

Montagne et traditions : des copains décident de ne pas voir le patrimoine savoyard disparaître

Montagne et Traditions a été créée au départ pour le Moulin. C'est avant tout une bande de copains. A l'occasion d'un repas champêtre au refuge de la Thuile, lui aussi entièrement restauré par l'association, nous avons pu nous entretenir avec deux de ses membres fondateurs.

SAINTE-HÉLÈNE-SUR-ISÈRE

La montée de la Thuile sont avec la Grand Arcissime, les deux événements saisonniers qui permettent de découvrir le massif du grand Arc et l'alpage de la Thuile. Jean-Paul Bottaz, président de l'association Montagne et tradition qui organise le repas explique : « C'est la 8e année qu'on refait la montée pédestre au refuge de la Thuile. Sur les 500 personnes présentes, il y a à peu près 150 personnes qui sont montées à pied et environ 380 repas servis. On perpétue la tradition et les gens répondent présents. La Mairie nous a donné un coup de main en offrant l'apéritif. Nous, on est là depuis 3 jours pour tout préparer. A l'époque ce type de rassemblement se faisait pour la pesée. Les gens mettaient des taches sur l'alpage de la Thuile et montaient deux fois dans la saison pour faire la pesée du lait et étaient payés en fromages ou en viande. Le menu c'est diots polente, ça fait partie de la Thuile. Les anciens, autrefois, des diots, ils n'en avaient pas beaucoup car la viande était chère à l'époque. Montagne et tradition essaie de faire revivre tout ça. C'est un moment convivial où toutes les communes environnantes se rassemblent ». Christian, nous raconte l'histoire de l'association : « Je suis né à côté du moulin. A une époque où l'on faisait du pain dans les fours, Sainte-Hélène-sur-Isère avait la particularité de ne pas avoir de four à pain communal. A la fin des années 90, avec 4 ou 5 copains, on s'est dit qu'on allait en faire dans le four du Moulin, l'association n'était pas encore créée. Ma maman m'avait donné une boîte à sucres en fer. Quand



Le repas a rassemblé 380 personnes

on a fait les premiers pains, on ne les vendait pas, on les donnait, on était surtout content de les réussir. On faisait 30 pains à la fois, mais les gens qui venaient voulaient nous donner quelque chose. Et dans cette boîte à sucre, on mettait l'argent et il a commencé à y en avoir beaucoup. Et le boulanger a commencé à grincer des dents. » C'est là qu'avec les copains on a commencé à structurer les choses. Le moulin ne nous appartenait pas. Je suis allé voir le maire de l'époque en lui disant qu'il fallait que la commune l'achète, qu'il ne soit pas vendu à un particulier qui aurait tout cassé. Le maire avait alors botté en touche. L'association a été créée. Il y a eu un engouement impressionnant autour de ce projet. L'association a alors décidé d'acheter le moulin. On a négocié des échéances avec le propriétaire qui,

sensible au projet, nous l'a vendu à un prix symbolique. Suite à ça, il y a eu la montagne. A la Thuile, il y avait un alpagiste peu sociable qui ne laissait personne s'approcher. Voyant l'inertie du maire, Christian se présente aux élections. En 2008, il est adjoint de Danièle Goyet, et s'attelle au dossier de l'alpage, avec Daniel Tavel (adjoint à l'époque et maire actuel de la commune) et d'autres. « J'ai toujours pensé qu'on ne peut pas faire fonctionner un alpage avec uniquement un paysan. Il faut associer le paysan et le touriste. On a fait couper 2500 sapins, broyer les myrtilles et rhododendrons. J'ai été très rigoureux et fait un cahier des charges qu'ont suivi les alpagistes : Parc obligatoires, rotations... ». Grâce à des entrepreneurs locaux, Jean-Claude un maçon,

Jean-Luc un scieur de bois, Jean-Paul, le président de l'association et bien d'autres, qui ont fait preuve d'une générosité hors pair, amoureux de la montagne, le lieu s'est métamorphosé en quelques années. Petite cuisine pour faire de la restauration, turbine électrique pour alimenter des frigos, restauration du gîte pour accueillir des randonneurs, WC, parking, route d'accès... « C'est un projet collectif de copains. Financièrement ça ne rapporte rien mais l'alpage reçoit. Pour l'installation de la turbine, le plus cher c'était le tuyau. On n'avait pas les sous, alors on a tout creusé à la pelle en un week-end. C'est ça les bénévoles, avec eux tout est possible. Quand on a la volonté, les gens suivent ».



Quelles traditions savoyardes vous ont marquées ?

Jean-Pierre « La convivialité et la simplicité des diots polente, voilà une belle tradition. Je me souviens aussi de quand on tuait le cochon, la fête de Caux (fête de village) ou l'on dégustait les cerises à gnôle, les failles (feux de la Saint-Jean) et les fêtes des Bauges. Ça se perd, avant, tous les week-ends, il y avait la fête quelque part. Une fête comme aujourd'hui c'est super ». Une tradition est évoquée, mais Jean-Pierre n'aura pas voulu nous donner le secret du cochon d'or.



Serge « Je me souviens de l'alambic savoyard. Le bouilleur de cru s'arrêtait dans chaque village. C'était une vraie fête au mois de novembre. Chacun amenait quelque chose, on faisait les diots à l'alambic. Le climat était bien plus rigoureux que maintenant parce que bien souvent, quand la gnôle sortait de l'alambic, elle gelait sur la route ».



Guy, dit « soumsoum », bouilleur de cru « Il ne reste que 6 ou 7 alambics en Savoie. Avec la coopérative de distillation de Saint-Jean-de-la-Porta, on entretient pour le folklore. On fait un peu de prune, de cerise. La chaudière doit faire 4 ou 5 tonnes, on la tire au tracteur. On reste une dizaine de jours ».

