

HABITANTS D'EPALINGES

Un braconnier Palinzard

Nonante ans, râblé, les cheveux en brosse, l'œil bleu, vif et malicieux dans un visage coloré, Alfred Blanc demeure pareil à lui-même: resplendissant de vie et de santé, débordant d'histoires étonnantes, animant ses exploits d'un souffle d'épopée et de joie communicative.

Exploitant le domaine familial du Closelet à Monteclard, Alfred Blanc a connu la vie rude des fermes foraines du Jorat. Deux fois par jour, il se rendait, boîlle au dos, à la laiterie du village par le «Grand Coumon» (= le Grand Commun) — l'actuel chemin de la Biolleyre — avec des charges atteignant parfois 60 kg.

L'été, il travaillait aux champs avec un attelage formé d'un bœuf et d'une vache. Il élevait une meule de foin à proximité de la ferme du Closelet. De temps à autre, il accompagnait sa mère au marché de Lausanne, où elle se rendait avec une poussette, puis avec le char pour y vendre les produits de la ferme sur la place de la Riponne.

Une activité accessoire est toujours bienvenue à la campagne. Dès l'âge de 20 ans, Alfred Blanc pratique le métier de charcutier, qu'il avait appris avec son père. Au début, son salaire s'élevait à 5 fr. par jour. Comme il n'y avait pas encore d'abattoir à Epalinges, les 4 charcutiers-paysans de la commune (tyaçon, en patois) allaient boucher de ferme en ferme: la boucherie se

déroulait le plus souvent en plein air, devant la maison. Au début de ce siècle, on assomait encore le goret avec une masse en bois dur, cerclée de métal. Invariablement, on mangeait le sang à 10 h. et la fri-cassée de petits os à midi.

Recette de M. Alfred Blanc

Atriaux de cochon

Hacher finement des morceaux de reins, de cœur, de rognons, de foie, de filet et de graisse de porc.

Ajouter une échalotte hachée, du poivre, du sel, de la coriandre moulue, de la marjolaine, de l'anis, du macis ainsi qu'un peu de vin blanc.

Pétrir le tout et fabriquer les atriaux en les enveloppant dans de la coiffe de porc.

Toutefois, c'est surtout en qualité de braconnier qu'Alfred Blanc s'est illustré à Epalinges. Les côtes des forêts voisines étaient truffées de terriers et les renards, friands des poules de Monteclard. A rusé, rusé et demi. Joignant l'utile à l'agréable, Alfred Blanc s'est mis à traquer le goupil. Il se souvient des longues attentes, les nuits de pleine lune, notamment de celle durant laquelle il s'est endormi à l'affût, sur un cerisier. Chutant avec son fusil, il a eu la chance de se retrouver au sol sans

le moindre mal. La prescription lui étant acquise depuis longtemps, Alfred Blanc avoue avoir tué 52 renards sans le moindre permis de chasse! Certains soirs de réussite donnaient lieu à une véritable fête de quartier: la table était dressée pour une quinzaine de personnes devant la ferme du Closelet. Amis et voisins — parfois même le gendarme! — étaient invités à festoyer. M^{me} Blanc apprêtait de manière particulièrement savoureuse le ragoût de renard, dont chacun, paraît-il, se délectait.

On faisait également honneur au kirsch de Monteclard. A Epalinges, les hameaux de Ballégue et de Monteclard ont toujours été réputés pour la qualité de leurs cerises. Le

domaine du Closelet a compté jusqu'à 52 cerisiers. Une année particulièrement faste, M. Blanc se rappelle avoir distillé 235 l de kirsch.

Vers 1950, Alfred Blanc a remis son domaine à son fils. Depuis lors, il a travaillé durant une vingtaine d'années en qualité d'ouvrier au service de la Commune, tout en continuant ses boucheries et en fonctionnant parfois comme crieur dans les mises.

Alfred Blanc, qui est maintenant l'un des habitants les plus âgés d'Epalinges, termine sa vie à la route du village, où il aime à évoquer ses coups fumants d'autrefois et toute une vie communale dont il a été l'un des personnages les plus populaires. F. M.

Polyculture et autarcie agricole à Epalinges au Moyen Age

suite de la page 1

redevances perçues en nature, en utilisant les actes notariés rédigés à l'occasion de transactions immobilières ou successorales, on sait très exactement quelles étaient les cultures d'Epalinges au XIV^e siècle ou au XV^e. Au milieu de l'année 1471, François dit des Enfants reconnaît tenir une vigne à Epalinges. En 1367, l'évêque Aymon de Cossonay a concédé une vigne close à quatre personnages, dont un certain Michel d'Epalinges, moyennant une part équivalente au tiers de la récolte. L'altitude d'Epalinges, son climat nettement plus froid que celui des rives du lac semblent pourtant exclure la viticulture. Si elle a existé malgré ces conditions préalables défavorables, cela tient aux besoins de l'Eglise d'une part: il faut du vin pour célébrer la messe et surtout, les routes et les techniques de transport s'avérant très défectueuses, il est nécessaire de produire sur place ce que l'on entend consommer, même si le résultat obtenu s'apparente à une infâme piquette vite gâtée.

Plus conforme à la géographie est la culture de l'avoine, générale chez les paysans d'Epalinges, ainsi que l'atteste un rôle de la taille du début du XV^e siècle: tous les habitants du village sont astreints au versement d'une redevance en nature, libellée en avoine. Au moyen de documents contemporains moins laconiques concernant des régions voisines, on sait que les rendements sont dérisoires. Cela va même si loin que presque chaque année on assiste à une hausse importante des prix au printemps, lorsque les semailles sont faites, en épuisant les dernières réserves, et qu'il y a une pénurie de grains sur le marché. Cette situation n'avait pas manqué d'inquiéter les autorités, qui voulurent remédier aux défauts et dangers du marché libre en contingentant les quantités susceptibles d'être vendues aux commer-

çants au profit des particuliers, prioritaires pour acheter. A l'instar de tous les habitants de Lausanne et de ses abords immédiats, les habitants d'Epalinges doivent se soumettre aux ordonnances épiscopales et au Plaict Général, fixant prix et conditions de vente.

Dans les forêts entourant le village, exploitées de manière anarchique, les habitants élèvent des porcs, dont l'alimentation est complétée par les déchets de légumes cultivés dans les jardins voisins de toutes les maisons. Il ne faut pas imaginer la diversité potagère actuelle, mais au contraire la culture peu variée de pois et fèves, de navets et de choux. Le paysan médiéval ne consomme pas de légumes crus, mais au contraire affectionne les soupes épaisses longtemps cuites et recuites dans le chaudron que l'on ne décroche presque jamais de l'âtre où brûle un maigre feu. On a également cultivé du blé à Epalinges, peut être en alternance avec l'avoine, dans un cycle de jachère de deux ou trois ans.

On a donc tout sur place à Epalinges: le bois vif pour construire, le bois mort pour se chauffer. On boit son vin, on produit son grain, qui permet la confection du pain ou de bouillie de céréales. On y ajoute quelques légumes et dans les grandes occasions un morceau de porc salé. La viande de bœuf ne se consomme qu'à titre exceptionnel: ceux qui ont les moyens de garder une vache tâchent d'en tirer du lait pour faire, outre la consommation immédiate, des fromages. On survit et ce n'est que dans les très bonnes années qu'il est possible de dégager un petit surplus, bien vite mangé par l'achat d'outils, de clous ou par le renouvellement nécessaire du bétail.

Danielle Cabanis-Anex

Photo Heidi Viredaz-Bader, Epalinges

