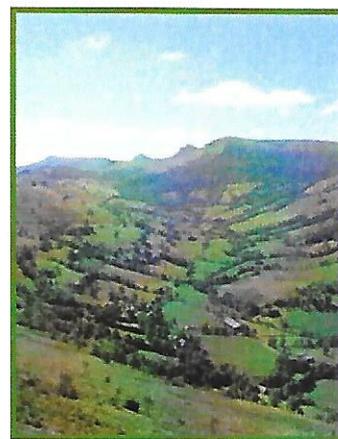


La Vallée du Mars

au fil du temps.....

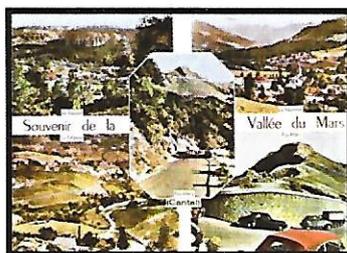


EDITORIAL

N° 3

Juillet 2008

Prix : 2 euros



*La mémoire
est en péril*

Nous vous présentons aujourd'hui le N°3 du bulletin.

Sommaire :

L'alimentation de nos ancêtres p 2-3

La vie rurale au début du XXème
siècle dans la vallée p 4-5

Les burons en péril p 6-7-8

Un témoignage de restauration de
burons p 9

Les métiers de nos ancêtres :

Le charron p 10

le forgeron p 11

Un fait divers sur les hauts
plateaux p 12

Portrait de Jules MAISONNEUVE
par son petit fils p 13

L'église du VAULMIER p14-15

Comment participer ? P 16

Avant toute chose, nous souhaitons attirer l'attention des lecteurs sur le fait que ce bulletin n'a pas la prétention d'apporter des informations historiques approfondies.

Nous laissons cette tâche aux experts !!!

Notre but est de faire connaître le passé et le présent de la vallée du Mars en se référant à des articles, des documents ou des témoignages déjà parus mais le plus souvent oubliés ou tout simplement méconnus de la majorité des gens.

Nous nous efforçons toujours de citer nos sources.

Bien sûr, si au cours de nos recherches dans les archives ou les bibliothèques, nous trouvons des documents inédits, nous ne manquerons pas de vous les transmettre à travers ce bulletin.

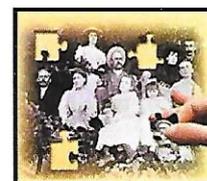
Une chose est certaine, grâce à cette parution, des gens réagissent, commentent et surtout témoignent d'un passé qu'il ne faut pas oublier. Nous les en remercions.

Tous les sujets concernant la vie autrefois dans notre belle vallée du Mars, son patrimoine, ses légendes, ses coutumes nous intéressent.

N'hésitez pas à nous contacter pour nous apporter votre témoignage.

*Parler de nos ancêtres, c'est les faire revivre.
Ne rien dire, c'est les oublier !!*

Françoise PICOT
née FAUCHER



Habitudes alimentaires dans le CANTAL

L'isolement imposait aux vallées la nécessité de produire sur place tout ce qui était indispensable à l'alimentation.

La culture la plus importante du Cantal après la récolte et la consommation sur place des fourrages naturels, est la culture des **céréales**. Près de la moitié des terres étaient consacrées à leur culture : le **seigle**, peu ou pas de froment (climat trop dur), orge, avoine, blé noir..

La disparition du seigle a entraîné la mort des **moulins** (très présents dans la vallée du Mars autrefois. Nous aurons l'occasion d'en parler lors d'un prochain bulletin).

On avait pour le **pain** une sorte de culte. Nos ancêtres traçaient au couteau un signe de croix sur les tourtes de pain avant de les entamer.

Le pain de seigle est lourd et pesant. Il moisit facilement parce qu'on ne laisse pas fermenter la pâte assez longtemps, ni prendre au pain la cuisson qui lui est nécessaire.

On y joint les gâteaux de blé-sarrasin (appelés tourtes): c'est de la farine délayée dans de l'eau, qu'on laisse très peu fermenter et que l'on fait griller ensuite pendant quelques minutes.

Le sarrasin a de profondes racines dans les habitudes alimentaires de la population qui associe avec empressement la consommation de la galette de blé noir (bouriols) avec le pain de seigle noir et grossier qui constitue la base de la nourriture.

Il ne faut pas oublier la **châtaigne** dont le fruit a plus d'une fois dans les temps de disette compensé le manque de céréales. (voir commentaires ci-dessous).

La bouillie d'avoine et de lait est en usage dans les hautes montagnes.

On a partout **du lait, du beurre et du fromage** en abondance : le peuple en mange chaque jour.

Le cochon salé, surtout le **lard** est d'un usage journalier. Les choux, les pommes de terre, les raves, les pois, les fèves et les lentilles sont les mets dont le peuple se nourrit.

Mme Henriette FAUX du FALGOUX précise qu'il n'y avait pas ou peu de châtaigne dans la vallée du Mars.

Nos ancêtres mangeaient deux fois par jour de **la soupe** faite avec ces légumes et un peu de lard ou du beurre rance et salé, du pain, du fromage...

L'eau pure était la boisson ordinaire.

Quoiqu'on ne recueille pas de vin, on en boit cependant dans les auberges et les tavernes les jours de fêtes.

Les jardins fournissaient toutes les espèces de plantes potagères : oignons, carottes, salades, choux, haricots....

Ne pas oublier **le gibier** de bonne qualité (sangliers, chevreuils, lièvres, perdrix), les **poissons des rivières**, **la volaille** de toute espèce (poules, canards, dindons...)

Nos ancêtres salaient beaucoup leurs aliments, cela aidait (paraît-il) à la digestion.

Ces informations ont été tirées des Extraits de la topographie médicale de la Haute Auvergne de BRIEUDE en 1822 et du dictionnaire de DERIBIER DU CHATELET en 1853

Quelques notions de prix vers 1900

Denrées alimentaires :

Viande de bœuf et veau : 1,50 F/Kg - viande de mouton : 1,90 F/Kg
Viande de porc : 1,80 F/Kg - poissons (saumon, truite...) : 2,00 F/Kg
Pain blanc (froment) : 0,88 F/Kg - les œufs : 0,85 F/la douzaine
Le beurre : 1,40 F/Kg - le vin rouge : 0,45 F/le litre

Animaux sur pied :

Une vache laitière : 250 F - un veau de l'année : 110 F
Un bœuf pour la boucherie : 300 F
Une chèvre : 25 F - un cheval : de 300 à 900 F
Une volaille : 1 à 1,30 F/kg

Références : archives Aurillac et « terre d'Auvergne » de J. Mallouet

A titre indicatif,
1 F en 1900 = 18,04 F en 1998...

Lu dans Cantal Magazine

Les enfants pouvaient être scolarisés dès 5 ans en maternelle. A 9 ans, ils intégraient l'école primaire. Une fois les 3 ans effectués, les meilleurs pouvaient passer le certificat d'étude.

Beaucoup d'entre eux restaient l'été chez eux pour aider aux travaux des champs, ou garder les troupeaux au grand désespoir des Maîtres.

Dès 12 ans, la majorité des enfants quittaient l'école et étaient placés comme domestiques ou servantes de ferme. Ils savaient lire et écrire.

Dans la plupart des familles, tout tendait à la recherche du moindre revenu. L'argent était rare, mais les gens courageux et travailleurs.

Les garçons étaient domestiques de ferme, vacher, bouvier et très tôt, pâtres dans les montagnes.

Les filles étaient souvent, très jeunes, servantes de ferme accomplissant de rudes travaux : casser le menu bois, cuire la pâté des cochons (l'ougada), sans oublier les lessives, les vaisselles à la maison, s'occuper des enfants plus jeunes, la fabrication des bourriols et au moment des travaux d'été, le portage des repas aux hommes dans les champs. Les servantes étaient aussi sur les chars de foin, aidant au chargement.

(Souvenirs d'Henriette FAUX - Le Vizet LE FALGOUX)

A titre indicatif, 1 F en 1900 = 18,04 F en 1998...

***Quelques salaires journaliers
d'ouvriers logés et nourris vers
1900 :***

- Un boulanger (1,60 F) -
- un casseur de pierres (2 F)
- un couvreur (2,50 F)
- un charron (1,60 F)
- un maçon (2,30 F)
- un menuisier (2 F)
- un sabotier (1,90 F)

Les ouvriers travaillaient de 10 à 12 h/ jour et environ 300 jours/an. Seuls sont dispensés de travail, les 52 dimanches et les 8 principales fêtes de l'année.

Références : archives Aurillac et
« terre d'Auvergne de J. Malhouet

Pour les travaux de fenaison ou de moisson, les ouvriers saisonniers percevaient un salaire journalier de 6 F pour 15 à 16 h de travail.

Dans les fermes, vers 1895 :

Un enfant (10 à 11 ans) pouvait gagner 150 F/an. Avantage en nature : une paire de sabots.

Un vacher-fromager gagnait environ 450 F/an. Avantages en nature : un pantalon, 20 Kg de cantal, 9 Kg de beurre, 1 Kg de laine et 2 chars de foin (4m³).

Une servante gagnait 190 F/an.

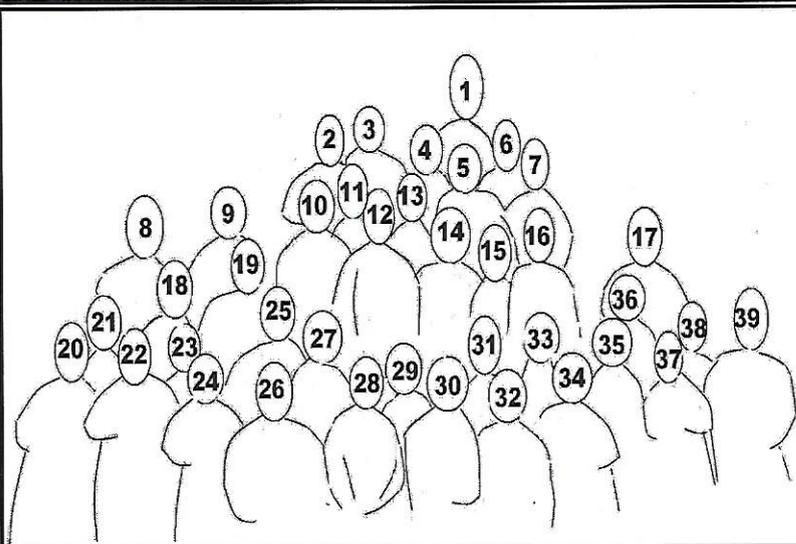
Avantages en nature : une livre de laine, un tablier de cotonnade, 2Kg de beurre, un fromage bleu.

Un domestique gagnait pour 3 mois en été 115 F/mois et en hiver 1,50 F/jour.

PHOTO DE L'ÉCOLE DES FILLES DE SAINT VINCENT EN 1910



Certains de nos lecteurs pourront peut-être reconnaître leurs parents ou grands-parents sur cette photo...



A ce jour, ont été identifiés :

- 1 la maîtresse Melle BRETON
(Mère de Mme FAUX du Falgoux)
- 7 FAUCHER Léonie (épouse CHANUT)
(à confirmer)
- 10 LAFARGE Elizabeth
- 12 JARRIGE Louise (*instit au Vaalmier*)
- 17 LAFARGE Joséphine Marguerite
- 8 ou 9 Germaine PEBREL (*de Roche*)
- 23 Marie JARRIGE
- 30 Noémie BARRIER
- 37 MIAGOUX M. Antoinette (épouse BORNES)
- 38 Jeanne DEYDIER (épouse FAUX)
- 39 Elise BARRIER

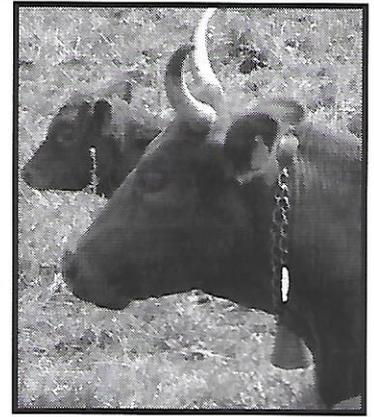
Pour vous aider, nous vous communiquons ci-dessous les naissances relevées dans les actes civils de ST VINCENT :

- 1897 : FAURE Marie-Antoinette - CHABRIER Lucienne et Louise - PEBREL Germaine - BESSON Alphonsine - PAGIS Jeanne-Marie - JONCOUX Anna -
- 1898 : LAFARGE Marguerite - MATHIEU Françoise - PATISSON Marie Bernadette -
- 1899 : CHAULET Marie-Cécile - MAURY Marguerite - JONCOUX Françoise - BARRIER Elisa (épouse SARGES) PEYTIEU Marguerite - ARNAL Marie-Antoinette -
- 1900 : LAFARGE Henriette Elisabeth - BORDERIE Félicie Louise - CHABRIER Marie-Louise - PAGIS Maria - FAUCHER Antoinette Léonie (épouse CHANUT) - SAVIGNAC Marie-Madeleine (épouse ANDRIEU)
- 1901 : MIAGOUX Anna (épouse BORNES) - BORDERIE Marie-Antoinette - BARRIER Elise - LIEUCHY Agathe -
- 1902 : MATHIEU Julie Antonine - DAMOND Marie Clotilde - GERBE Maria - CHAULET Jeanne -
- 1903 : LIEUCHY Maria Antoinette - JARRIGE Elizabeth - MIAGOUX Elise - BORDERIE Marguerite -
- 1904 : MAURY Marie-Antoinette - PEBREL Firmina - MATHIEU Léonie - BORNES Marie Noémie - DAMPRUN Marie
- 1905 : VIGOUROUX Léontine - MATHIEU Cécile - GERBE Marie-Louise - PORDON Juliette - DAPON Françoise - BARRIER Noémie - JARRIGE Marie-Antoinette - MIAGOUX Marie-Antoinette (épouse BORNES).

La montagne, c'est le domaine des grands espaces. Déserte de mi-octobre à fin mai, elle s'anime pendant 5 mois des allées et venues des bêtes au poil d'acajou (race de salers)

C'est sur ces hauts sommets au milieu de la solitude des vastes pâturages qu'a lieu l'émigration, la transhumance estivale des troupeaux : « L'ESTIVE »

Souvent, le curé bénit le troupeau avant son départ pour l'estive, afin de le préserver des maladies et autres dangers.



Sur les flancs d'un suc, une petite construction de pierres se tapit sur le sol, à demi enfouie dans un repli de terrain : c'est le TRAC ou MAZUC, plus connu sous le nom de BURON. Il est le cœur de la vie en estive.

Il est souvent situé à proximité d'une source ou d'un ruisseau, élément indispensable à sa bonne marche.

Il est coiffé d'un toit à 2 pentes, élément protecteur contre les rafales de vent. Il est souvent recouvert de lourdes dalles de pierre.

Le mur pignon est percé d'une ouverture barrée par une porte grossière.

ENTRONS

On découvre d'abord une première pièce : la pièce atelier où l'on fabrique le fromage (c'est l'unique pièce dans laquelle on vit).

La température y est fraîche (entre 12 et 16°) et surtout il y a beaucoup d'humidité.

Point de fenêtre, seul un petit jet de lumière perce par une lucarne sans vitre aménagée dans le mur (le fenestrou).

Ca et là brillent des flaques d'eau ou de petit lait.

Dans un coin obscur on peut discerner une grande caisse, 4 planches sommairement ajustées où gisent pêle-mêle, une couverture, des draps, de la paille... C'est le lit de fortune.

En face s'aligne une rangée de cuves remplies de petit-lait. Tout au fond, se dresse un pressoir, une lourde pierre posée sur un échafaudage de plateaux.

Dans un coin, devant la petite cheminée, les hommes transis se serrent.

Le feu a été alimenté en « bordissons » (arbrisseaux de hêtre) et en brassées de genêts.

A la crémaillère, pendent le grand chaudron de cuivre et le « topin » de fonte où chauffent les aliments.

Une table encadrée par 2 bancs grossiers termine le mobilier.

Une petite porte s'ouvre dans le pan du mur; elle mène à la vraie cave, plus sombre encore où s'entrevoient les belles pièces de fromages : les fourmes.

Toutes ces informations sont issues de plusieurs ouvrages :

« Le Cantal autrefois » par Christian Marchi, et « un pâtre du Cantal » de Paul BESSON.

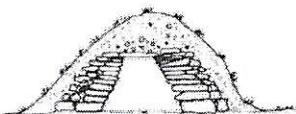
Dans le prochain numéro, nous vous donnerons tous les détails sur la vie dans les estives ainsi que sur la fabrication des fameuses « fourmes » du Cantal.

TYPE 1

1ère moitié du
XVIIème siècle

2ème moitié du
XVIIème siècle

Bâtiment de plain-pied.
Voûte de la fromagerie et de
la cave en encorbellement.



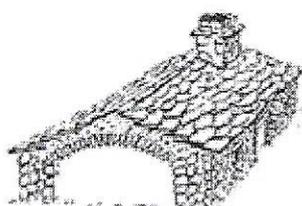
Absence de cheminée.
Construction recouverte
de pierre et de terre.

Apparition d'une cheminée.
Couverture en lauze.
Murs partiellement hors de terre.

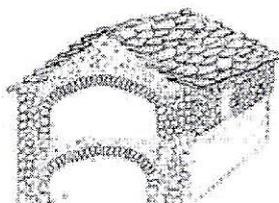
TYPE 2

Porte d'entrée sur un mur long partiellement ou complètement
hors de terre.

Début du XVIIIème siècle

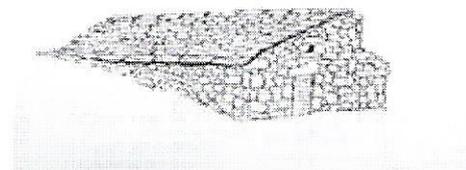


Bâtiment de plain-pied.
Voûte en berceau dans la fromagerie et dans la cave.



Fromagerie voûtée en berceau au rez-de-chaussée.
Cave voûtée en berceau au sous-sol.

Construit jusque dans les dernières années du XIXème siècle.
Bâtiment de plain-pied.
Voûte en berceau dans la fromagerie et dans la cave.
Porte d'entrée sur le mur pignon.
Bédélat (abri pour les veaux) indépendant.

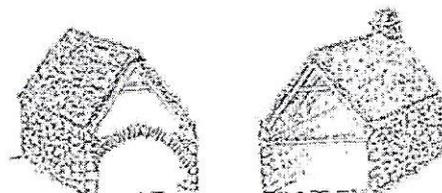
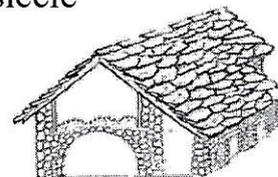


TYPE 3

Fin XIXème - début XXème siècle

Voûte en berceau dans la fromagerie et dans la cave.
Porte d'entrée sur le mur pignon.
Bédélat à l'étage.

Construction du XIXème siècle.
Fromagerie avec poutre et plancher.
Cave en pierre voûtée en berceau.
Porte d'entrée sur le mur pignon.
Etagé avec une charpente couverte en chaume.



Les burons rappellent l'histoire des estives en étant un témoignage et représentent un patrimoine emblématique en péril. Les touristes y voient une image d'authenticité, de nature et de tradition.

Dans le Cantal, en 1950, un millier de burons étaient en activité pour la production fromagère. En 2007, il n'en restait plus que 6 !!!!

Ils restent le symbole d'une activité passée sur les estives, et faute d'activité et d'utilité économique, ils sont abandonnés. Ils sont à plus de 90% en propriété privée, l'entretien étant donc à la charge des propriétaires.

Sur les hauts plateaux dominant la vallée du Mars, plus aucun buron en activité de nos jours !!!
Ci-dessous quelques photos pour se rappeler que les burons sont toujours là, défiant le temps....

Buron du Chaussefier Bas Le Vaulmier



Buron en Gafelut St Vincent



Clos de chape St Vincent



Buron de la Bobe Le Falgoux



Merci à Alban CHEYVIALLE, Suzanne DUEZ et Claude PIGOT pour les photos

3 burons sur 4 sont accessibles par une voie carrossable, le principal frein à la rénovation n'en étant pas l'accessibilité mais le coût....

Certains, cependant, ont pu être sauvés grâce à des initiatives privées, en servant de cadre à une nouvelle activité : restaurant, gîte d'étapes....

A la page suivante, nous vous apportons un témoignage d'une « rénovation » réussie sur les hauts plateaux dominant la vallée du Mars. Nous aurons l'occasion dans un prochain bulletin de vous parler d'un autre buron restauré et transformé en « ferme auberge », le buron du Chaussefier au col d'Aulac.

Témoignage

Vous trouverez ci-dessous le témoignage de **Roland LEYMONIE** qui est à l'origine d'une initiative originale. Le lac de Veirières et ses burons isolés sur les hauts plateaux surplombant la vallée du Mars, tombaient dans l'oubli. Certains anciens se rappellent être allés attraper les grenouilles dans ce lac !! Aujourd'hui les touristes peuvent venir sur ce site pour pêcher, se restaurer, dormir dans des chambres « authentiques » où tout simplement effectuer des randonnées afin de bénéficier du merveilleux paysage.....à perte de vue.

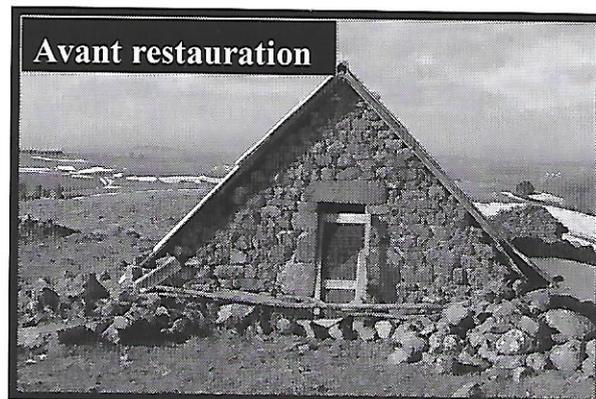
Le lac de Veirières inconnu de la plupart des gens du pays était depuis mon enfance un lieu rêvé pour la pêche.

Le cours de ma vie fit que j'eus la chance de pouvoir en faire l'acquisition en novembre 2003 avec un des 2 burons à l'abandon surplombant le lac. Le deuxième buron fut acheté par Mr Lacombe Christophe qui participa à la réalisation du projet.

Ce site superbe se situe sur la commune de Saint Vincent de Salers (Cantal). Il est inclus dans le périmètre « Grand site du Puy Mary ». Il appartient au territoire du Pays Haut Cantal Dordogne ainsi qu'au territoire du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne.

Le domaine présente un point de vue unique vers les Monts Dore, les Monts des Monédières, les Monts du Cantal. Il est situé à 1130 m d'altitude sur le bassin versant de la Dordogne.

Il fallait donc se mettre au travail mais par où commencer sur ce site sans accès ni électricité. ni eau potable.



Je décidais donc de m'attaquer au problème de l'électrification du buron. Elle a pu être réalisée début 2004. J'en ai d'ailleurs profité pour amener une ligne téléphonique.

La piste d'accès a pu être aménagée fin 2004..

Le site étant viabilisé il devenait possible de déposer un permis de construire pour rénover les deux burons et reconstruire les 2 anciennes « loges » totalement détruites par les intempéries rudes à cette altitude.

Ce qui fut fait en 2005 avec obtention du label de la Fondation du patrimoine, une reconnaissance de la qualité de la rénovation.

En 2006, l'aménagement intérieur des burons a pu être réalisé.

Les travaux de l'adduction en eau potable ont pu être effectués à la fin 2006.

Le domaine de Veirières commence à être fréquenté par des amoureux de calme et de nature préservée qui trouvent là tout leur bonheur.

L'activité « pêche » est complétée aujourd'hui par d'autres activités touristiques favorisant la découverte de la nature en général à travers différents itinéraires de randonnées pédestres, équestres ou en VTT.



Pour plus de renseignements :
www.veirieres-evasion.com

Deux anciens métiers disparus dans notre vallée :

Le CHARRON (lou rodièr)

Il s'agit d'un métier dont on trouve trace dans le moindre village de la France profonde. Jusqu'à la dernière guerre, la charrette tirée par les chevaux, voire par les bœufs était encore bien présente dans les campagnes. Si on y ajoute les calèches et autres véhicules, ainsi que les réparations diverses, le travail était assuré pour un ou plusieurs charrons par village.

Le travail du charron commence pendant l'hiver. A l'aide de différentes scies, il va débiter les arbres en planches, longerons et traverses de différentes tailles. Les longerons, taillés dans un seul arbre et long de sept à huit mètres, constituent la base de toute charrette ; ce sont eux qui porteront la charge allant jusqu'à plusieurs tonnes. Leur extrémité, sur deux mètres, est arrondie à la plane pour former les brancards où viendra prendre place l'animal tracteur, cheval ou bœuf. La plane est un outil tranchant à deux poignées qui travaille comme un rabot ; par le passé, c'était un outil très utilisé. Le châssis de la charrette, constitué de planches, était entièrement assemblé par tenons

et mortaises. Les outils utilisés sont connus de tous les menuisiers : compas, vilebrequin, gouge et ciseaux à bois.

Le travail le plus délicat était la fabrication des roues. Le moyeu de la roue, en orme, était dégrossi à la hachette et fini au ciseau à bois; le trou de l'axe était fait au moyen de tarières.

Les rayons (plus souvent appelés rais) en chêne étaient ajustés à la plane.

La jante était constituée de plusieurs parties (en nombre impair pour la solidité de l'ensemble) découpées dans



des planches d'une dizaine de centimètres d'épaisseur.

Chacune de ces parties recevait deux rayons.

Le charron a suivi l'essor du monde rural, jusqu'au milieu du XXème siècle. L'industrialisation des campagnes a signé son arrêt de mort.

LE FORGERON

Quand le charron n'avait pas de forge, il se rendait ensuite chez le forgeron pour cercler les roues.

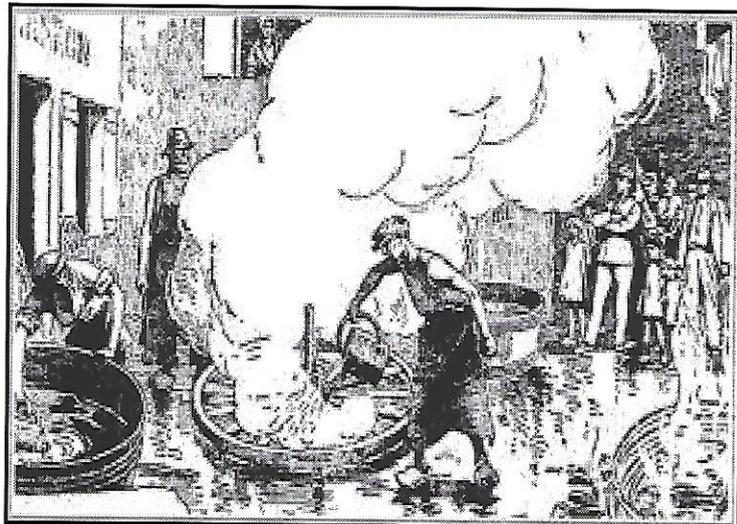
Ce travail était très délicat et devait être fait en équipe et avec rapidité (pour ne pas brûler le bois) et précision (pour la solidité).

Dans les villages, c'était l'occasion

d'une réunion de main-d'œuvre pour cercler plusieurs roues dans la journée.

La jante en fer avait été fabriquée avec une circonférence inférieure de deux ou trois centimètres à celle de la roue en bois. La dilatation permettait de placer cette jante et de la serrer par refroidissement autour de la roue.

Au moyen-âge, le forgeron utilisait le plus souvent une enclume et un marteau pour façonner des morceaux de bronze, de cuivre ou d'argent, après les avoir portés à incandescence dans des fours. On appelle forge l'atelier du forgeron. Les pièces sont chauffées dans un brasier de charbon de houille dont le feu est entretenu par une soufflerie connectée à une tuyère.



« Le forgeron ceint d'un épais tablier de cuir, manches retroussées, de sa main droite tire sur la chaîne de son soufflet qui geint et fait s'exhaler du foyer une légère fumée grise parsemée d'étincelles.

Le fer qu'il tient de sa main gauche, au bout d'une longue pince rougeoie. De dessous les charbons il le sort cramoisi, éblouissant de lumière. Il le dépose sur l'enclume.



Il empoigne alors un lourd marteau qui commence sa danse de l'enclume au fer : haut il se lève, violemment il retombe.

Le fer se tord, prend forme, ternit, bleuit. Alors on le recache sous les charbons qui reflourissent en rouge sous le vent du soufflet. Le forgeron le repose à nouveau sur l'enclume et, de son marteau, lui donne de petites tapes amicales. Il le laisse bleuir. Alors, d'un geste vif, il le plonge dans un baquet tout proche. Un nuage de vapeur apparaît comme par magie.

L'eau bouillonne et doucement se tait... »

Cette description du métier de forgeron a été trouvée sur le site du musée du pays de Retz

Un fait divers sur les HAUTS PLATEAUX, écrit par Mr Jack ROGER

Contons ce qui s'est passé il y a quelques dizaines d'années sur le plateau de la commune de Saint-Vincent, à plus de 1100 mètres d'altitude.

« Je m'en souviens encore, comme si cela était hier » nous raconte **Marcel CHABRIER**, habitant toujours sur le plateau, à Condamine. Ce 16 avril 1934, il avait alors 9 ans, et participait avec un jeune bouvier yougoslave de 20 ans, à la surveillance du troupeau de son oncle résidant au buron de Maison Neuve du Roc dans la commune de Trizac. Ils dormaient tous les deux, habituellement, au « clos de Simon » où se trouvait l'étable. Mais la nuit du 15 au 16 avril, il était revenu coucher chez son oncle, car le jeune yougoslave avait été invité à dîner par leurs plus proches voisins, exploitant au buron de Puech Rond une propriété appartenant à un Monsieur Clary (qui, triste coïncidence, devait, lui aussi, mourir tué à coup de hache par ses fermiers la même année).

Cette invitation à dîner était un véritable piège tendu par les voisins, les frères BARBAT et leur mère. Notre jeune bouvier, André KARLOVICZ, devait en effet, dans les jours à venir, rendre visite à sa famille à l'étranger, et avait, pour payer le voyage, demandé à son patron de l'argent. Les frères Barbat étaient sans aucun doute au courant de cette avance (estimée à 200 francs de l'époque). Il est probable qu'ils firent boire notre jeune bouvier plus que de raison. Revenu au clos de Simon, il s'endormit profondément. Louis BARBAT en profita pour l'assassiner en lui portant à la tête plusieurs coups avec la hache qui servait à fendre le bois.

Vers 5 heures du matin, le 16 avril, muni d'une lampe tempête, le jeune Marcel CHABRIER vint et constata rapidement que son compagnon n'était pas levé. Il découvrit alors l'horrible spectacle de l'homme à la tête éclatée, découvrant la cervelle pendante. Il courut chercher son oncle, qui, arrivé sur le lieu du crime, recouvrit le cadavre et s'en fut au hameau de Chamblat, commune de Trizac, lieu le plus proche où l'on pouvait alerter un médecin et les gendarmes.

« Pendant plusieurs mois, nous dit Marcel CHABRIER, je fus la proie d'affreux cauchemars, et j'avais de la peine à trouver le sommeil ».

Lors de l'enquête, menée par les gendarmes, Louis BARBAT mit en cause l'oncle, prétendant que celui-ci savait qu'il y avait de l'argent à voler. La reconstitution, animée, devait faire éclater la vérité.

Les gendarmes firent d'abord entrer dans la pièce du crime, l'oncle et le frère de Barbat. Quand ce fut le tour de Louis Barbat d'entrer, celui-ci refusa et frappa violemment les deux gendarmes qui l'encadraient. Un troisième gendarme, particulièrement robuste, le fit entrer en le molestant et n'eut alors plus de doute sur sa culpabilité. Il le fit avouer avec des moyens sur lesquels nous resterons discrets.

La suite de l'enquête devait faire apparaître que Louis BARBAT avait déjà tué au moins deux fois. Lors de son service militaire, où il aurait tué un curé. On découvrit également, qu'opposé au mariage de sa sœur, il l'aurait étranglée et fait, à tort, accuser le galant de celle-ci, qui, condamné, était alors au bagne. Cet homme fut libéré quand on découvrit le crime de Saint-Vincent et les goûts sanguinaires de BARBAT.



Condamné à mort par le jury d'Aurillac Louis BARBAT fut **le dernier condamné à être exécuté dans le Cantal**. Cela se passa à Saint-Flour le 12 février 1935. Emmené par son oncle, Marcel Chabrier assista à l'exécution.

Le bourreau était Deibler, qui par son père avait des attaches auvergnates. Le triste rituel voulait qu'on offre à chaque condamné une cigarette ou un verre de rhum. Il répondit : « je peux faire les deux ».

Marcel Chabrier se souvient du rebondissement quand elle tomba dans le bac de son.

Le docteur Ducros de Trizac fut autorisé à autopsier cette tête. Notre témoin raconte qu'il aurait dit que la cervelle du supplicié « était semblable à celle d'un lion ».

Merci à Marcel CHABRIER, pour ce témoignage

PORTRAIT : Jules MAISONNEUVE

Jules MAISONNEUVE est né à PARIS le 1^{er} juin 1859 dans le quartier de la Bastille. Son père Jean, né à La Peubrelie, « monté » à Paris rejoindre un frère dans le commerce des métaux, était revenu au Falgoux pour « prendre » femme et s'était marié avec Marie SALESSE, native du Bois de la Douge.

Troisième enfant du couple, Jules n'avait pas encore quatre ans lorsque sa mère décédait en mettant au monde son cinquième enfant. Son père décidait alors de le ramener à Fontolive où il resta jusqu'à l'âge de sept ans. De retour à Paris, il ne savait ni lire ni écrire et ne parlait que le patois. Il fréquenta l'école primaire du quartier de la Roquette et à quatorze ans fut mis en apprentissage dans une fabrique d'ustensiles de ménage boulevard Richard-Lenoir. Il en devint le représentant de commerce et y resta jusqu'à son mariage en 1885. Il exploita alors un magasin d'articles de ménage dans le 19^{ème} arrondissement.

En 1888, ses anciens patrons, voulant prendre leur retraite, lui proposèrent de reprendre la fabrique. C'est ainsi que prirent naissance les Etablissements MAISONNEUVE, manufacture d'articles métalliques au 51 du boulevard Richard-Lenoir à PARIS.

Dès 1908 il revint passer ses vacances dans la maison SALESSE du Bois de la Douge qu'il avait héritée de sa mère, maison édifiée par Pierre SALESSE en 1799.

Au cours de la guerre de 1914 il devait perdre deux de ses fils, René et Georges, tués à l'ennemi.

En 1920, ayant cédé son entreprise à ses deux autres fils, il décidait de passer de longs séjours en Auvergne et procédait à l'agrandissement de la maison familiale par la construction des deux tourelles.

Lors des élections municipales des 3 et 10 mai 1925, Jules MAISONNEUVE présentait une liste qui fut élue. Le conseil municipal du 15 mai 1925 le nommait maire du Falgoux, Antoine VIZET étant son adjoint et Pierre FABRE, René LAVERGNE, Auguste YTHIER, Eugène CHAMBON, Antoine MAISONNEUVE, Pierre ESCURE, Félix CHAMBON, Léon MAISONNEUVE, Jacques ALBESSARD et François CHEYVIALLE étant membres.

C'est au cours de cette mandature que furent décidées entre autre :

- La création d'un Syndicat Intercommunal pour l'électricité dans la vallée et l'installation de celle-ci pour 140.000 francs avec « Energie Industrielle » (conseils municipaux des 24 mai et 24 juin 1925) ;

L'arrivée de l'électricité dans la vallée du Mars représentait à l'époque un fait remarquable si l'on songe que la plupart des communes rurales françaises ne furent électrifiées qu'au cours des années cinquante

- La construction d'une nouvelle mairie - bureau de Poste sur la « vieille place » (conseil municipal du 15 octobre 1925). Celle-ci fut inaugurée le 4 novembre 1928.

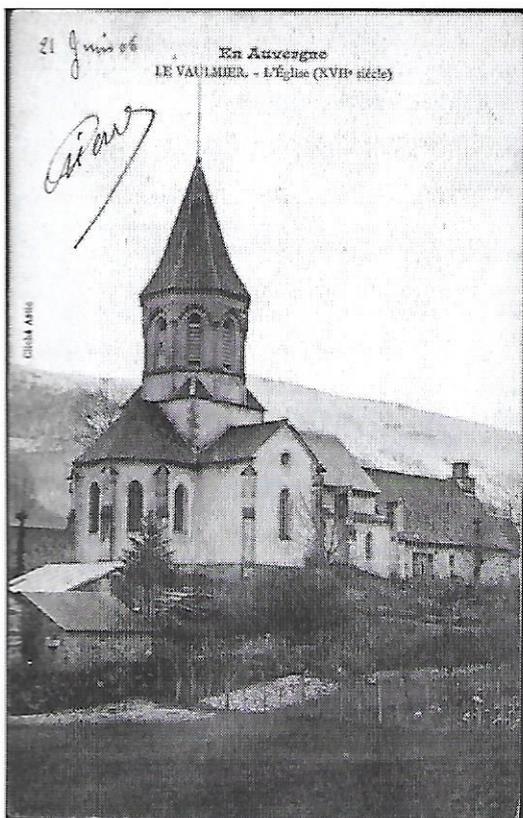
Jules MAISONNEUVE ne s'étant pas représenté lors des élections municipales de 1929, René LAVERGNE prit sa succession comme maire du Falgoux.

Jules MAISONNEUVE est décédé le 27 juin 1933 dans sa maison de La Douge au Falgoux.

L'ÉGLISE DU VAULMIER (extrait du dictionnaire de DURIBIER DU CHATELET)

Il y avait au Vaulmier un **château** qui existait en 1494 puis en 1540 était possédé par Artaud d'Apchon et plus tard par la maison de Chabannes.

Il devait être situé près de la **chapelle** qui en était une dépendance et dont on a fait l'**église paroissiale**. Elle avait été consacrée en 1279 par Guy de la Tour, évêque de Clermont sur la demande de Guillaume Comtour d'Apchon. Elle fut visitée en 1298 par Jean Aycelin, évêque de Clermont et en 1755 par le célèbre Massillon. - Le seigneur en nommait le chapelain. Elle était sous l'invocation de Notre Dame (l'Assomption) et de **Saint Ferréol** (18 Septembre), patron de la commune.



La chapelle a été restaurée et agrandie en 1853 sous la direction de l'**abbé Chambon** avec la collaboration de M. Carriat, architecte départemental.

Elle figure une croix latine, l'abside présente au dehors une forme semi-octogonale. Un élégant clocher octogone est percé de 8 baies ogivales reliées par une guirlande gothique. Il s'élève au dessus du transept.

Chronologie des curés (René de RIBIER jusqu'en 1907))

1842-1853 : Antoine LACOMBE
 1853-1854 : Jean-Baptiste JEREMIE
 1854-1857 : Jean SPINOUBE
 1857-1862 : Antoine GUICHARD
 1862-1863 : Pierre MARION
 1863-1868 : Jean-Pierre BONHOMME
 1868-1891 : Guy Marcellin BOUCHY
 1891-1898 : François LESMARIÉS
 1898-1907 : Jean-Luc RIBAIRE
 1907 : Antoine-Théodore ROLLAND.....
 1946-1975 : Gaston JARRIGE..... 1989-2001 : Alphonse LAPEYRE
Nous comptons sur nos lecteurs pour nous aider à compléter les périodes.

Orfèvrerie de Haute-Auvergne, ateliers limousins, XIIIème siècle

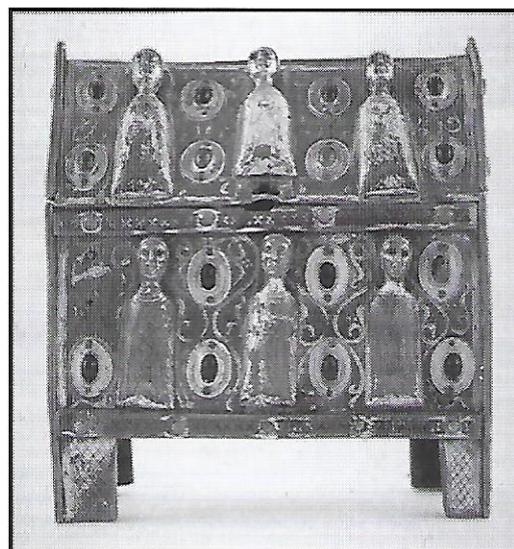
Cette châsse comprend une caisse rectangulaire munie de 4 pieds et surmontée d'un toit à 2 rampants dont la crête a disparu.

Sees 2 faces sont dissemblables. Sur l'une alternent 6 figures d'applique en demi-relief en cuivre non émaillé mais finement gravées et des cabochons en verre montés dans de larges bâtes plates. Ces figures, Saints ou apôtres, esquissant à chaque fois un geste différent de la main droite, appartiennent à un type répandu au XIIIème siècle. Elles sont apposées sur un fond émaillé bleu-lapis, décoré de rinceaux végétaux émaillés rouges. L'autre face est ornée de 4 médaillons, 2 sur chaque registre, où s'inscrivent des anges nimbés, à mi-corps sortant des nuées, se faisant vis-à-vis.

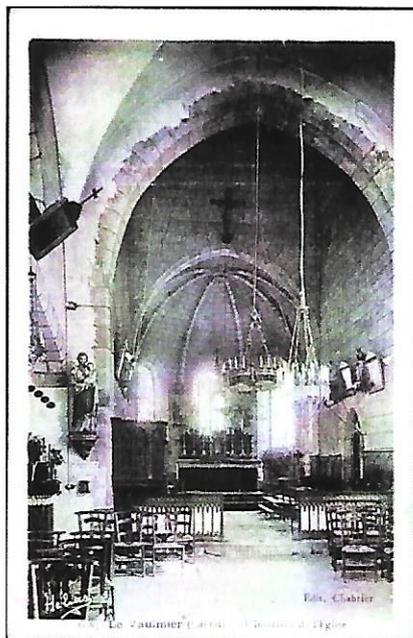
Autour des médaillons, 4 feuilles et formes végétales.

Les mêmes anges se retrouvent sur les pignons de la caisse et du toit. Le piètement est couvert de plaques de cuivre doré et quadrillé.

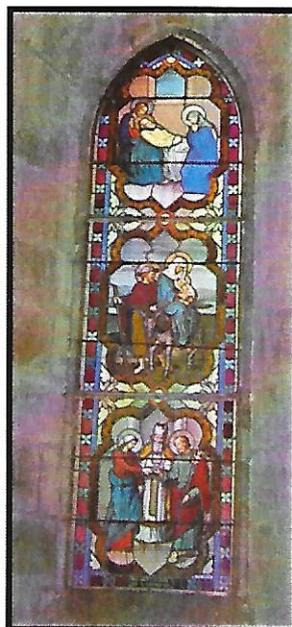
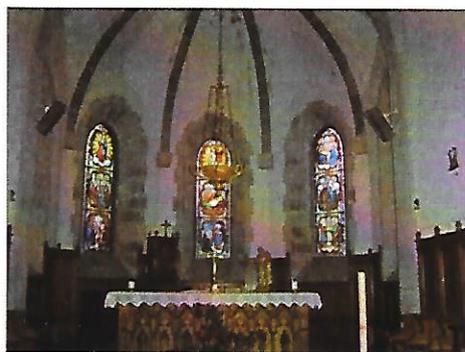
Cette châsse était destinée à contenir les reliques d'un personnage non identifié.



Cette châsse ne se trouve plus dans l'église du Vaulmier mais en dépôt au trésor de la cathédrale de Saint-Flour.



Intérieur de l'église

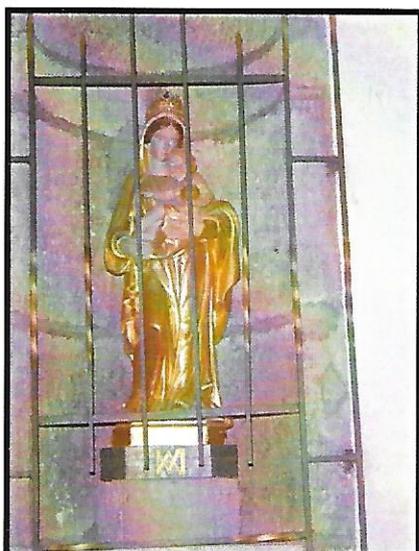
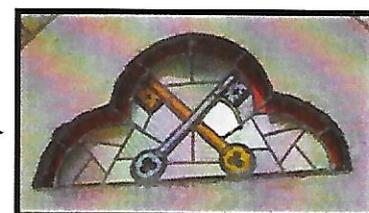


En haut, la mort de St Joseph.
 Au milieu, la fuite en Egypte.
 En bas, la mariage de la Vierge.
 Vitrail offert par l'abbé LESMARIES,
 curé du Vaultmier



En haut, la transfiguration.
 Au milieu St Jean et la
 Vierge au pied de la croix.
 En bas, la Pentecôte

Les clefs de St Pierre en or et
 argent symbolisant le pouvoir
 sur la terre et au ciel.

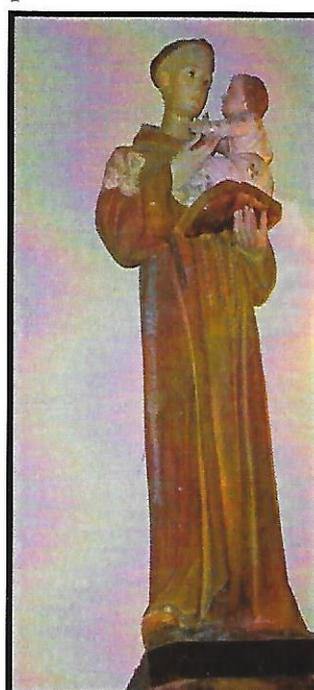


Vierge à l'enfant.
 L'enfant est un Salvator mundi
 (sauveur du monde) car il tient un
 globe dans ses mains surmonté
 d'une croix.
 Datée peut-être du XVIIIème
 siècle.
 Monogramme de la Vierge sur le
 socle : MM

Statues de plâtre typiques du XIXème siècle



Saint Joseph et
 l'enfant Jésus



Saint Antoine
 de Padoue

Nous aurions aimé vous
 montrer la statue de
 ST FERREOL,
 Patron du village mais
 elle ne se trouve plus
 dans l'église.
 Elle a été transférée à
 Saint-Flour.
 Si un de nos lecteurs
 possède une photo de
 cette statue, nous pour-
 rions la publier dans un
 prochain bulletin.