

l'encoche

revue d'information
de la commune de Montana



Décembre 2004 - N° 8

*Des gens de
chez nous !*

Rubrique en patois



Des gens de chez nous !

Martin et Ida Rey, un couple au cœur de l'aventure du 20^e siècle

Si vous vous baladez dans le village de Corin, du côté du quartier de Corin-du-Milieu, vous aurez peut-être la chance de rencontrer un homme d'un certain âge occupé à ses travaux mais qui saura vous renseigner sur un sujet du passé ou pourra discuter des derniers problèmes que le monde essaie de résoudre. Il s'agira à coup sûr de Martin Rey.

Et si vous entendez à côté de lui, surgie de nulle part, une voix de femme au timbre clair, vous découvrirez alors sans doute sa femme Ida.



Ida et Martin lors d'une fête de famille (1999)



Ida à l'âge de 20 ans.

Fille de Casimir Rey et de Catherine Tapparel, Ida est née en 1919 à Montana, dans le quartier de *Derritchièguêrtso*, au nord de la Banque Raiffeisen.

Quant à Martin, fils de Pie Rey et de Françoise Cordonier, il a vu le jour en 1920 au *Tsanquèderri*, situé un peu à l'est de la maison bourgeoise de Montana.

Ces personnes, qui se sont fréquentées « *depuis toujours, sans le savoir jusqu'au moment de leurs fiançailles* », ont vécu l'évolution fulgurante qu'a connue notre région durant la 2^e moitié du 20^e siècle. Leur rendre hommage, c'est reconnaître l'immense travail accompli par les gens de leur génération. Proches de la terre, inventifs et infatigables, ils sont les pionniers du développement des infrastructures et du patrimoine bâti qui ont donné corps à la région de Crans-Montana.

Leur jeunesse

Ida et Martin vivent leur jeunesse au temps du remuage.

En décembre, la famille de Pie Rey quitte Montana pour Diogne où elle vit jusqu'au début février, pour ensuite descendre à Corin entreprendre les travaux de la vigne jusqu'en avril.



A cette époque, Martin ainsi que ses frères et sœurs vivent comme toutes les familles le plus souvent hors de la maison, qui compte une unique chambre et la cuisine où trône l'âtre. Ils connaissent une ambiance taquine et passent les veillées d'hiver à la lueur du falot, au chaud dans l'écurie des moutons à se raconter des histoires ou à entendre celles de leurs aïeuls.

De temps en temps, pour troubler la quiétude des lieux, il leur faut bien faire quelques petites farces (oh ! pas bien méchantes) au détriment des personnes alentour. Les voisins relèvent qu'une fois, Martin et ses frères s'amuse à faire « *plein de caresses* » sur le visage de leur mère Françoise. Lorsque la maman sort de la maison pour aller chercher de l'eau au bassin, elle voit une lueur affolée dans les yeux des autres femmes.

– *Mais que t'est-il donc arrivé ? Tu es toute « machurée ».*
– *Je ne sais pas. Les garçons m'ont fait des caresses sur le visage...*

En effet, les frères taquins avaient enduit leurs mains de la suie prise sur les murs de l'âtre, de celle provenant de la combustion du bois de daille qui donne des cendres très grasses. Et la pauvre maman qui tâche de se laver avec l'eau froide du bassin ne fait que l'étaler sur son visage.

En février, la famille d'Ida descend de Montana directement à Corin, et se retrouve dans le même quartier du Corin-du-Milieu, là où le couple vivra plus tard après son mariage.

Gagner sa vie dans l'immédiat après-guerre: un pari difficile.

En 1938, alors âgé de 18 ans, Martin commence son apprentissage de ferblantier-appareilleur auprès de l'entreprise Lehner à Sierre. Au cours de cette période, il a la malchance de perdre partiellement la vue lorsqu'un filament de métal se détache d'une pièce de fer et vient se ficher dans la rétine de son œil gauche. Cela lui vaudra plusieurs opérations qui ne parviendront pas à rétablir son acuité visuelle. Durant cette période, Martin travaille également auprès de l'entreprise Pitteloud.



En 1947, lors de la construction du téléphérique de Crans-Cry d'Err-Bellalui, avec Jules Rey de Léon, un homme de Montana, il se propose de prendre en charge les transports de matériaux.

Il s'agit tout d'abord de construire un téléphérique de montée et d'amener un transformateur électrique sur les hauts de Merbé. Martin met au point un treuil à partir d'un moteur de moto. Le transformateur, d'un poids de 700 kilos, est chargé sur un traîneau et tiré au moyen du treuil sur un chemin spécialement préparé pour l'occasion. L'opération est rendue encore plus délicate par le fait que ce transformateur est rempli d'huile et que sa stabilité doit être assurée. Pour réaliser le transport, il faut préparer des « mouflages » qui démultiplient six fois la force de traction du treuil. Pour tendre le câble porteur du téléphérique, celui-ci est accroché à un camion dont la benne est remplie de sable. Le camion descend lentement le long d'un chemin, jusqu'à obtenir le niveau de tension désiré, et le câble est ensuite enroulé autour du tronc d'un grand arbre, avant que d'être solidement fixé.



Le téléphérique Crans - Cry d'Err - Bellalui, à Merbé.

Une fois le treuil électrique installé à Merbé et le téléphérique prêt à fonctionner, les transports s'organisent depuis l'Arnouva. Les travaux s'effectuent en continu, par équipes de jour et de nuit. Les matériaux (béton, éléments d'assemblages des pylônes), sont déchargés depuis les camions sur des bennes. A partir de là, un téléphone à sonnette informe le desservant du treuil que le chargement est prêt. Au démarrage, la benne est soulevée de terre jusque sur le pylône de départ où elle se pose sur le câble porteur, puis elle est tirée à l'aide d'un 2^e câble (le câble tracteur).

Comme il n'est pas possible de parler au téléphone, la grande difficulté est de coordonner le transport entre le départ et l'arrivée et de régler les problèmes en cours de montée. Malgré cela, il est rarement arrivé que le câble sorte des pipes.

Durant tout l'hiver 1947-1948, Martin et Jules s'installent près de l'actuelle gare intermédiaire de Merbé, avec une quinzaine d'ouvriers de l'entreprise Bétrisey. Ils mangent et dorment sur place. Les déchets de cuisine servent à nourrir



Le téléphérique Crans - Cry d'Err - Bellalui, au Pas-du-Loup.

un cochon qui s'adapte si bien au rude climat d'hiver qu'il se couvre de poils et ressemble peu à peu à un véritable sanglier. A la fin de l'hiver, le cochon est tué et ramené en station, donnant une viande de très bonne qualité.

Martin et Jules se chargent des transports sur le 2^e tronçon, de Merbé à Cry d'Err, selon un processus identique. L'installation de montée est toutefois plus légère et le trajet moins difficile.

Le montage du téléphérique Crans-Cry d'Err est effectué directement par le constructeur de l'installation. Pour ce qui est du tronçon Cry d'Err - Bellalui, Martin se souvient que les transports furent effectués par véhicules.

Création de l'entreprise: construction de la maison de Montana-Vermala et de l'atelier

Au début de l'année 1949, Martin s'associe avec son frère Albert pour fonder l'entreprise de couverture, ferblanterie et installations sanitaires A. Rey SA, à Montana-Vermala. Ils construisent tout d'abord leur atelier, puis une maison de deux appartements les années suivantes. Pour le gros-œuvre, Martin va lui-même chercher le sable à la gravière de Finges, aux îles Falcon. Il effectue quatre voyages par jour, partant dès quatre heures du matin au volant d'un tracteur Citroën, chargeant à la pelle plus de deux tonnes de sable à la fois.

Ce n'est pas encore le « *boum de la construction* », mais plutôt l'époque des travaux de rénovation des hôtels et bâtiments de cure. Jusqu'à la retraite de Martin en 1982, puis à la dissolution de l'entreprise il y a quelques années, on ne compte pas les bâtiments qui ont été équipés par l'entreprise des deux frères Rey auxquels a succédé Jean-Daniel Rey fils d'Albert, ni les services qu'ils ont accomplis pour entretenir des installations en panne, à toute heure, en semaine ou les week-ends. « *Cela faisait partie de leur mandat* », comme on dirait aujourd'hui.

A côté de ce travail, l'hiver est souvent consacré au déblaiement de la neige sur les toits et à son évacuation aux abords des bâtiments, travail entièrement effectué à la pelle à neige avant que l'entreprise n'acquière une fraiseuse à neige, ce qui est devenu pratique courante aujourd'hui.



Ida pratiquant le ski aux Zousses à Montana (quartier derrière la Banque Raiffeisen).



La maison de Corin dans laquelle a vécu le couple jusqu'en 1988.

Ida: jeune fille avec des responsabilités de maîtresse de maison

Durant sa jeunesse, Ida aide à la maison. Plus tard, et durant 10 ans, elle est engagée au service de la famille Lehner, comme femme de maison et accessoirement auprès de la famille Perruchoud. Elle y prépare les repas, tient le ménage, assure l'entretien de la maison et les différents travaux qui lui sont confiés. Cela lui vaut une bonne expérience pratique dont profitera sa famille par la suite.

Mariage et retour de la famille à Corin

Martin et Ida se marient en 1957. Ils vivent dès lors à Corin-du-Milieu, dans la maison familiale de Martin.

En 1984, ils déménagent dans une nouvelle maison qu'ils viennent de construire au-dessus du « *Caveau du Rocher* », maison dans laquelle ils vivent actuellement.

La naissance de leur fils Rémy en 1958 vient combler leur foyer. Rémy leur donne quatre petits-enfants: 2 filles, Sandra et Laurence, fruits de son premier mariage et 2 garçons, Michael et Yannick, nés d'une deuxième union.

Rémy décède tragiquement en octobre 2001. Martin et Ida font preuve de beaucoup de courage à l'occasion de cet événement douloureux.

Les passions de Martin

Bricoleur né, inventif et toujours à la recherche d'expériences nouvelles, Martin a eu de nombreuses passions.

En 1945, son frère Albert et lui achètent une moto d'occasion, une « *Norton* ». Plus tard, ils feront l'acquisition de la première moto à fourche télescopique en circulation dans le district de Sierre: une « *Royal Ansfield* » d'une cylindrée de 500 cm³, pour le prix de 3'500 francs.



Martin devant l'entrée de sa cave.

Martin sera durant 15 années un membre actif de la fanfare «Cor des Alpes» de Montana et n'hésitera jamais à prendre de jeunes musiciens dans sa voiture, une Saab extrêmement fiable, pour se rendre depuis Corin aux répétitions de musique. En hiver, le voyage était parfois difficile, car le chauffage peinait à enlever la buée sur les vitres.

Lors de la traditionnelle «*Diane*» de la Fête-Dieu, les musiciens qui se déplaçaient aux aurores pour signaler le lever du jour dans les différents quartiers de Montana puis de Corin, ne manquaient jamais de s'arrêter chez Martin. Dans son carnet, peu importait l'heure matinale, il était de tradition de déguster les eaux-de-vie «*maison*», distillées en toutes petites quantités par Martin dans l'alambic familial des parents d'Ida. Que n'a pas distillé Martin ? Nul ne saurait le dire, tant il sut varier les goûts, au travers de diverses combinaisons de fruits: mirabelles, prunes de toutes sortes, poires, coings, reines-claude, et même cynorrhodons, pommes de terre, brou de noix, ou grappa.

Membre d'une famille de chasseurs émérites, Martin s'est souvent adonné au plaisir de la chasse, que son père et ses frères, puis ses neveux ont pratiquée dans l'esprit de l'époque: *chasser d'abord pour des motivations alimentaires, puis pour le plaisir de se retrouver en face de la nature, confronté à l'animal sur son terrain naturel.*

En parallèle, Martin a toujours élevé des animaux de ferme, vaches, génisses, chèvres et cabris ainsi que des lapins qu'il soigne encore aujourd'hui avec attention, attendant patiemment qu'ils atteignent le format souhaité pour avoir l'honneur de la cuisine d'Ida.

Le lait de ses vaches était amené tous les jours à la laiterie de Corin pour être pris en charge par Candide Bonvin.



Martin et Ida lors d'une fête de famille en 1999.



Celui-ci descendait en effet de Montana s'approvisionner en produits laitiers et fromagers à Sierre et, suivant la saison, fabriquait du fromage.

Martin salive encore de plaisir lorsqu'il évoque la saveur du lait de chèvre et ses petits secrets pour que la viande de cabri ne soit pas trop goûteuse :

« Il faut leur donner du lait de vache ou sélectionner uniquement le lait de chèvre qui n'a pas un goût trop fort ».

Martin a également connu les travaux de la vigne à l'époque où tout se faisait quasiment à pieds. Le sulfatage à la « *bouillie bordelaise* », mélange composé principalement de sulfate de cuivre et de chaux, n'a plus aucun secret pour lui ; cependant, il se réjouit que le temps où il fallait porter la vendange sur le dos, dans des « *brantes* » de 45 kilos, le long des murs et des chemins soit définitivement passé.

Martin et Ida aujourd'hui

Depuis 1982, Martin a pris sa retraite et l'on peut sans autre affirmer qu'il vit comme au temps d'autrefois, à cette différence qu'il adore regarder le football à la télévision et qu'il se déplace avec sa jeep de campagne « *Land-Rover* ». Bien sûr, le temps de la sieste de l'après-midi s'allonge au fil des années, mais Martin est resté bien actif et n'hésite pas à rendre service. Il est toujours passionné par ce qu'il entreprend, utilise régulièrement son poste à souder et bien d'autres outils dans son atelier. Jusqu'à ce printemps, Ida a toujours fait preuve de beaucoup d'énergie. Elle ne s'est pas contentée d'épauler Martin dans les travaux de jardinage, dans les prés et dans les vignes. Elle a au quotidien veillé jalousement sur son mari, lui mijotant les petits plats qu'il préférait et s'assurant qu'il se ménageait les « *pauses santé* » nécessaires.



**Le quartier du «Corin du milieu»
où vivent Martin et Ida.**

L'ambiance de Pagnol

Cultiver la vigne, travailler et récolter les légumes du jardin familial, entretenir les prairies, faire les foins, soigner son bétail, presser son vin, pratiquer la chasse à l'ancienne, telles ont été les activités de Martin et de sa femme au gré des saisons.

Voilà un homme et une femme qui ont vécu une période extraordinaire, réalisant au prix d'un dur mais salubre labeur les promesses de toute une vie.

Des gens bien ancrés dans leur région et auprès de qui il fait bon s'arrêter un moment.

En somme, on n'est pas loin de revivre l'ambiance de Pagnol chez Martin et Ida, dans un village de Corin où les cigales font régulièrement entendre leur chant provençal.

L'Encoche souhaite à Martin et à Ida une bonne santé afin qu'ils puissent jouir encore longtemps d'une retraite amplement méritée, entourés de leurs proches et de nombreux amis.

Reportage de
Claude-Gérard Lamon



Recettes en patois des *qnoeffles* et du brou de noix

Après avoir eu la chance de rencontrer Martin et Ida chez eux à Corin, *L'Encoche* leur a demandé de partager avec ses lecteurs une de leurs recettes traditionnelles, traduites ici en patois par M. Claudy Barras, mainteneur du patois.

Ôna ræssèta dè Ida: **Lè queneùfliè**

Mètrè 500 gr dè fareùna; 3 coquièn; 3 còlièr a café dè châ è òna poudràye dè pîvro.

Brassâ lo tot po férè òn pâha ômànna, lachiè rèpojâ òn'ouïra, copâ ein féinè lèssètè alônjiyé, lè rôbatâ pè la fareùna è lè couirè a l'évoueu èmodèinta.

Ôn pout lè ménjiè avoué dè pomètè achijonéyè a l'arôme Maggi ou rôhètè a la péla. Dein hléc ca, fôri bôn dè rôhéc dè j'ôgnôn a l'ouïlio, mèhliâ lè queneùfliè tanquìe le tot fouchit bèn dorâ.

Ôna ræssèta dè Martén: **Le vén y nui**

Ou mi dè jouén, prèindrè 10 a 20 nui verdè è téntrè; 1 litrè dè brantôvén; dè chòcro rochèt chein qu'ôn out; 5 litrè dè vén rozo.

Mètrè lo brantôvén yén pèr òna toupeùna avoué lè nui copéyé ein boconès, lachiè bonâ lè nui òn mi dè tén. Apré, colâ hléc cliar, mèhliâ lo vén rozo è lo chòcro rochèt fondôp a pétéc fouà è òna gota d'évoueu. Cliourè la toupeùna è atèindrè ònco òn mi dèvan quiè dè lo birè. Le vén y nui yè bôn pè nètèyé lo chan, aprè òna choûye pèjanta quiè nô làchè zeùbo.

E òn vèrèt lo matén a zôn, rêmôntè è bàliè dè forcha.

Une recette typique d'Ida: **Les Qnoeffles**

Ingrédients: 500 grammes de farine; 3 œufs; 3 CC de sel; poivre.

Battre le tout jusqu'à former une pâte un peu molle, bien manotter (pétrir par petits gestes de la main), laisser une heure au repos, couper au couteau de petites lamelles longues, rouler ces lamelles dans de la farine, faire cuire à l'eau bouillante.

Cette préparation peut se manger soit mélangée à des pommes de terre cuites, assaisonnée à l'arôme Maggi, soit grillée à la poêle. Dans ce cas, couper des oignons et les faire revenir dans l'huile puis verser les *qnoeffles* par-dessus et surveiller la cuisson jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

Une recette typique de Martin: **La liqueur au brou de noix**

Ingrédients: environ 20 noix avec leur coque, à récolter au mois de juin; 1 litre d'eau de vie; sucre Candi à volonté; 5 litres de vin rouge.

Couper les noix en deux et les laisser macérer 1 mois dans un récipient fermé avec l'eau de vie. Passer le tout et conserver le jus. Faire fondre le sucre Candi à petit feu en y rajoutant quelques gouttes d'eau, jusqu'à ce qu'il devienne mou et le mélanger au jus. Ajouter le vin rouge. Laisser reposer durant encore un mois dans un récipient fermé (récipient en verre de préférence).

Le brou de noix est réputé purifier le sang.

A servir comme liqueur digestive ou comme tonifiant, dans ce cas à raison d'un verre à liqueur à jeun tous les matins.