



Trois paysannes de Mézières : Mmes Flaux, Jordan et Thonney

(Photos Eric Bastardot.)

## En marge de la grande réunion de l'APV du 13 mai A la découverte du Jorat et de ses paysannes

Mézières, nom évocateur à plusieurs titres ! Pour l'ami des lettres et des arts, c'est le Théâtre du Jorat. Pour le gris-vert des années quarante, c'est la patrie du Général Guisan.

Et pour toutes les paysannes vaudoises, ce village est en voie de devenir le haut-lieu de l'Amitié, puisqu'il s'y prépare le rassemblement du 13 mai.

Puisque c'est au Groupement régional qu'il appartient d'organiser cette première rencontre amicale, nous aimerions en avant-première découvrir ce coin du Jorat en écoutant trois de ses conteuses disserter sur les gens et les choses, les tradi-

tions et la gastronomie. Et surtout la vie de ce groupe ami que nous entendons par ces lignes mettre à l'honneur.

### Simone Thonney, chef de groupe

A son actif, quatorze ans de comité dont six à la tête de son groupe. Elle en parle, chaleureuse, comme d'une deuxième famille. Une grande famille de 118 membres répartis dans dix villages de la région. Il y a bien sûr, ici comme ailleurs, une activité féconde dans ce groupement à majorité paysanne. A côté des cours traditionnels et des sorties instructives, le groupe de Mézières a sa petite vie mondaine et c'est là sa particularité. Des mondanités qu'avec humour nous relate Mlle Thonney : parce qu'elles portent depuis une quinzaine d'années le costume vaudois, qu'elles sont accortes et souriantes et, surtout, parce qu'elles sont gardiennes des meilleures recettes du terroir, ces dames fonctionnent comme-hôtesse dans toutes les manifestations régionales.

Que les Editions Mon Village remettent un prix littéraire ou que le Conseil fédéral se retrouve au parc aux biches à l'issue d'une première du Théâtre du Jorat, on les retrouve partout, elles et leurs incomparables merveilles, si remarquables les unes et les autres qu'on ne saurait imaginer manifestations joratoises sans elles.

Mais l'activité de ce groupe, devenu dans le pays une véritable institution, ne s'arrête pas là. Mlle Thonney vous racontera son histoire plus en détail le 13 mai lorsque, pour la grande rencontre de l'amitié, les paysannes en fête se retrouveront à Mézières.

### Ces merveilleuses merveilles

L'œil vif derrière ses lunettes, Mme Flaux compulsive ses vieux cahiers où sont manuscrites des recettes du passé pleines de promesses gourmandes. Notre interlocutrice est une conteuse en gastronomie hors ligne, et à l'entendre, l'eau nous en vient à la bouche.

« La recette des merveilles ? la voilà. Et j'aime mieux vous dire que ces messieurs du Conseil fédéral, ils les aiment », ajoute-t-elle malicieusement. Voici donc, telles qu'elle nous les a confiées pour vous, deux recettes joratoises :

**Merveilles :** 1 l. de crème épaisse ; 3/4 l. d'œufs ; 1,800 kg. de farine ; 1 dl. de kirsch ; 2 cuillerées à soupe rase de sel ; 1 cuillerée à soupe de sucre.

Remuer la crème et les œufs, le kirsch, le sel et le sucre. Ajouter la farine et travailler la masse jusqu'à ce qu'elle ne colle plus (environ 1 heure et demi). Ne jamais rajouter de farine. Couvrir d'un plastique ou d'un linge et laisser reposer quelques heures. Former des boulettes et laisser reposer une nouvelle fois une demi-heure. Etendre avec le rouleau à pâte puis étirer à la main. Frire les merveilles dans un mélange beurre-graisse Astra 10%. Pour un litre de crème (soit 80 merveilles) compter 4 plaques de beurre pour 3 plaques d'Astra.

**Taillé :** 3 dl. de lait cru ; 2 œufs ; 20 g. de levure ; 100 g. de beurre ; 100 g. de sucre, sel ; 600 à 700 g. de farine.

Bien travailler ces ingrédients, laisser reprendre, puis façonner en couronne. Laisser lever avec un bol au milieu. Dorer à l'œuf puis cuire à four chaud.

### Pour que les traditions demeurent

Les traditions paysannes, sorties de la nuit des temps, glissent aujourd'hui vers l'oubli. Et c'est dommage. On en éprouve d'autant plus chaud au cœur à rencontrer dans ce groupe de Mézières des paysannes qui assurent la survivance du passé par leur fidélité aux habitudes familiales ou ménagères.

Dans sa ferme de Carrouge, Lucette Jordan prépare chaque automne de façon artisanale le vin cuit, la cougnarde et la « remouille », toutes des spécialités gastronomiques d'une époque où le temps n'avait point de prix et où la paysanne ignorait les calculs de rentabilité.

Quinze heures d'affilée, dans son verger où flambe un feu de bois, elle surveille ses chaudières où mitonne le vin cuit qui va



Mme Madeleine Destraz, de Servion : au moyen de ficelles de Sisal tressées, de ravissants objets peuvent être exécutés. Le Sisal peut être teint ou travaillé dans ses tons naturels. Les groupes APV intéressés peuvent prendre contact avec Mme Destraz.

s'épaississant au fil des heures, au point de perdre les 90% de son volume.

« Autrefois, nous dit-on, ces jours-là, c'était fête au village. On dansait au son d'un accordéon. » Aujourd'hui, l'insolite activité de Lucette Jordan n'attire plus que les gosses avides de cervelas rôtis sous la braise... et la télévision, tant ce qu'elle fait paraît à ceux des villes une mystérieuse alchimie ou un acte de bravoure. Pour elle, c'est une suite logique de ce qui a toujours été et qu'elle entend bien perpétuer pour autant qu'elle puisse acquérir les indispensables chaudières de cuivre qui, malheureusement, se font rares. N'y en aurait-il point dans nos campagnes, d'une contenance de 150 à 200 litres, inutilisés et pourtant si précieux.

Lucette Jordan est prête à en payer le prix pour que les traditions demeurent.

Yvonne BASTARDOT.

## LES TRAVAUX DE MAI AU JARDIN POTAGER

En mai, on poursuit les semis de haricots nains, en utilisant les variétés La Victoire, Processor, Sabo ou Daisy qui produisent des coteaux hors du feuillage plus rapidement récoltés que ceux des autres variétés. Dès le 15, on sème les haricots en vue de l'obtention de graines pour les légumes secs. La variété Grandia donne de belles graines blanches très fines. A cette même date, les haricots à rames, moins délicats que les variétés naines, mais plus faciles à récolter et d'un rendement élevé (8 à 12 graines par perche suffisent), sont également à semer.

Dès le milieu du mois, on plante les tomates. Au pied d'un échalo, on ouvre un creux peu profond dans lequel la plante est couchée. Toute la tige enterrée émettra des racines adventives qui vont renforcer les existantes. Distances de plantation : 0,90 m. x 0,90 m. ou 1,20 m. entre lignes et 0,70 m. sur la ligne. Un chapeau de papier ou de plastique protégera efficacement la plante des chutes de température nocturnes. Les céleris-raves et les côtes se plantent dès le 20. Inutile de les planter trop tôt. Les retours de froid sont souvent une cause de montée à graines prématurée des plantes.

En terrain profond, on sème les scorsonères. Variété : Duplex. Le mois de mai est propice aux semis d'endives. Choisissons des variétés précoces et tardives pour échelonnement les récoltes au forçage. Variété précoce : Alba Duplex ; mi-tardive : Aline Blanda ; tardive : S.P.G.3. Les graines de cardon seront confiées au sol dès le 20. Ce légume ne supporte pas de transplantation. Aussi sème-t-on 5 à 7 graines par creux, distants de 1 m. x 1 m. pour laisser une plante en juin. La variété épineuse, dite Argente de Plainpalais, garde la première place. Les variétés non épineuses aux côtes creuses sont décevantes.

### LES DERNIERS ÉPINARDS D'ÉTÉ

Les semis de carottes, de salades pomées, de laitues romaines et de radis se poursuivent pour échelonner les récoltes. On sème les derniers épinards d'été. Variétés : Juliana, Géant d'été. Pour les amateurs de légumes verts, il est temps de semer les fétragones. Le seul défaut de cette plante est le temps qu'elle exige pour sa récolte, qui se fait feuille à feuille. Connaissant ce défaut, on sème ou plante ce légume sur de petites buttes dont le fond est garni de 15 à 20 cm. de vieux fumier ou de compost décomposé. Les feuilles, plus volumineuses et lourdes, facilitent la récolte.

Le fenouil d'été se sème dès que les risques de gel sont éloignés (variété : Syverbal). On plante les côtes de bettes, les poireaux d'été et, à situation abritée, les aubergines et les poivrons, dès le 20.

Les chicorées scaroles pour la consommation en août et septembre se sèment dès le milieu du mois. Les graines doivent germer très rapidement, faute de quoi les scaroles montent à graines avant leur complet développement. Pour éviter semblable accident, on veille à ombrer les semis pour tenir la terre constamment humide. Variétés à multiplier : Géante maréchère ou de Meaux.

Vers la fin du mois, on sème les courges, les pâtissons si appréciés en automne et, au début de l'hiver, les cornichons, les courgettes et le maïs sucré dont les variétés Golden Batam et Hybride Early Chief F 1 sont des plus méritantes. N'oublions pas les plantes condimentaires. Semons le basilic, le cresson alénois et le cerfeuil. Veillons à multiplier les ciboulettes, l'estragon, le thym et le romarin.

### LES PROTECTIONS NÉCESSAIRES

Il faut protéger :

- Les groseilliers épineux contre les attaques de l'oidium en traitant avant et après fleurs avec une bouillie à base de dinocap (Karathane Koplant) utilisée selon le pour-cent conseillé par le vendeur.

- Le persil contre la pourriture des racines et les dégâts des larves de mouche. Arrosage des plantes avec une solution de Zinèbe au 0,2% + 0,1% de Diazinon. Délai d'attente pour la récolte de trois semaines.

Ne jamais semer de graines de haricots sans, au préalable, les enrober avec du Gamasol, du Belsol ou du Programo pour lutter contre les méfaits de la larve de la mouche de l'échalote. Il faut stimuler la croissance des choux, bettes, épinards et salades hivernées avec du nitrate d'ammoniaque.

Il faut exiger qu'aucun emballage de pesticide, même vide, ne reste sur le mur de la fontaine pendant l'application des traitements. Tous les pesticides sont à ranger dans une armoire spéciale fermée à clé. Aucune semence traitée ne doit être laissée à portée de mains d'enfants.

Il est temps de regarder attentivement comment fructifient cassis et raisins de mars. Ces observations seront utiles pour comprendre les raisons de la taille de ces arbustes l'hiver prochain. On remarque que les cassissiers fructifient sur le bois de l'an dernier alors que les groseilliers à grappes portent leurs fruits sur les pousses d'un et deux ans.

P. Ph. MOTTIER.