	X	Y	J	L	A	T	R
Z	K	O	X	K	I	X	P	B	S	F	Z	Z	Q	Ç
J	A	G	R	E	N	N	A	C	F	U	Y	E	P	R
L	Y	R	E	T	E	I	Z	L	F	K	O	I	X	C
P	R	Q	L	P	E	H	K	E	G	A	S	R	D	S
G	U	K	P	W	U	M	A	Z	H	E	A	D	V	Ç

### CHARADES:

On tourne des pages quand on fait **mon premier**

**Mon deuxième** est l'organe permettant la circulation du sang et **mon tout** est une boisson spiritueuse résultant d'un alcool

Réponse: (ιησοο / ιη) ηηθηβηι

On parle de **mon premier** pour les animaux, mais de jambe pour les hommes

**Mon second** est l'aliment principal en Asie

**Mon troisième** fait environ 30 jours

On fait **mon quatrième** quand on emmêle une ficelle

**Mon tout** est le thème de ce journal

Réponse: (ηδουο / ηδουο / ηδουο / ηδουο) ηηθηβηι

**Petit journal du patrimoine** réalisé par la classe de 6F du collège des Collines de Chirens (Isère)

**Rédacteur en chef:** Nicolas Reverdy, professeur d'Histoire-Géographie

**Equipe de journalistes:** Emmy, Florent, Amaël, Romain, Enzo, Léa, Paulin, Manon, Louis D, Sevan, Ana, Célyan, Jérémy, Gabriel, Mélissa, Aylin, Florine, Maiann, Matthias, Léonie, Dylan, Noé, Louis P, Nathan, Katarina, Juliette, Sarah, Marion.

**Remerciements** aux différents accompagnateurs lors des sorties (membres de l'équipe pédagogique ou parents d'élèves), aux établissements ayant accepté de nous recevoir ainsi que les personnes venues au collège en tant qu'intervenants pour nous transmettre leur savoir.

**Etablissement:** Collège des Collines de Chirens, 30 route de Bonpertuis, 38850 Chirens

**Téléphone:** 04 76 67 25 30 - **Fax:** 04 76 07 06 89 - **Email:** ce.0383454Y@ac-grenoble.fr