

Lou ratou d'Heutchie Le taupier d'Urtière

Heutchie ai in pteu vlaidge ai l'enson de Goumois. Y crâ qu'sô stu qu'é le mon d'gens di Doubs: heut, dés, in n'sa pai! Enne coummune qu'é pion d'sôs: di bôs, ai y en ai greby, souqi beille in bon affouadge po dchécûn.

Y s'dit aidé que stu qu'éta à cul n'a pu qu'ai ailâ dmora ai Heutchie: lai coummune le rboûtra dra!

Sa d'isse qu'ai vni Zizi le ratou, y ai prou long. Sai moson s'aippeula lai Ratoure, in pô rtirie su l'boue d'lai côte.

Lou ratou éta payie ai lai coue d'rate, dou sos l'une, que présinta au mâre tcheqe snaine. Lai pée dmora son bûtie, que fsin satie ai l'assoute su lai poûtche d'grindge, elardgie d'aivo quète chos.

Chie Zizi, c'éta bin na. Dain lai queuseune, in métro d'aivo des asements de toute souche dain les rayonnadges. Ai peu, doue tros cassets qui, y cra, qu'é nai djma bin vu lai rlavure. Enne tâle, doue tchères: c'ô tout.

Di bon temps ai lai Sint-Maintchie, Zizi fuans les tchampoies d'aivo ci entrappes que boutâ dain in pchu, creuilli d'aivo in veil côté. Y boutâ in motet po rboutchie ci pchu. Lai mounire éta recogne pai ène bretchotte de daie.

Vetu d'in grand manté na, agrouva, Zizi rsonnave de long ai in signâ que rbôsse lai terre d'aivo son moère. L'ratou bouta ci entrappes dain lai maintna; y vni les rtirie qu'ai lai ressee. Si la djena n'éta pai bonne, Zizi gremonnain.

L'moyou môment po aitraipa les rates so les djeus d'our di médi. À Heutchie, sa l'our de cabâs. Les rates s'enneussent, virant dain to les sens po fini dans l'entrappe.

À deri-temps, l'ratou fsin des raimesses de tchevrieuille qu'y ailla cueudre dain l'bô d'lai coummune. Y s'méfitte di gadge que n'rote pai di trissi aiprès les braiconies. Ces raimesses, not Zizi les rcédant po queques sos à paysains de Dintrchâ.

L'huva, l'ratou fain aidé des beusses d'aivo d'l'étrain. Y

Urtière est un petit village au-dessus de Goumois. Je crois que c'est celui qui a le moins d'habitants du Doubs: huit, dix, je ne sais pas! Une commune pleine de sous: du bois, il y en a plein, ce qui donne un bon affouage à chacun.

Il se dit aussi que celui qui était en difficulté n'avait plus qu'à aller habiter Urtière: la commune le remettra droit!

C'est ainsi qu'est venu Zizi le taupier, il y a bien longtemps. Sa maison s'appelait la Ratoure, un peu retirée sur le bord de la côte.

Le taupier était payé à la queue de taupe, à deux sous l'une, qu'il présentait au maire chaque semaine. La peau restait son butin, qu'il faisait sécher à l'abri sur la porte de grange, écartelée par quatre clous.

Chez Zizi, c'était bien noir. Dans la cuisine, un dressoir avec des récipients de toutes sortes dans les rayonnages. Et puis, deux trois casseroles qui, je crois, n'ont jamais bien vu l'eau de vaisselle. Une table, deux chaises: c'est tout.

Du printemps à la Saint-Martin, Zizi courait aux champs avec ses pièges qu'il plaçait dans un trou creusé avec un vieux couteau. Il mettait une motte de terre pour reboucher ce trou. La taupinière était balisée par une branchette de sapin.

Vêtu d'un grand manteau noir, accroupi, Zizi ressemblait de loin à un sanglier qui retourne la terre avec son groin. Le taupier posait ses pièges dans la

matinée; il ne venait les retirer qu'en après-midi. Si la journée n'était pas bonne, Zizi grommelait.

Le meilleur moment pour attraper les taupes était les jours de vent de midi. À Urtière, c'est le vent de Charmauvillers. Les taupes s'excitent, tournant dans tous les sens pour finir dans le piège.

À l'automne, le taupier faisait des balais de chèvreuille qu'il allait cueillir dans le bois de la commune. Il se méfiait du garde qui n'arrête pas de courir après les braconniers. Ces balais, notre Zizi les revendait pour quelques sous aux paysans de Damprichard.

L'hiver, le taupier faisait aussi des ruches de paille. Il



Le taupier. Dessin original de Denis Lallemand

prenian éne coûnes de vaitche que rassant l'pontu po fare in emboussou. Peu, y embeuna l'étrain, en dessatchan sté qui éta rlyie d'aivo in énn mancenne. En s'enrolan, ste couodge d'étrain beille in pnie rvirie, d'aivo in pchu ai l'enson, po qu'paissent les mouotchottes dain lai capote (in pnie y po pu ptet qu'lai beusse). Ça dans ste capote qué fa di mie. Po far enne bouonne beusse, ai faut de l'étrain bie dra, de dvain de l'écoure, ai pai su qu'raimaisse su les étoules. Lou ratou ne fsin pai le taivé; y n'éta pai tchaipusou.

D'aivo lai nadge, l'ratou é bîn en keuzin: pon d'rate, pon d'sô. Po far brûre lai marmite, Zizi s'ennolave à Goumois pai lou sintie de Monbaron po far in po d'brecotte. Sai trissie ai vau po olla, po revni s'nta pai disse. Y chouhave qu'man in tchvo q'ai les étrumes. Ai revnian d'aivo queques plaques de toubac Burrus, que rcedant aux Gros de Dintrchâ.

Not ratou a moue pai in djeu d'brussole. Si lai coummune dmouore aidé aisie, Zizi â paitchi bîn poure.

■ Claude Cattin

prenait une corne de vache, dont il sciait la pointe pour faire un entonnoir. Puis il enfilait la paille qui, en ressortant, était liée par une viorne mancienne. En s'enroulant, cette corde de paille donne un panier retourné, avec un trou au sommet, pour permettre aux abeilles d'aller dans la hausse (un panier un peu plus petit que la ruche). C'est dans cette hausse qu'elles font du miel. Pour faire une bonne ruche, il faut de la paille bien droite, d'avant le battage, et pas celle ramassée sur les chaumes. Le taupier ne faisait pas le fonceau; il n'était pas menuisier.

Avec la neige, le taupier était bien en souci: pas de taupe, pas de sous. Pour faire bouillir la marmite, Zizi allait à Goumois par le sentier de Montbaron pour faire un peu de contrebande. S'il courait dans la pente pour aller, pour revenir, ce n'était pas si aisé. Il soufflait comme un cheval qui a les gourmes. Il revenait avec quelques plaques de tabac Burrus, qu'il revendait aux notables de Damprichard.

Notre taupier est mort par un jour de brouillard. Si la commune est restée toujours aussi aisée, Zizi est parti bien pauvre.

■ Claude Cattin

Recette de saison : la charlotte à la rhubarbe

Il s'agit d'une recette traditionnelle du Haut-Doubs et du Jura suisse. Elle était enseignée dans les écoles ménagères d'autrefois. La rhubarbe aurait été importée de Chine au XVIII^{ème} siècle par le père jésuite Dominique Parrenin, natif du Russey; elle prospère facilement jusqu'en altitude dans les sols riches en fumure.

Il faut préparer :

- Une marmelade de rhubarbe
- Une crème à la vanille
- Des biscottes nature ou sucrées
- Un grand compotier de verre ou de porcelaine.

La marmelade :

- Laver, puis effiler 600 grammes de tiges de rhubarbe (on n'utilise pas les feuilles).
- Couper les tiges en tronçons de 1 cm environ.
- Placer dans une casserole en inox; ajouter 5 cuillères à soupe de sucre blanc en poudre (un peu plus si la plante est très acide) et 1 dl d'eau.
- Cuire à feu doux, à couvert, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les morceaux soient complètement défaits (environ 10 minutes).
- Laisser refroidir.

La crème à la vanille :

- Dans une casserole, fouetter 1 cuillère à soupe de fécule, 3 cuillères à soupe de sucre, 1 sachet de sucre vanillé ou ½ bâton de vanille, et 1 œuf.
- Ajouter 4 dl de lait.

- Porter à ébullition sans cesser de remuer au fouet.
- Laisser refroidir.

Les biscottes :

- Se procurer 120 grammes de biscottes grillées, en tranches (zwieback).

Dans le compotier, dresser les 3 préparations, par couches, dans l'ordre suivant: des biscottes, de la marmelade, de la crème (1 couche: 5 à 10 mm), et ainsi de suite jusqu'à ce que le compotier soit rempli, ou jusqu'à épuisement des composants. Terminer par une couche de crème.

Laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur. Cette charlotte – ou «païtche» à la rhubarbe – se consomme bien fraîche, comme dessert ou comme repas du soir pour 4 personnes.

Variante: on peut mélanger la compote de rhubarbe avec des fraises préparées de la même manière.

