



*Petit Almanach*  
*de chez nous*  
—  
*2007*



*L'associazione culturale  
Chanoine Pierre - Louis Vescoz  
augura a tutti i Verrayons un  
Buon 2007*

*Ricomincia*

*Se sei stanco e il cammino ti sembra lungo,  
se ti accorgi di aver sbagliato strada,  
non lasciarti andare a perdere tempo.*

*Ricomincia!*

*Se la vita ti sembra troppo assurda,  
se sei deluso dagli avvenimenti e dalle persone,  
non cercare di capire il perché....*

*Ricomincia!*

*Se hai cercato di amare e di essere utile,  
se hai conosciuto la povertà e i condizionamenti,  
non lasciare il compito svolto a metà.*

*Ricomincia!*

*Se gli altri ti guardano con riprovazione,  
se sono delusi di te o irritati,  
non reagire, non chiedere nulla.*

*Ricomincia!*

*Perché l'albero mette le gemme,  
dimenticando l'inverno.*

*Perché il ramo fiorisce,  
senza chiedere perché.*

*Perché l'uccello fa il suo nido,  
senza pensare all'autunno.*

*Perché la vita è speranza e nuovo inizio!*

*(da "Réveil")*



## Mémoire sur les premières ascensions du Mont Rose

---

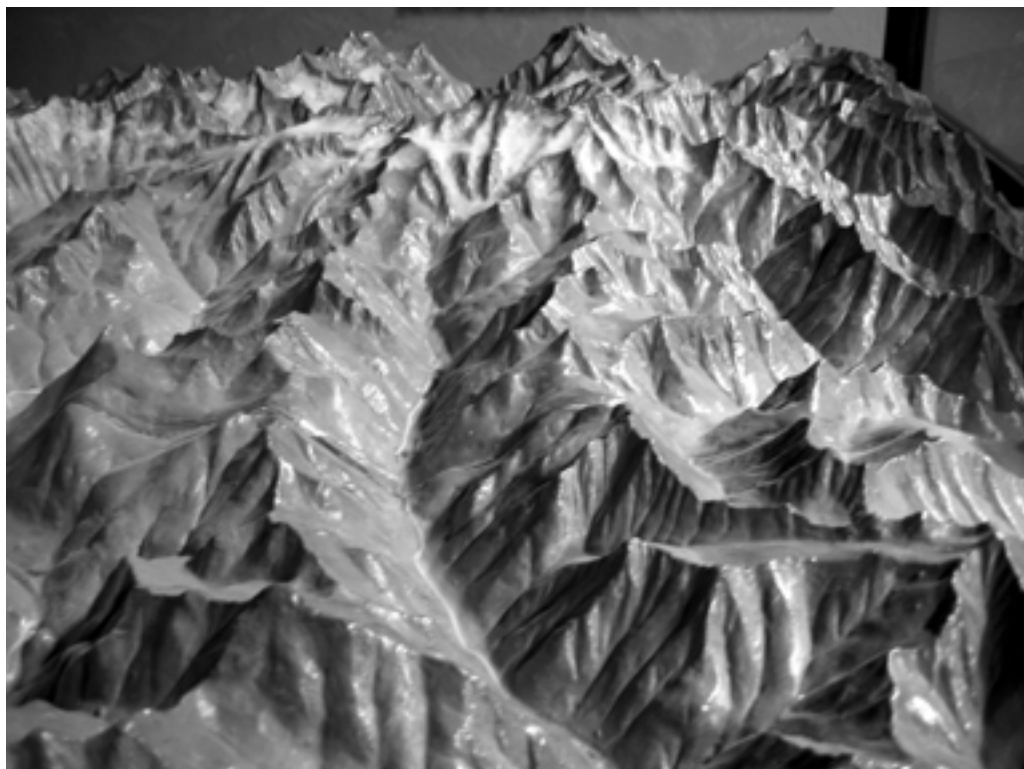
Cette année, pour rappeler notre illustre concitoyen, le chanoine Pierre-Louis Vescoz, dont notre Association s'honore de porter le nom, nous proposons à nos lecteurs un passage tiré de l'un de ses articles publié sur le Bulletin du CAI en 1865.

Il s'agit de la partie introductive de *Mémoire sur les premières ascensions du Mont Rose* dans laquelle l'auteur avance une hypothèse sur l'origine du nom du massif en question le faisant dériver d'un ancien mot patois qui signifie glacier. A notre connaissance Vescoz est le premier à avoir eu cette heureuse intuition qui s'est avérée correcte et qui est désormais universellement acceptée.

*"Le groupe du Mont-Rose est sans-contredit, après celui du Mont-Blanc, le plus imposant de l'Europe. Ses vastes glaciers et ses pics nombreux rangés en forme de crête, le font remarquer de loin dans la Haute-Italie et dans la Suisse.*

*Pourquoi et depuis quand ce groupe est-il désigné sous le nom de Mont-Rose ? Ce sont deux questions qui se présentent naturellement à l'esprit de l'observateur, mais qui resteront toujours, peut-être, sans solution. Les uns disent : « Il s'appelle ainsi, parce que, vu de loin, ce massif présente la forme d'une rose épanouie. » D'autres disent : « C'est parce que cette montagne, plus élevée que toutes celles qui l'avoisinent, apparaît colorée comme une rose au lever et au coucher du soleil. » Il y en a même qui font intervenir les Romains pour lui donner ce nom. Pour mon compte, je ne sais qu'en dire. Toutefois, je hasarde mon opinion, qui peut avoir sa probabilité comme les autres.*

*Nos ancêtres désignaient les glaciers par le nom générique de Roïses ou Royses. Ils ne se souciaient guère de la dénomination particulière des glaciers et des pics. Tout au plus ils les indiquaient par les noms des châtelets les plus rapprochés. Comme l'imposant massif, dont je parle, présente des flancs couverts de glaciers et entrecoupés par une série de pointes qui paraissent rivaliser en hauteur, on a dû le désigner anciennement sous le nom de « Monts des Roëses » et par abréviation, « Mont-Roëse » ou « Mont-Rose » nom que les premiers écrivains*



Il gruppo del Monte Rosa così come appare nel plastico realizzato dal Canonico Vescoz ed esposto nella struttura polivalente di Rapy.

*y ont appliqué et que tous les autres ont ensuite adopté. C'est ce qui explique pourquoi le Mont-Rose n'indique pas une sommité isolée, mais bien tout un groupe de montagnes autour duquel aboutissent les vallées de Valtournenche, d'Ayas, de Gressoney, de la Sesia, de Macugnaga et de Zermatt."*

Nel patois de Verrayes è caduto in disuso l'utilizzo del termine *Rouéze* per indicare un ghiacciaio probabilmente perché questo elemento paesaggistico non è più presente nel nostro territorio.

Dal termine *Rouéze* sono derivati parecchi altri toponimi quali ad esempio Rosa dei Banchi, Plateau Rosà, La Rosière, ecc.

## ... e luce fu ...

**Dio disse: " sia luce" e luce fu.  
Dio vide che la luce era buona:  
e Dio separò la luce dalle  
tenebre. Dio chiamò la luce  
"giorno" e le tenebre "notte".  
(Genesi cap 1 v.3-5)**



Dalla creazione la ricerca della luce è stata uno degli scopi primari di tutti i popoli. La luce era talmente importante che nell'antichità in molti templi vi erano vergini sacerdotesse (ad es. le Vestali) addette alla cura del fuoco affinché lo stesso non si spegnesse mai.

Nelle abitazioni le prime luci sono create dal bruciare di legni resinosi e tale uso ha resistito a lungo nel tempo tanto che all'inizio del secolo scorso questo sistema di illuminazione (*motsón*) veniva ancora usato in molti alpeggi della Valle d'Aosta. Nei muri delle stalle vi erano dei ripiani sui quali venivano posati i legni ardenti.

In Valle, oltre alle candele, per secoli sono stati usati dei lumini alimentati da olio di noce che producevano una flebile luce.

Un miglioramento lo si è avuto solo verso il 1863, con l'importazione dall'America del petrolio utilizzato nelle lucerne (*litcherne*).

A questo, è seguito un sistema di illuminazione ancora più moderno dovuto alla scoperta del gas acetilene prodotto dal carburo sul quale venivano fatte cadere, regolate da una piccola manopola, delle gocce d'acqua. Il gas così prodotto usciva da un piccolo ugello con microforo: la luce prodotta dal gas incendiato era molto chiara.

La luce elettrica compare in Italia verso la fine dell'ottocento: la piccola città di Aosta è stata la prima città italiana ad essere illuminata dalla luce elettrica. La prima centrale, costruita sulla riva destra del Buthier, era stata creata nel 1885 grazie all'iniziativa ed al relativo impegno economico di un gruppo di valdostani sostenuti dal deputato Prof. François Farinet.

A giugno del 1946 la luce elettrica arriva anche al primo villaggio di Verrayes, Marseiller, mentre nel capoluogo e nei villaggi di Goille, Lozon e Clavon essa viene inaugurata nel mese di marzo del 1949.

Desideriamo proporvi, mediante l'immagine di alcune lampade, la bellissima storia della luce. La visione di queste immagini suscita in noi, ormai abituati a sconfiggere le tenebre schiacciando un semplice pulsante, emozioni intense pensando al significato che esse possono aver avuto per le persone che le hanno utilizzate. Flebili luci immerse ed avvolte dal buio attorno alle quali si radunavano le famiglie durante le lunghe *vèillà* punteggiate da racconti di fatti misteriosi nei quali verità e fantasia si fondevano nel tenue bagliore della lanterna.

S.D.

# JANVIER

<b>1</b>	<b>lundi</b>		<b>Circoncision</b>
<b>2</b>	mardi		s.Oyen conf.
3	mercredi	○	s.te Geneviève v.
4	jeudi		S. NOM DE JESUS. s. Eufrosine
5	vendredi		s. Siméon stylite
<b>6</b>	<b>samedi</b>		<b>EPIPHANIE de N.S.J.C.</b>
<b>7</b>	<b>dimanche</b>		I ap. Epiphanie - s.te Mélanie
8	lundi		s. Patient év.
9	mardi		s. Anastase martyr
10	mercredi		s. Marcien prêtre
11	jeudi	☾	s.te Honorine
12	vendredi		s. Alfred
13	samedi		s.te Véronique v.
<b>14</b>	<b>dimanche</b>		II ap. Epiphanie - s. Hilaire év.
15	lundi		s. Maurice martyr
16	mardi		s. Marcel pape
17	mercredi		s. Antoine abbé
18	jeudi		Chaire de s.Pierre à Rome
19	vendredi	●	s. Marius m.
20	samedi		ss. Fabien et Sebastien
<b>21</b>	<b>dimanche</b>		III ap. Epiphanie - s.te Agnes vierge
22	lundi		s. Vincent martyr
23	mardi		s. Raymond de P. conf.
24	mercredi		s. Timothée év. M.
25	jeudi	☽	Conversion de P. conf.
26	vendredi		s. Polycarpe év.
27	samedi		s. Jean Chrysostome év.
<b>28</b>	<b>dimanche</b>		IV ap. Epiphanie - s. Cyrille év. Doct.
29	lundi		s. François de Sales év.
30	mardi		s. Jean Bosco c. - s.te Martine v.
31	mercredi		s. Jules pr. s.te Marcelle v.

**Météorologie  
d'autrefois.  
Recherche de  
proverbes et  
dictons sur le  
temps (V.M.) :**

*Si les mouches  
dansent en janvier  
ménage le grain de  
ton grenier.*

*Les beaux jours en  
janvier  
trompent l'homme  
en février.*

## ***LO GRIJOU***



*... e luce fu ...*

Tipici lumini ad olio di noce molto diffusi in Valle d'Aosta  
chiamati *grijoù*.

## *L'angolo della cucina...*

a cura di **Elvira Chapellu**

Vi proponiamo tre ricette semplici da preparare con i gusti dell'orto, facilmente reperibili in estate ed in autunno, che saranno utili in ogni momento, ma soprattutto in inverno.

### *Tuttigusti*

Ingredienti: salvia, timo, rosmarino, lauro, basilico, prezzemolo, sedano, carote, dragoncello, santoreggia (piveetta), aglio, peperoncino, bacche di ginepro tritate, semi di finocchio, sale.

La proporzione dei vari ingredienti può variare a piacere tenendo conto dei sapori più intensi (timo, peperoncino, aglio...) con i quali non bisogna esagerare.

Raccogliere tutte le erbe aromatiche, privarle del gambo legnoso, lavarle e quindi distenderle su una tovaglia per farle asciugare.

Tritare finemente con la mezzaluna tutte le erbe, quindi pesare il composto ottenuto; aggiungere il sale fino nella proporzione di 350 gr. per 400 gr. di gusti. Mescolare bene, lasciar riposare per qualche ora, quindi mescolare ancora e mettere nei vasetti. Si conserva anche fuori dal frigorifero.



Ragazze di Verrayes che lavoravano alla Soie:  
Merivot Valeria, Hugonin Lauretta, Chapellu Corinna, Lavevaz Marietta



## LA LUCE DEI RICCHI



*... e luce fu ...*

A sinistra: lampada ad olio usata nella zona di Firenze con tre beccucci, forbici per taglio della parte di stoppino bruciata e spegni moccolo. Avendo tre beccucci era una lampada utilizzata da famiglie benestanti

A destra: lampada in bronzo, ad olio, usata in Umbria

### DEVINETTES

*Djé è djé, dobblo djé, veuntècattro, trèntècheu*  
Dix et dix, double dix, vingt-quatre, trente-six (100)

*En boi plèn dè vatse rodze, y èntre an nèye è lè tsasse totte foua.*  
Une étable pleine de vaches rouges : une noire entre et les chasse toutes dehors

*(la bróza è l'écoail dou for)*  
*(les braises et l'écouvillon du four)*

# FEVRIER

1	jeudi		s. Ours	<p><i>Can fèvré fèvrèye, mars marsèye.</i></p> <p><i>Corbeaux qui crient le matin annoncent le beau temps.</i></p>
2	vendredi	○	Bénédiction des chandelles	
3	samedi		s. Blaise év.	
<b>4</b>	<b>dimanche</b>		s. Gélase m.	
5	lundi		s.te Agathe mv.	
6	mardi		s. Hyacinthe v.	
7	mercredi		b. Vuillerme de Léaval conf.	
8	jeudi		s. Honoré év.	
9	vendredi		s.te Apollonie v. .	
10	samedi	☾	s.te Scholastique v.	
<b>11</b>	<b>dimanche</b>		Apparition N.D. de Lourdes	
12	lundi		s. Gaudence év.	
13	mardi		s. Julien m.	
14	mercredi		s. Valentin év.	
15	jeudi		ss. Faustin et Jovite martyrs	
16	vendredi		s.te Julienne v.	
17	samedi	●	s.te Luce vierge martyre	
<b>18</b>	<b>dimanche</b>		s. Sylvain martyr	
19	lundi		s. Mansuet év.	
20	mardi		s. Eucher év.	
21	mercredi		s. Fortuné martyr	
22	jeudi		s. Pascase év.	
23	vendredi		s. Pierre Damien év.	
24	samedi	☾	s. Mathias ap.	
<b>25</b>	<b>dimanche</b>		s. Victorin m.	
26	lundi		s. Nestor m.	
27	mardi		s. Léandre év.	
28	mercredi		s. Romain abbé	

## *L'angolo della cucina...*

### *Dado vegetale*

Gusti per minestre e brodo vegetale.

Ingredienti:

- 500 gr. di pomodori
- 400 gr. di cipolle
- 1 porro
- 100 gr. di carote
- 100 gr. di sedano
- 150 gr. di basilico, salvia, rosmarino, prezzemolo, santoreggia...
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- 300 gr. di sale

Gli ingredienti possono variare a piacere, ma è importante mantenere inalterata la proporzione del sale che funge da conservante (le quantità si intendono a verdura pulita).

Lavare le verdure ed asciugarle bene. Togliere i semi ai pomodori e tagliare a pezzi tutte le verdure. Mettere tutti gli ingredienti, compreso il sale, in un robot da cucina o una "moulinette". Ridurre in poltiglia e lasciar riposare circa sei ore. Mescolare bene il composto e quindi mettere nei vasetti. Conservare i vasi in luogo fresco ed asciutto.

### *Dado di carne*

Ingredienti:

- ½ kg. di carne bianca (pollo o coniglio o tacchino)
- ½ kg. di carne rossa
- ½ kg. di sale grosso
- ½ kg. di cipolle
- 300 gr. di sedano
- 300 gr. di carote
- gusti vari (salvia, rosmarino, lauro, basilico, timo, aglio, peperoncino)
- ½ bicchiere di vino rosso.

Tagliare il tutto a dadini, cuocere a fuoco lento per 2 ore da quando bolle. Frullare e mettere nei vasi. E' consigliabile, per la cottura, usare una pentola a fondo pesante.

# MARS

1	jeudi		s. Aubin	<i>Etoiles étincellantes et tremblantes signe de grand vent.</i>	
2	vendredi		s. Simplicie pape conf.		
3	samedi	○	s. Casimir roi		
4	<b>dimanche</b>		b. Humbert de Savoie		
5	lundi		s. Adrien martyr		
6	mardi		s.te Colette v.		
7	mercredi		s. Thomas conf. Doct.		
8	jeudi		s.te Félicité m.		
9	vendredi		s. Françoise Romaine vierge		
10	samedi		s. Attale abbé		
11	<b>dimanche</b>		s. Sophrone év.		
12	lundi	☾	s. Grégoire I pape		
13	mardi		s.te Euphrasie v.		
14	mercredi		s.te Mathilde reine		
15	jeudi		s. Longin sol, m.		
16	vendredi		s. Héribert év.		
17	samedi		s. Patrice év.		
18	<b>dimanche</b>		s. Cyrille év.		<i>Can lo menén chè lave e i passe la patta dèré lo bouigno i sen-èdze lo croué té.</i>
19	lundi	●	s. Joseph		
20	mardi		s.te Alexandrine m.		
21	mercredi		s. Benoît abbé		
22	jeudi		s. Octavien m.		
23	vendredi		s. Victorien m.		
24	samedi		s. Gabriel archange		
25	<b>dimanche</b>	☽	Annonciation del la S.te Vierge		
26	lundi		s. Emmanuel martyr		
27	mardi		transl. rel. s. Grat		
28	mercredi		s. Gontran roi		
29	jeudi		s. Eustase abbé		
30	vendredi		b. Amédée de Savoie		
31	samedi		s. Benjamin d. m.		

## *L'angolo della cucina...*

Da giugno a settembre, nel nostro orto, le zucchine abbondano.... Le prime vengono raccolte ed utilizzate con piacere, poi poco a poco diventa sempre più difficile presentarle in tavola.

Desideriamo proporvi delle ricette diverse per far loro ritrovare il posto che meritano in cucina.

### *Crema di zucchine*

(Dose per 4 persone)

Ingredienti:

- due zucchine di media grossezza
- una grossa patata
- ½ bicchiere di panna liquida
- burro, sale e parmigiano q.b.

Tagliare a cubetti la patata e le zucchine; metterle in una pentola con circa un litro d'acqua. Salare, condire con poco burro e far cuocere per 20 minuti.

Passare al passaverdura o frullare con il mixer.

Al momento di servire, aggiungere la panna ed il parmigiano grattugiato.

La crema così ottenuta, può essere servita con crostini di pane.



La boucherie.... Autrefois.

# AVRIL

<b>1</b>	<b>Dimanche</b>		<b>Rameaux</b> - s. Hugues év.	<p><i>Can l'euille i decôtese èn crièn i porte l'eua ou lo vèn.</i></p> <p><i>Avril pluvieux, mai gai et venteux, annoncent an fécond et même gracieux.</i></p>
2	Lundi	○	s. François de Paule c.	
3	Mardi		s. Richard év.	
4	Mercredi		s. Zozime	
5	Jeudi		s. Vincent Ferrier	
6	Vendredi		Vendredi Saint s. Prudence martyr	
7	Samedi		s. Donat martyr	
<b>8</b>	<b>dimanche</b>		<b>PÂQUES</b> - s.te Denise	
<b>9</b>	<b>lundi</b>		<b>Lundi de PÂQUES</b> - s.te Marie Egyptienne	
10	mardi	☾	s. Ezéchiel p.	
11	mercredi		s. Léon pape	
12	jeudi		s. Constantin	
13	vendredi		s. Erménégilde m.	
14	samedi		ss. Justin et Tibruce martyrs	
<b>15</b>	<b>dimanche</b>		I ap. PÂQUES - s.te Olympe veuve	
16	lundi		s. Evence martyr	
17	mardi	●	s. Elie martyr	
18	mercredi		s. Parfait pr. martyr	
19	jeudi		s. Expédit martyr	
20	vendredi		s. Théotime év.	
21	samedi		s. Anselme év.	
<b>22</b>	<b>dimanche</b>		II ap. PÂQUES - s. Théodore év.	
23	lundi		s. Georges martyr	
24	mardi	☾	s. Fidèle martyr	
<b>25</b>	<b>mercredi</b>		s. Marc évangéliste <b>Festa della liberazione</b>	
26	jeudi		b. Boniface de Valpergue	
27	vendredi		s.te Zite vierge	
28	samedi		s.te Valérie martyre	
<b>29</b>	<b>dimanche</b>		III ap. PÂQUES - s. Robert abbé. s. Armand martyr	
30	lundi		s.te Catherine de Sienne vierge	

## ***LA LITCHERNA***



*... e luce fu ...*

---

A sinistra: la litcherna classica lampada a petrolio  
che veniva usata in quasi  
tutte le famiglie valdostane

A destra: lumino ad olio trasformato in seguito a petrolio

# MAI

1	mardi		ss. Joseph, Jacques, Philippe ap. <b>Festa dei lavoratori</b>	<p><i>Brouillard en mars gelée en mai.</i></p> <p><i>S'il pleut le jour de la sainte Pétronille elle est quarante jours à sécher ses guenilles.</i></p>
2	mercredi	○	s. Athanase év.	
3	jeudi		Invention S.te Croix	
4	vendredi		s.te Monique veuve	
5	samedi		s. Gottard. <b>Patron de Lavenche</b>	
6	dimanche		IV ap. PÂQUES s. Evode év. Martyr	
7	lundi		s. Auguste martyr	
8	mardi		Apparition de S. Michel	
9	mercredi		s. Grégoire de N.	
10	jeudi	☾	s. Antonin év.	
11	vendredi		s. Mamert év.	
12	samedi		s. Epiphane év.	
13	dimanche		V ap. PÂQUES s.te Modeste martyre	
14	lundi		s. Pacôme abbé	
15	mardi		s. Isidore lab.	
16	mercredi	●	s. Ubald év.	
17	jeudi		<b>Ascension</b> - s. Pascal confesseur	
18	vendredi		s. Venance martyr	
19	samedi		s. Pierre Célestin p.	
20	dimanche		<b>FÊTE DE L'ASCENSION</b> s. Bernardin confesseur	
21	lundi		s. Secondin	
22	mardi		s.te Julie vier. mart.	
23	mercredi	☽	s. Désiré év. martyr	
24	jeudi		N.D. Auxiliatrice	
25	vendredi		s. Urbain pape martyr	
26	samedi		s. Philippe Néri confesseur	
27	dimanche		<b>PENTECÔTE</b> s. Bède confesseur	
28	lundi		s. Emile archev. M.	
29	mardi		s. Maximin	
30	mercredi		s. Ferdinand roi	
31	jeudi		s.te Angèle v. - s.te Petronille	



## LA LANTERNA

*... e luce fu ...*



Lampade portatili alimentate a petrolio. Le lampade qui riprodotte sono state utilizzate durante l'ultima guerra dai soldati tedeschi in stanza in Valle d'Aosta.

## *L'angolo della cucina...*

.....

### *Riso alle zucchini*

(dose per 4 persone)

Ingredienti:

- due zucchini medie
- 200 gr di riso
- ½ cipolla
- ½ bicchiere di vino bianco
- 1 l. circa di brodo vegetale
- olio e /o burro
- ½ bicchiere scarso di panna
- sale e parmigiano

Preparare il brodo vegetale. Far imbiondire la cipolla in una padella con olio e /o burro. Aggiungere le zucchini tagliate a fiammifero e rosolarle leggermente.

Versare nella padella il riso e farlo tostare, quindi bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare.

Continuare la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo ben caldo.

A cottura ultimata mantecare con la panna ed il parmigiano.

# JUIN

1	vendredi	○	s.te Laure v. martyre	<p><i>Ravoué rodzo lo matén, patchoc pè lè tsemén. Ravoué rodzo lo nèt, solèi su lè crét.</i></p> <p><i>La lune de la Saint-Jean jusqu'à Noël gouverne le temps.</i></p>
2	<b>samedi</b>		s.te Blandine v. martyre <b>Festa della Repubblica</b>	
3	<b>dimanche</b>		s.te Clotilde r. v.	
4	lundi		s. Dacien martyr	
5	mardi		s.te Zénaïde martyre	
6	mercredi		ss.Claude et Norbert évang.	
7	jeudi		s. Jérémie martyr	
8	vendredi	☾	s. Médard év.	
9	samedi		s.te Pélagie vierge martyre	
10	<b>dimanche</b>		s. Astère év. Martyr	
11	lundi		s. Barnabé apôtre	
12	mardi		s. Olympe év.	
13	mercredi		s. Antoine de Padoue conf.	
14	jeudi		s. Basile év. Doct.	
15	vendredi	●	s. Bernard de Menthon c.	
16	samedi		s. Aurélien év.	
17	<b>dimanche</b>		s. Rainier conf.	
18	lundi		s. Ephrem docteur	
19	mardi		ss Gervais et Protas	
20	mercredi		s. Sylvère pape m.	
21	jeudi		s. Louis de Gonz.	
22	vendredi	☾	b. Innocent V pape	
23	samedi		s. Joseph Cottolengo- s. Félix p.	
24	<b>dimanche</b>		s. Jean-Baptiste préc.	
25	lundi		s. Prosper conf.-s. Maxime év.	
26	mardi		s. Rodolphe év.- s.te Elise v.	
27	mercredi		s. Ladislav roi	
28	jeudi		s. Irénée év. Martyr	
29	vendredi		ss. Pierre et Paul app.	
30	samedi	○	s. Martial év.	

## ***LE LAMPE***



*... e luce fu ...*

Lampade a petrolio utilizzate da famiglie benestanti a fine ottocento ed inizio novecento.

## ***L'angolo della cucina...***



### ***Insalata di zucchini***

Ingredienti:

- 4 zucchini piccole e fresche
- un cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di foglioline di menta fresca tritate
- 3 cucchiaini di olio
- sale e pepe

Tenere le zucchini in frigorifero per un paio d'ore a bagno in una terrina contenente acqua e ghiaccio. Lavarle, asciugarle e affettarle molto sottili.

Sciogliere un pizzico di sale nel succo di limone. Unire il pepe, l'olio e la menta. Mescolare bene e condire le zucchini con questa salsa.

# JUILLET

1	<b>dimanche</b>		s. Théobald	<p>Quand en juillet le coq boit, la pluie n'est pas loin de là.</p> <p>A la Saint-Vincent cesse la pluie et vient le vent.</p>
2	lundi		Visitation de N.D <b>Patron de Voisinal</b>	
3	mardi		s Anatole év.	
4	mercredi		s. Uldaric év.	
5	jeudi		s.te Zoé martyre	
6	vendredi		s.te Secondine martyre	
7	samedi	☾	s. Symphorien martyr	
8	<b>dimanche</b>		s.te Elisabeth reine veuve	
9	lundi		s. Cirille év.	
10	mardi		s. Vital martyr	
11	mercredi		s. Pie I.er pape martyr	
12	jeudi		s. Jean Gualbert	
13	vendredi		s. Joël prophète	
14	samedi	●	s. Camille de Lellis <b>Patron de Lozon</b> (fêté au mois d'Août)	
15	<b>dimanche</b>		s. Henry roi c.	
16	lundi		N.D. du Mont-Carmel	
17	mardi		s. Alexis pèlerin confesseur	
18	mercredi		s. Frédéric év.- s. Camille c.	
19	jeudi		s. Vincent de Paul conf.	
20	vendredi		s.te Marguerite vierge m. <b>Patron de Vieille</b>	
21	samedi		s. Danile prophète	
22	<b>dimanche</b>	☾	s.te Marie Madeleine pénit.	
23	lundi		s. Apollinaire év. mart.	
24	mardi		s.te Christine vierge martyre	
25	mercredi		s. Jacques a. - s. Christophe m.	
26	jeudi		s.te Anne mère de la S.V.	
27	vendredi		s. Pantaléon martyr	
28	samedi		s. Nazaire martyr	
29	<b>dimanche</b>		ss.tes Béatrix v.m., Marthe v.	
30	lundi	○	s.te Julite martyre	
31	mardi		s. Ignace conf. - s. Germain év. <b>Patron de Grand Villa</b>	

## ***LO LANTERNEN***



Classica lampada portatile, di fabbricazione molto semplice, utilizzata sia con candele sia con petrolio. La fiamma era protetta da vetri.

*... e luce fu ...*

## ***L'angolo della cucina...***

### ***Grostata di zucchini***

Ingredienti:

- 400 gr. di pasta sfoglia
- 600 gr. di zucchini
- 50 gr. di riso
- 2 fette di fontina

Lavare, spuntare e ridurre a fiammifero le zucchini. Farle asciugare in una padella antiaderente, senza condimento, per qualche minuto. In una terrina sbattere le uova, quindi aggiungere l'aglio, il prezzemolo e la cipolla tritati finemente, le zucchini, il riso cotto per circa 5 minuti ed il parmigiano. Amalgamare bene gli ingredienti, aggiustando di sale e di pepe. Stendere 350 gr. di pasta sfoglia in un rettangolo e foderare fondo e pareti di una pirofila. Riempire con il composto di zucchini e livellarne la superficie.

# AOÛT

1	mercredi		s. Pierre aux L. - s. Eusèbe év.	<i>Chaleur de saint-Laurent, froid à saint Vincent.</i>
2	jeudi		s. Alphonse év. doct.	
3	vendredi		s.te Lydie	
4	samedi		s. Dominique confesseur	
<b>5</b>	<b>dimanche</b>	☾	Notre-Dame des Neiges <b>Patron de Vencorère et Aver</b>	
6	lundi		Transfiguration de N.S.-s. Sixte II	
7	mardi		s. Gaétan c. - s. Albert c.	
8	mercredi		s.te Léonide mart.	
9	jeudi		s. Romain martyr	
10	vendredi		s. Laurent martyr	
11	samedi		s.te Philomène vierge martyre	<i>Au soleil en Août, qui s'endormira bientôt s'en repentira.</i>
<b>12</b>	<b>dimanche</b>	●	s.te Claire vierge	
13	lundi		ss. Cassien et Hyppolyte martyrs	
14	mardi		b.se Louise de Savoie veuve	
<b>15</b>	<b>mercredi</b>		<b>ASSOMPTION S.V.</b>	
16	jeudi		ss. Roch, Joachim c. <b>Patron de Grumey</b>	
17	vendredi		s.te Emilie vierge	
18	samedi		s.te Hélène reine veuve	
<b>19</b>	<b>dimanche</b>		s. Théodule évang. Conf.	
20	lundi	☾	s. Samuel prophète	
21	mardi		s.te Jeanne Françoise de Chantal	<i>Can plou lo dzor dè Sèn Bertolomé plou to l'outón apré.</i>
22	mercredi		s. Philibert mart.	
23	jeudi		s. Eleazar	
24	vendredi		s. Barthélemy ap.	
25	samedi		s. Louis roi conf.	
<b>26</b>	<b>dimanche</b>		s. Zéphirin p.m.	
27	lundi		s. Césaire év.	
28	mardi	○	s. Augustin év. Docteur	
29	mercredi		s.te Sabine v.m. - s. Second m.	
30	jeudi		s.te Rose de Lima	
31	vendredi		s.te Isabelle de France vierge	

## LA SETILENE



Lampade ad acetilene. Quella a sinistra, costruita prima dell'ultima guerra, aveva il corpo in basso di ghisa, mentre la parte superiore era in bronzo. Quella a destra, costruita durante e nei primi anni dopo la guerra, è invece tutta in acciaio. Il bronzo infatti era diventato raro in quanto veniva utilizzato per la fabbricazione di proiettili

## *L'angolo della cucina...*

### *Courgettes farcies*

Ingrédients:

- 3 courgettes
- 150 g. de viande de porc cuite
- 1 œuf
- 2 oignons, 1 gousse d'ail

Couper les courgettes non épluchées dans le sens de la longueur et ôter une grande partie de la chair.

Faire blanchir les courgettes dans l'eau bouillante salée. Hacher la viande, les oignons, l'ail, le persil et la chair des courgettes ; lier cette farce avec l'œuf entier, saler, poivrer et saupoudrer de muscade râpée. Remplir les courgettes de farce et disposer dans un plat à gratin beurré ; parsemer de fromage râpé et poser sur chaque courgette une noix de beurre.

Mettre au four déjà chaud et laisser cuire 30 minutes.

# SEPTEMBRE

1	samedi		b. Emeric de Quart év.	<p>Quinze jours avant la Saint-Michel, l'eau ne demeure pas au ciel.</p> <p>Quand l'hirondelle voit la Saint-Michel, l'hiver ne viendra qu'à Noël</p>
<b>2</b>	<b>dimanche</b>		s. Juste év.	
3	lundi		s.te Sérapie vierge martyre	
4	mardi	☾	s.te Rosalie vierge m.	
5	mercredi		s.te Obdulie vierge	
6	jeudi		s. Zacharie prophète	
7	vendredi		s. Grat ,patron du Dioc. d'Aoste	
8	samedi		Nativité de N.D. <b>Patron de Frayé</b>	
<b>9</b>	<b>dimanche</b>		s. Gorgon martyr	
10	lundi		s.te Pulchérie impératrice veuve	
11	mardi	●	s. Emilien év.	
12	mercredi		s. nom de Marie	
13	jeudi		s. Aimé abbé	
14	vendredi		Exaltation Sainte Croix <b>Patron de Ollian</b>	
15	samedi		s. Albin év.	
<b>16</b>	<b>dimanche</b>		s. Cyprien év. Martyr	
17	lundi		Stigmates de s. François d'Assise	
18	mardi		s.tes Sophie et Irène martyres	
19	mercredi	☾	s. Janvier év. Martyr	
20	jeudi		s. Eustache martyr	
21	vendredi		s. Mathieu apôtre	
22	samedi		s. Maurice martyr	
<b>23</b>	<b>dimanche</b>		s. Lin pape martyr	
24	lundi		N.D. de la Merci	
25	mardi		b. Pacifique confesseur	
26	mercredi	○	s. Vigile év.	
27	jeudi		s. Adolphe martyr	
28	vendredi		s. Salomon év.	
29	samedi		s. Michel archange <b>Patron de Marseiller</b>	
<b>30</b>	<b>dimanche</b>		s. Jérôme c.d. - s. Victor	



## Pellegrinaggi al santuario d'Oropa



14-15 luglio 1940

Da sinistra: Marquis Valeria, Lavevaz Perpetua, Marquis Graziella, Lavevaz Rosellina, Foudon Sofia, Chapellu Aimée, Marquis Augusto.



17 anni più tardi, pellegrinaggio organizzato da Don Gino.

# OCTOBRE

1	lundi		s. Remi conf.	<p><i>Poules qui se roulent dans la poussière annoncent pluie.</i></p> <p><i>Can la pontezan-a bóre su... i fo chè atèndre dè gran plodzà.</i></p>
2	mardi		ss. Anges Gardiens	
3	mercredi	☾	s.te Thérèse de l'Enfant Jésus vierge	
4	jeudi		s. François d'Assise	
5	vendredi		s. Placide m.	
6	samedi		s. Bruno confesseur	
7	<b>dimanche</b>		s.te Justine vierge martyre	
8	lundi		s.te Brigitte veuve	
9	mardi		s. Denis év. m.	
10	mercredi		s. Florent martyr	
11	jeudi	●	s.te Placidie vierge	
12	vendredi		b. Séraphin confesseur	
13	samedi		s. Edouard roi confesseur	
14	<b>dimanche</b>		s. Calixte pape martyr	
15	lundi		s.te Thérèse vierge	
16	mardi		s. Léopold abbé	
17	mercredi		s.te Edwige veuve	
18	jeudi		s. Luc évangéliste	
19	vendredi	☾	s. Eustère év.	
20	samedi		s.te Irène reine martyre	
21	<b>dimanche</b>		s.te Ursule vierge martyre	
22	lundi		ss. tes Mélanie, Cordule	
23	mardi		s. Séverin év.	
24	mercredi		s. Raphaël archange	
25	jeudi		s. Crépin mart.	
26	vendredi	○	s. Evariste pape martyr	
27	samedi		s.te Sabine vierge martyre	
28	<b>dimanche</b>		ss. Simon et Jude apôtres	
29	lundi		s. Honoré év. - s.e Eusébie v.m.	
30	mardi		s.te Aurélie martyre	
31	mercredi		s.te Lucile vierge	

## ***LA SETILENE DI FERROVIÉ***

*... e luce fu ...*



Lampada ad acetilene con parabola in dotazione probabilmente alle ferrovie dello Stato.

## *L'angolo della cucina...*



### *Zucchine trifolate*

(dose per 4 persone)

Ingredienti:

- 600 gr. di zucchine
- 1 cipolla
- 20 gr. di burro
- 1 spicchio d'aglio

Spuntare le zucchine, lavarle ed asciugarle. Tagliarle a bastoncini lunghi 4 cm. e grossi quanto una matita. Tritare assieme molto finemente la cipolla, l'aglio e il prezzemolo; far appassire dolcemente questo trito in tre cucchiainate d'olio d'oliva e 20 gr. di burro badando che non si colorisca. Aggiungere le zucchine e lasciarle cuocere coperte a fuoco dolcissimo per circa 35 minuti mescolando poche volte delicatamente. Salarle con il dado e pochissimo sale, aromatizzare con un pizzico di timo ed una macinata di pepe.

# NOVEMBRE

1	jeudi	☾	TOUSSAINT	<p><i>De la Toussaint à la fin de l'Avent, jamais trop de pluie ou de vent.</i></p> <p><i>Si l'hiver va droit son chemin il arrive à la Saint-Martin, si l'hiver vient doucement il est là à la Saint-Clément, si l'hiver n'est pas pressé, il ne vient qu'à la Saint-André.</i></p>
2	vendredi		Les Trépassés - s. Victorin é.m.	
3	samedi		s. Hubert év.	
4	dimanche		s. Charle Borr. ev.	
5	lundi		s. Zacharie. S.te Elisabeth	
6	mardi		s. Léonard confesseur <b>Patron de Payé</b>	
7	mercredi		s. Ernest abbé	
8	jeudi		s. Ursin confesseur	
9	vendredi	●	s. Godefroy év.	
10	samedi		s.te Modeste martyre	
11	dimanche		s. Martin évang. confesseur <b>Patron de la Paroisse de Verrayes</b>	
12	lundi		s. Aurèle év.	
13	mardi		s. Brice évang.- s. Stanislas conf.	
14	mercredi		s. Vénérand martyr	
15	jeudi		s. Albert - s. Léopold	
16	vendredi		s.te Gertrude vierge-s.Hugues év.	
17	samedi	☽	s. Grégoire le Thaumaturge conf.	
18	dimanche		s. Odon abbé	
19	lundi		s. Félicien martyr	
20	mardi		s. Octave martyr	
21	mercredi		Présentation de N.D. <b>Patron de Héré</b>	
22	jeudi		s.te Cécile vierge	
23	vendredi		s. Clément - s.te Félicité	
24	samedi	○	s.te Firmine vierge martyre	
25	dimanche		s.te Catherine v.m.	
26	lundi		s. Conrad év.- s.te Delphine veuve	
27	mardi		s. Valérien év.- b.Marguerite de S.	
28	mercredi		s. Sigismond Martyr	
29	jeudi		s. Saturnin m.	
30	vendredi		s. André apôtre	

## ***LANTERNA PE LA DOMMA***



Lampada a petrolio utilizzata in coppia sulla parte anteriore delle carrozze trainate da cavalli. Questa lampada, con vetro laterale, era quella posta a sinistra della carrozza.

*... e luce fu ...*

---

## ***L'angolo della cucina...***

.....

### ***Zucchine in besciamella***

Ingredienti :

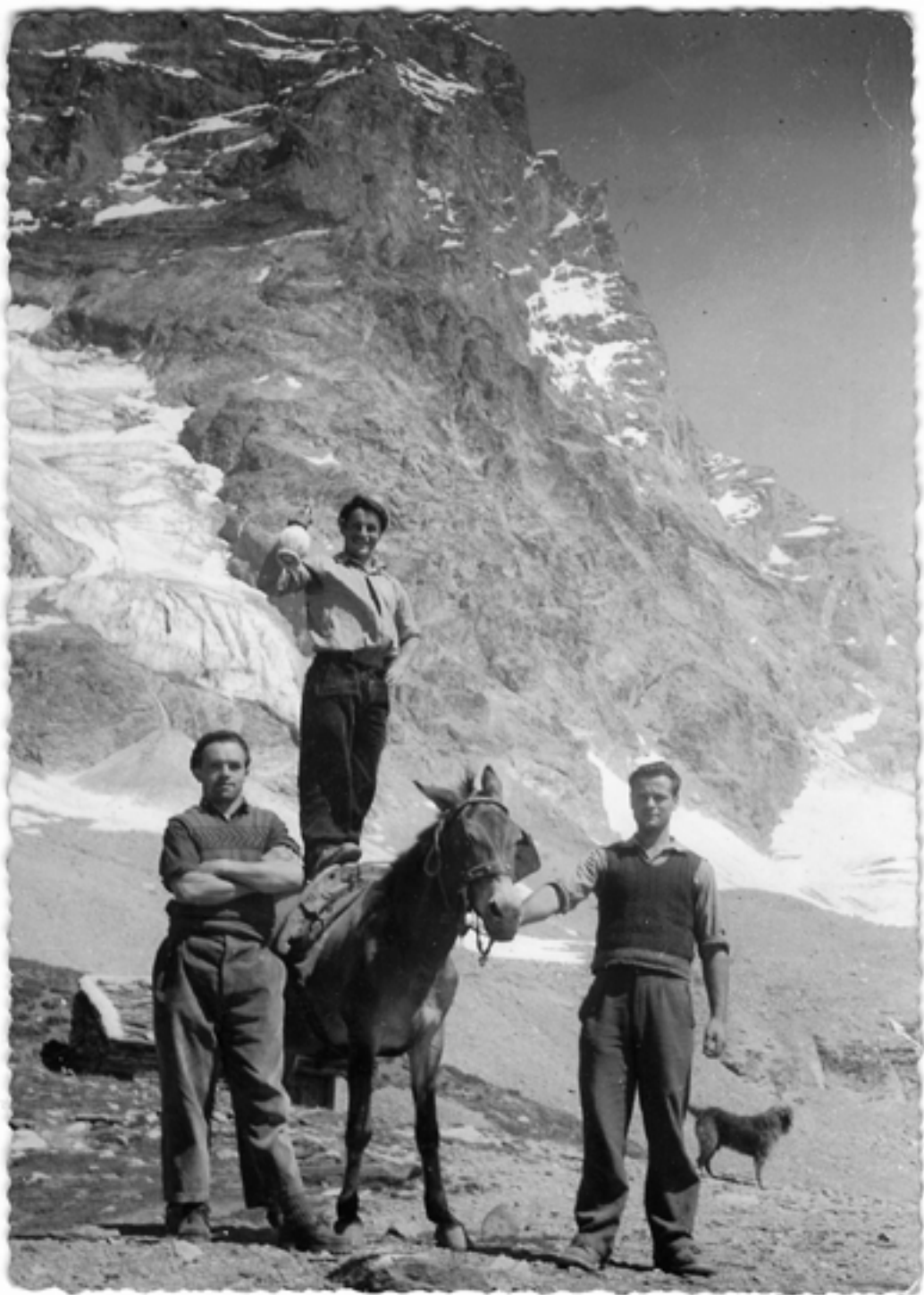
- 4 zucchine medie
- una mozzarella
- una fetta di fontina

Far imbiondire la cipolla in poco olio, unire le zucchine tagliate a dadini e soffriggerle. Salare ed unire la santoreggia tritata.

A cottura ultimata aggiungere anche il basilico.

Mettere le zucchine in una teglia da forno ed unirvi la mozzarella e la fontina tagliate a cubetti. Coprire con la besciamella e mettere in forno a gratinare.

**L'equilibrista..... ai piedi del Cervino!!!**



I baldi giovani:  
Bernard, Prospero (Tchinno) e Ercolino.

## LA SETILENE DI SOUDAR



*... e luce fu ...*

Lampada ad acetilene utilizzata da militari. Poteva essere oscurata mediante l'inserimento sui fianchi di sportellini in lamiera. Sulla parte anteriore, da un piccolo foro, usciva un debole fascio di luce che poteva, a sua volta, essere oscurato da uno sportellino tondo.

## *L'angolo della cucina...*

### *Linguine di zucchini sott'olio*

In piena stagione le zucchine vanno raccolte tutti i giorni o quasi..... A volte però ci ritroviamo delle zucchine troppo grosse, sfuggite al nostro controllo. Cosa farne? Ecco una proposta per utilizzarle al meglio:

Ingredienti:

- 2 grosse zucchine, non troppo mature (la pasta deve essere ancora bianca)
- 1 litro di aceto di vino bianco
- ½ litro di vino bianco
- Sale, olio, gusti vari freschi

Sbucciare le zucchine, tagliarle a metà nel senso della lunghezza e togliere i semi e la fibra interna. Tagliare, sempre nel senso della lunghezza, dei pezzi di circa 10 cm.; quindi con un grosso coltello affettarle a listarelle il più possibile fini. Metterle in un recipiente, cospargerle di sale grosso e lasciarvele per l'intera notte. Mettere l'aceto ed il vino bianco in una pentola capiente e portare ad ebollizione. Scolare le zucchine, tuffarle nella pentola e cuocerle per tre minuti. Scolarle e asciugarle in panni successivi fino a che risultano ben asciutte. Condire le zucchine con olio e un trito di gusti (prezzemolo, aglio, basilico, peperoncino, santoreggia, ecc). Mescolare bene, mettere in vasi e coprire con abbondante olio.

# DÉCEMBRE

1	samedi	☾	s. Evase martyr - s. Eloi év.	<p><i>Lè tchôe pozèi i porton la nèi, lè tchôe qui veulon i porton l'eua.</i></p> <p><i>Le temps des douze jours après Noël fait le temps des douze mois de l'an.</i></p>
2	<b>dimanche</b>		s.te Bibiane vierge martyre	
3	lundi		s. François Xavier conf.	
4	mardi		s.te Barbe vierge martyre <b>Patron de la Paroisse de Verrayes</b>	
5	mercredi		s. Dalmace évang. martyr	
6	jeudi		s. Nicolas év.	
7	vendredi		s. Ambroise év. docteur	
8	<b>samedi</b>		<b>IMMACULÉE CONCEPTION</b>	
9	<b>dimanche</b>	●	s.te Léocadie vierge m.	
10	lundi		s.te Eulalie vierge martyre	
11	mardi		s. Damase pape	
12	mercredi		s. Constant martyr	
13	jeudi		s.te Lucie v.m. <b>Patron de la Paroisse de Diémoz</b>	
14	vendredi		s. Arsène martyr	
15	samedi		s.te Chrétienne vierge	
16	<b>dimanche</b>		s.te Albine vierge martyre	
17	lundi	☾	s. Lazare évêque	
18	mardi		s. Gratien évêque	
19	mercredi		s.te Fauste veuve	
20	jeudi		s. Théophile – s.te Adélaïde	
21	vendredi		s. Thomas apôtre	
22	samedi		s. Flavien m.	
23	<b>dimanche</b>		s.te Victoire v.m.	
24	lundi	○	s. Dauphin év.	
25	<b>mardi</b>		<b>NOËL</b> - s.te Eugénie v.m.	
26	<b>mercredi</b>		<b>s. Étienne</b> premier martyr	
27	jeudi		s. Jean apôtre et évangéliste	
28	vendredi		ss. Innocents martyrs	
29	samedi		s. David roi prophète	
30	<b>dimanche</b>		s. Joconde évêque d'Aoste conf.	
31	lundi	☾	s. Sylvestre p.c.-s.te Colombe v.c.	



## *L'angolo della cucina...*

### *Zucchine fritte*

Ingredienti:

- 4 zucchine di media grossezza
- olio
- ½ bicchiere di aceto di vino bianco
- sale e parmigiano

Lavare le zucchine, spuntarle e tagliarle a rondelle. Rosolarle bene in una padella con poco olio.

Quando saranno ben rosolate e quasi cotte, versarvi sopra l'aceto, lasciarlo evaporare, quindi coprire la padella con un coperchio ed abbassare il fuoco. Terminare la cottura sempre a pentola coperta, quindi spolverare di parmigiano grattugiato e servire.

### *Zucchine fritte*

(seconda versione)

Ingredienti:

- zucchine di media grossezza
- farina
- olio
- sale e menta fresca.

Scegliere delle zucchine (meglio se piccole), tagliarle a fiammifero e metterle a sgocciolare, leggermente spolverate di sale fino, in un colapasta per circa tre ore. Asciugarle bene, passarle nella farina e friggerle in abbondante olio. Ritirarle dopo due, tre minuti; passarle su carta da cucina per far assorbire l'olio in eccedenza e aromatizzarle con la menta fresca tritata.

Servite come contorno, possono sostituire degnamente le patate fritte.



Le nostre ricette utilizzate al meglio!!!!

## **LA LAMPE ..... ?!?**



*... e luce fu ...*

....e per concludere, abbiamo bisogno del vostro aiuto:  
chi di voi sa da che cosa veniva alimentata questa lampada?

Sicuramente non a petrolio. Nella parte inferiore della  
serpentina vi è un minuscolo foro dal quale veniva prodotta  
la fiammella che, scaldando la parte alta della serpentina,  
aumentava di intensità. Pare fosse una lampada utilizzata  
dagli alpini durante la guerra del 1915-1918, per farsi luce e  
per scaldarsi le mani.

### **QUELQUES DEVINETTES**

*De l'è vu vit, de l'è vu mor, de l'è vu vit après cha mor.*  
Je l'ai vu vivant, je l'ai vu mort, je l'ai vu vivant après sa mort.  
(la litcherna)

Qu'est-ce que c'est ?:  
*Plan, dret è rèbèquet ?*  
Plat, droit et recourbé ?  
(lo grijoù)

## Saint Évence, storia e leggenda

---

Damien Daudry

Scrivere della vita di saint Évence, avvalendosi di documenti storici, è praticamente impossibile, eppure egli gode ancor oggi di una grande devozione popolare tra gli abitanti dei due versanti del poggio che porta il suo nome. La cosa non deve però stupirci più di tanto, essendo la storia della Chiesa costellata di santi che godono di immemorabile devozione e dei quali poco si sa di certo. Ciò non impedisce però che su di loro aleggino numerose leggende. Ed è sulle leggende relative al nostro santo che soffermerò la mia attenzione, cercando di discernere elementi comuni ed originali e di trovarvi conferme sul territorio.



Va innanzitutto sottolineato che la vita di saint Évence, così come ce la tramanda la tradizione locale, non si discosta di molto da quella di altri santi nostrani quali saint Julien, venerato a Fénis e san Besso, venerato sulle alture tra Cogne e Campiglia Soana.

Ma torniamo alle leggende che ci raccontano la sua vita.

Una prima versione ci viene da Mons. Duc, nella sua monumentale *Histoire de l'Église d'Aoste*, vol. I, risalente al 1901. Il nostro vescovo storico ci parla di saint Évence in maniera edificante e ci fornisce alcune precisazioni, che dà per certe, sulla sua esistenza. Lo fa soldato della gloriosa legione Tebea agli ordini di san Maurizio, decimata ad Agauno in Vallese sul finire del III° secolo d. C. E non esita a scrivere: " *Il est vraisemblable que ce soldat – apôtre séjourna quelque temps au milieu de nos montagnes, semant sur ses pas la parole du salut.... Le corps de ce glorieux martyr repose à Nancy en Lorraine*". Queste notizie non sono però suffragate da alcun documento storico.

Assai più interessante è a mio avviso quanto asserito nella nota 2, posta a piè delle pagine 37 e 38 dell'opera citata, anche se Mons. Duc asserisce che il tutto è pura leggenda. Vi si legge: « *D'après la légende, saint Évence était frère de saint Julien martyr et de saint Théodule, qui se serait sanctifié sur le col de ce nom à Valtournenche. Les trois frères auraient fait partie de la Légion thébéenne et auraient, après s'être dérobés à l'hécatombe d'Agaune, cherché un lieu de refuge dans nos Alpes, en vivant séparément, comme ermites, les uns des autres. Tous les trois auraient été précipités des monts qui leur servaient d'asile, par des bergers jaloux et cruels. C'est une pure légende* » . A parte la presunta parentela tra Évence, Julien e Théodule, troviamo in questa leggenda alcuni elementi comuni con quelle di saint Julien e di san Besso. Ne riparerò in seguito.

Nel 1913, lo storico Tancredi Tibaldi, nella sua opera *Serate valdostane illustrée*, ci presenta, con dovizia di particolari, una leggenda concernente saint Évence, che ha sicuramente raccolto in loco. Dirò subito che la versione che ci fornisce il Tibaldi, mi sembra più un dotto panegirico delle virtù eroiche del santo, che una genuina storia tramandata oralmente di padre in figlio tra gente semplice. L'Évence che ci viene presentato, arriva a Cly all'inizio del IV° secolo, egli è : "... *chiaro per studi, bello di fattezze, sereno d'aspetto, dolce di cuore...*" ed essendo cristiano, non esita ad apostrofare con dottrina gli abitanti del luogo ed i loro sacerdoti pagani, che adoravano falsi dei di legno e di pietra, spiegando loro la verità sul vero Dio. Dopo vari giorni



di prediche inutili, deve scappare, cercando scampo sulla montagna, inseguito da una folla inferocita, aizzata dai suoi sacerdoti. Giunto sull'altura che oggi porta il suo nome, si trova improvvisamente la strada sbarrata da un baratro. Si inginocchia, appoggiato al suo bastone ed aspetta sereno che la folla lo precipiti dal monte. Miracolosamente il suo bastone sprofonda nella dura roccia ed egli, aggrappato allo stesso, avvolto in una fulgida luce,

non può essere smosso né precipitato dal dirupo. Viene quindi bersagliato di frecce, che miracolosamente lo lasciano illeso. Pervasi allora da grande timore, i suoi inseguitori credendolo un Dio, si prostrano e lo adorano.

Évence rivolge loro un nuovo dotto sermone, parlando del vero Dio, unico degno di adorazione. Un nuovo prodigio si verifica in quel mentre: dal buco lasciato dal suo bastone nella roccia, sgorga acqua purissima, il nostro vi intinge le dita e battezza tutti i presenti convertiti. Improvvisamente, l'idolo pagano che si erge sull'altura, crolla con grande fragore e s'infrange a terra in mille pezzi. Évence vivrà a lungo, eremita sull'altura, con la sola compagnia di un cane, trovando rifugio in una cavità, ai piedi di un grande masso che si erge poco lontano dal luogo dei suoi miracoli. La leggenda riporta altri particolari, sottolineando una miracolosa collaborazione con saint Julien, ma non precisa come morì, né quando.

La gente del luogo però, ancora oggi è pronta ad indicare il foro lasciato dal bastone di Évence, *lo Puy de saint Évence*, così come il roccione ove trovò rifugio

col suo cane, *lo Sez creuvö*, con le sue provvidenziali nicchie e, cosa strabiliante, la mensola in pietra su cui posava il suo piatto ed il suo cucchiaino in legno, nonché il duro cuscino in pietra su cui appoggiava il capo per dormire. E, sul sito, vari secoli dopo i fatti narrati, forse già nel XIII° secolo, sorse una cappella a lui dedicata. Troppo erudita nel suo complesso, la nostra storia, probabilmente tratta da uno dei numerosi sermoni che nel corso dei secoli gli officianti tenevano alla folla dei pellegrini il 7 maggio, giorno della festa del santo, rimane una pia leggenda, studiata più per edificare gli animi che per narrare fatti realmente accaduti.

Una terza versione della leggenda di saint Évence è riportata da don Paolo Papone, attuale parroco di Valtournenche, in una dotta conferenza, tenuta il 27 maggio di quest'anno all'Accademia di Sant' Anselmo, dal titolo *Les martyrs de la Légion thébéenne, historique du culte en Vallée d'Aoste* e tuttora inedita.<sup>(1)</sup> Eccone un riassunto: Évence, legionario tebeo, fuggito al massacro di Agaune, valicato il colle Teodulo, si rifugiò sulle alture tra Torgnon e Saint-Denis, divenendo un pastore. In un anno di siccità, i suoi prati, sono gli unici a restare verdeggianti. I suoi vicini, pastori come lui, mossi da gelosia, tentano di precipitarlo dal dirupo. Il suo bastone però si infila profondamente nella viva roccia e dal foro sgorga acqua abbondante che non tarda a far rinverdire i prati dei dintorni, con grande soddisfazione di tutti. Ancor oggi, per questa sua particolare peculiarità, di fare sgorgare acqua dalla roccia, saint Évence è processionalmente invocato in tempi di siccità.



A questo punto una domanda sorge spontanea, quale delle nostre leggende si avvicina maggiormente a fatti realmente accaduti?

La risposta sta, come dicevo all'inizio, nell'individuare gli elementi originali, comuni alle varie versioni e di individuare sul territorio conferme possibili, tralasciando tutto quanto è frutto di evidente fantasia o, che sappiamo con certezza, essere frutto di aggiunte gratuite posteriori.

Cominciamo dall'ambiente, teatro della nostra storia. Credo di essere molto vicino al vero nell'affermare che il promontorio di saint Évence, così come quello di saint Julien a Fénis e quello di san Besso, sulle alture tra Cogne e Campiglia, conobbe una sacralità pagana, legata a culti megalitici, che si mantenne viva tra

la popolazione locale molto a lungo, attraversando il mondo classico e convivendo con gli albori del Cristianesimo. Gli esempi in questo senso non mancano certamente. L'intervento di Évence, che non può a mio avviso essere frutto di pura fantasia, sembra seguire il suggerimento di papa Gregorio Magno (590 – 604), al missionario Melito, circa l'opportunità di convertire i pagani, con tatto, soprattutto con la testimonianza della fede, rispettando il luogo o il tempio a loro

---

<sup>(1)</sup> Ringrazio don Paolo Papone che me ne ha gentilmente fornito il testo.

sacro, trasformandolo, rimossi gli idoli, in luogo di devozione cristiano. A riprova di quanto affermato, circa l'esistenza di un culto megalitico sul nostro poggio ed in assenza di inconfutabili prove archeologiche, va sottolineato che il vero oggetto di cristianizzazione da parte di Évence sembra proprio essere la roccia, sulla quale, secondo tutte le leggende riportate, il santo ha lasciato un'impronta indelebile col suo bastone. E, sempre in questa ottica, degno di attenzione è



anche l'imponente masso, rifugio del santo, che reca, secondo la credenza popolare, tracce visibili di impronte da lui lasciate. Il particolare poi, di precipitare il santo dall'altura stessa, ci riporta alla memoria usanze e riti pagani, quali quelli di sacrificare vittime precipitandole da alte rupi. E, come se non bastasse, una figura umana, incisa sulla roccia, è ancora chiaramente visibile a ovest della cappella attuale; si tratta di un antropomorfo schematizzato, maschile, sessuato, brandente con la destra un oggetto, forse

un'arma, che ritroviamo nell'arte rupestre protostorica.

Per concludere, esaminiamo da vicino il personaggio principale dell'intera vicenda, il nostro Évence. Verisimilmente si tratta di uno dei tanti Confessori della fede, realmente vissuti, venuto da un luogo urbano già cristianizzato, ad evangelizzare le nostre campagne ancora pagane. Di certo non si tratta di un soldato tebeo della Legione angelica di san Maurizio, fuggito al massacro di Agaune in Vallese. Sappiamo oggi con certezza che questa attribuzione è completamente gratuita, nata solo alla fine del XVI° secolo, dopo il 1591 per la precisione, per dare maggior lustro al nostro umile santo pastore, come ad altri, di oscura origine.<sup>(2)</sup> La prova l'abbiamo nell'antichità della cappella dedicata ad Évence, che precede di vari secoli questa data, essendo già menzionata in un documento del XIV° secolo.<sup>(3)</sup>

<sup>(2)</sup> Nell'inverno tra il 1590 ed il 1591 e precisamente dal 29 dicembre al 15 gennaio, avvenne la traslatio da Agaune a Torino, per ordine del duca di Savoia, del corpo di san Maurizio e della sua spada. L'episodio suscitò certamente un rinnovato fervore nella devozione popolare di san Maurizio e dei suoi compagni. Ed è a questo punto che vari santi locali, poco conosciuti, diventano, a maggior gloria loro, santi legionari tebei. Va anche notato che l'iconografia conosciuta di saint Évence non ce lo presenta mai nelle vesti di un legionario romano, ma in quelle di un presbitero.

<sup>(3)</sup> La data precisa è quella del 1339, quando Pietro di Châtillon lascia nel suo testamento 10 soldi "semel, cappelle sancti Evencii". Cf., don Paolo PAPONE, Relazione inedita, citata nel presente testo. Sembra però che la cappella esistesse sin dal XII° secolo.

# Patois et globalisation

---

par Alexis Bétemps

Pourquoi parler encore patois dans une époque où la communication est devenue une parole magique incontournable? Pourquoi encourager la pratique d'une langue marginale quand la tendance est de privilégier les langues à grande diffusion qui assurent une communication plus étendue ?

Personnellement, je vois deux raisons principales.

La première est liée à la nature même du patois : c'est une langue moulée par d'innombrables générations de Valdôtains et elle est particulièrement adaptée pour lire efficacement le milieu qui nous entoure. Et c'est cette connaissance qui est notre première liberté, celle qui nous permet des choix conscients dans notre milieu et nous donne l'autonomie nécessaire dans les jugements. C'est le patois qui nous renseigne sur la vie quotidienne des populations qui ont forgé le paysage qui nous enveloppe et nous protège, qui a organisé un système de valeurs, le nôtre, universelles et particulières à la fois, qui a marqué l'articulation sociale de nos communautés.. Certes, pour être encore fonctionnel, il doit s'enrichir dans le vocabulaire surtout, pour interpréter la société nouvelle qui est en train de se former, chez nous comme ailleurs. La technologie, les institutions nouvelles, les loisirs, les modes de vie modernes ont besoin d'un vocabulaire rénové. Et cela est possible puisque l'adaptation aux temps est une capacité que toutes les langues possèdent. Y compris le francoprovençal. Mais même si le patois saura se donner les instruments nécessaires pour être performant dans tous les domaines de la communication, il ne pourra jamais être la seule langue des Valdôtains : d'ailleurs, il ne l'a jamais été puisqu'il a toujours été accompagné par le latin avant, puis par le français, et maintenant, de plus en plus, par l'italien. Destin singulier pour une langue ? Peut-être... De toute façon, dans un avenir proche, personne ne pourra plus se permettre d'être monolingue. Ni même un anglophone.

La deuxième raison est d'ordre plus général et s'inscrit dans le cadre des grands changements intervenus ces dernières années qui nous ont plongés rapidement dans le village global où les contacts entre langues et cultures diverses deviennent une expérience quotidienne. Avec le bantou, l'arabe, l'albanais, le roumain, les langues slaves, etc. qui résonnent dans les anciennes rues de notre Cité et dans les « *llòu* » de nos villages, qui parmi nous ne s'est jamais posé la question : « Quel sens y a-t-il encore à parler patois ? ».

Or, cette nouvelle situation linguistique, qui ne nous est pas particulière puisqu'elle concerne désormais le village global, a alerté les esprits les plus ouverts et prévoyants sur le grand danger de l'homologation linguistique et culturelle planétaire avec l'abandon progressif des petites langues, puis des moyennes, puis des autres... Au bénéfice, dit-on, de la communication...

L'importance de la biodiversité est déjà communément acquise depuis plusieurs décennies. Tout le monde ou presque est d'accord sur le fait qu'on doit sauvegarder la flore et la faune jusqu'à l'espèce la plus petite et, apparemment, la plus inutile. Le même principe appliqué aux langues et aux cultures a eu plus de mal à percer, jusqu'à présent. Cela probablement à cause des grands intérêts que le nationalisme linguistique des états chaperonne. Mais la sensation qui va se généraliser, d'après laquelle le monde, en passant par une phase de plurilinguisme diffus, est en train de courir vers un monolinguisme anglais et vers une culture uniformisée sur celle américaine de nos jours, a donné une secousse aux intelligences assoupies. Voilà alors les prises de

position d'organismes internationaux et d'intellectuels influents soutenant que le multilinguisme et le multiculturalisme sont un patrimoine de l'humanité à sauvegarder. L'enrichissement culturel est le produit des différences qui entrent en contact parce que ce sont les différences qui stimulent l'intelligence humaine et la portent à de nouvelles inventions. La langue, en tant que composante d'une culture, en a les mêmes comportements, donc, toutes les langues existantes, en tant que ferments culturels essentiels, méritent d'être sauvegardées. Qu'elles soient grandes ou petites. Elles sont la biodiversité de l'esprit humain..

Et comme a dit le poète Paul Valéry : « Enrichissons-nous de nos différences mutuelles ».

Dans cette optique, toutes les langues doivent donc être sauvegardées avec une attention particulière pour les variétés les plus menacées. Voilà pourquoi parler patois est un choix pour l'avenir, pour contribuer à la création d'un monde pluriel, meilleur, plus humain, pour former des citoyens plus riches et plus conscients, qui trouvent dans la confrontation des différences le ressort pour croître culturellement et moralement.

Finalement, le patois, vu sous ce point de vue, contribue à nous rendre un peu plus libres dans un monde médiatisé qui galope vers l'uniformisation culturelle et linguistique que nous ne voudrions pas.

## **An conta en patoué**

### **Passà pè la tsampan-a**

---

Seutta conta y è vrèi. Mè l'a contèi én tel, én dzor què y ée dè bon-a leunna ma de pouiyo pó vo deue coui y è voudreu pó què i pènsisse què de sit an tsapletta ...

Lo veulladzo, adón, y ée plèn dè dzé è dè totte lè peurte i sortion dè rèndze dè minó... Entche apré Teùssé, devàn què tramà su pè dameun, ll'ae dè sisse què i couéoon tcheucca dè pan è diquèttàn i profitóon dou for tsot pè lle cayé dedé én par dè séton-ó dè peeú vegnón pè fae dè pachón. Djaque sèn, can i couéoon i fléoon bon pè tot lo veulladzo è la fripouille y ae la nóta bon-a ...

Basta, én queu, én par dè sisse bardassón tcheucca bièn veusto chè son èntèndù pè fae dè froudin-e ou peuo Djan dè la Bléta, què i cooe to couerbo perché lè romatis l'aon rèndjamente plèyé én dó.

Lè canaille, què i jouèillóon lo va-è-vén outor dou for, y an carqueló lo momàn djeusto què lè pachón y issàn itó bé couét è lo for pó tró tsót : ma commèn fae pè accapà lè peeú ? pouijóon pó, lafèique, défae la peurta dou for...Adón tcheucca avoué lè bon-e, tcheucca avoué lè grame y an èmpetsé ou croué Djamén dè passà pè la tsampan-a què i sareu-poue sella borna què y a dè l'oudézò dou for, yoi què on fé tsére dju lo tsarbón è lè séndre can on poulitte lo for, devàn què beuttà lo pan.

Djaque, adón, èn débeurdzèn dè l'oudézò, avoué én bâton y an rèüssi a fae colatà, utre todzèn, la labie què i teuppée la tsampan-a è pâi Djamén què y ée lo peu pitché dè la banda, issa què tè issa, y a rèüssi a ch'ènfelà dedé lo for. Alor y a avansé toplàn a cattro patte èn pestèyèn :

« Madosca y è to teup è i fé tsot seuilla ! »

E lè-z-ótre dè defoua :



« Ita pó a écoutà lo tsót ! Ramasse avoué lè man è bóra dju ! »

E adón lesto, i chè tré la tsemise è avoué sèn i poussoe lè peeu to couézèn dju pè la borna dè la tsampan-a, lè-z-otre attendèn i boccóon dézò avoué lo berret.

Tot pè én moman, djeusto què i comménséon dè fae lloi èmplèite, i vèyon paí Djan, dju ou fon dè la lloi, avoué dó tsavèn èn man...

« Ella ! Djan y è seu ! Maque ya ! » E totta la marmaille y a sparì è lo peuo Djamén y è restó èmbouató dedé lo for..

Què fae ? Tornà sourtì pè la tsampan-a gneunca a lleu pènsa... Adón y è restó lè quièi commèn én rat outémé què Djan i déteupoe lo for apré, commèn y a vu tcheucca dè saèn a traver la gordze dou for, y a fé què prènde l'ènvio è y a dzeuffó foua commèn an fezetta ...èn plèn a la panse ou peuo Djan què t'alló a canteméle sènsa savèi commèn.

"Bougro, m'è arreuó adòs én maójo, sareu pó deue sé y ée an bétche ou dè què, basta mè si troó a fiér èn l'er - i contoe pè la chouitte Djan dè la Bléta- é d'è maque vu dè ferrouiye què y épèillion su pè la lloi dou Crét ..."

Toteun, i fó deue què adón pè lo veulladzo y ae dè jouè è dè bouigno a totte lè tsanton-ó, è lo peuo Djamén l'a pó féte frantse, tcheucca y ée bondàn tró matséó pè être alló ou dza... Safféque, devàn què nèt i chè tchappó én par dè mournifle avoué la mae è avoué sèn y a itó quèi...

Adón y ée pai què on apprègne a vivre...

L. PH.



## Jeux et jouets d'autrefois (2<sup>ème</sup> partie)

---

*Sét, catorze, veunteun*, on disait autrefois pour indiquer les trois étapes de la vie à franchir pour atteindre l'émancipation, le statut d'homme ou de femme à part entière. Jusqu'à sept ans, considéré comme l'âge de la raison, durait l'enfance proprement dite après quoi commençait la phase des apprentissages qui étaient multiples et non seulement scolaires.

Aussitôt que les enfants, filles et garçons, avaient acquis suffisamment d'autonomie, à savoir vers six, sept ans, on exigeait d'eux une collaboration, il fallait qu'ils « aident » dans les travaux de la campagne et du ménage : aller au pâturage, garder les sœurs et frères plus petits, faire provision d'eau et de brindilles pour allumer le feu, aller au *dza* et mille autres petites tâches, de sorte que le temps libre se réduisait sensiblement, mais pas leur envie de jouer. Au contraire, ils savaient profiter de toutes les occasions et une fois qu'ils avaient accompli leur tâche, ils filaient avant qu'aux adultes de la maisonnée ne vienne à l'esprit de les embaucher pour faire autre chose. A l'époque, les enfants maîtrisaient bien leur espace vital, il n'y avait pas de gros dangers dans le village et ses alentours et, en plus, la communauté entière veillaient sur eux et intervenait, le cas échéant, pour les mettre en garde ou les réprimander si leur comportement s'avérait imprudent ou incorrect. Ils pouvaient donc librement circuler dans le village, se retrouver pour jouer à tout moment, pourvu d'en avoir le temps. Souvent, ils se le donnaient, le temps, ils s'oubliaient jusqu'à ce que quelqu'un les prévienne : « *Peuo, y è dza tcheucca què mamma tè crîe !* » Il n'était pas rare, alors, de voir des mamans exaspérées parcourir les ruelles du village, une *bróta* à la main, à la recherche des gamins qui s'étaient embusqués quelque part... A vrai dire la *bróta* avait, le plus souvent, une fonction symbolique, c'était une sorte de croque-mitaine, un peu comme *Bâtôn reula*, le bâton errant que l'on évoquait pour se faire obéir des plus petits.

Il y avait, dans chaque village, des coins privilégiés pour jouer : la *grandze*, l'aire communautaire où l'on battait le blé, ou bien la placette de la fontaine ou encore l'espace devant la chapelle. Les enfants de tout âge s'y retrouvaient surtout à la pause de midi, ou le soir à la nuit tombante, pendant la belle saison.

Le plus simple c'était de jouer à *bara* (à cache-cache). On se mettait en cercle et, par le biais d'une comptine, on désignait celui qui devait rester à la *bara* pendant que les autres détaient se cacher dans les recoins du village.

Du temps de mon enfance, vers les années 50, avant que la comptine *Tre civette sul comò* » fasse son apparition, on en utilisait une autre qui récitait ainsi :

*Pomma, cadanse*

*Vén, soldén*

*Paquet, lion*

*Monaque*

*Tie, vie*

*Foua*

*Tac !*

Une autre comptine formée de mots sauvages d'origine italienne ou piémontaise était celle-ci :

*Pisse, pissérola  
Con lui sei bella  
Santa madrina  
Tricoutri  
Alza su  
Questo mio  
Bravo pè !*

On s'en servait pour établir les rôles dans le jeu des Anges.

Le premier désigné par la comptine était l'Archange, ceux qui suivaient étaient les Anges et le tout dernier le Diable.

L'Archange allait se placer au Paradis, au bout d'un espace libre, éloigné d'une douzaines de pas de la Terre, l'endroit où se rangeaient les anges. Quant au Diable, muni d'une pelote que l'on façonnait sur le champ en entortillant un tricot ou bien deux ou trois bérets de laine, il allait se poster à l'Enfer, à mi-chemin entre la Terre et le Paradis, mais écarté de 5-6 pas, par rapport au trajet établi.

A tour de rôle, chacun des anges entamait le dialogue avec l'archange :

*-Drin, drin !  
-Chi è ?  
-L'angiolin !  
-Che cosa vuoi ?  
-Venir da te...  
-Apri le ali e vola !*

A ce point, l'ange « s'envolait », les bras ouverts pour simuler les ailes. Il devait arriver au Paradis sans se faire toucher par la pelote que le Diable lançait à son passage, autrement il devenait un diabolotin et il était destiné à l'Enfer.

Ce jeu était une contamination d'un autre plus connu : le jeu des Couleurs, où les deux personnages principaux, l'Ange et le Diable, devaient deviner, à tour de rôle, la couleur que chaque joueur avait choisi en secret. Il se formait ainsi deux équipes qui se mesuraient dans une épreuve de force. On traçait d'abord une ligne sur le sol, puis, de chaque côté on se mettait en file indienne et on s'accrochait les uns aux autres formant une sorte de chaîne. Les deux joueurs qui étaient en tête s'empoignaient par la main... et on tirait.

La garde des petits était confiée surtout aux filles et celles-ci cherchaient pour autant que possible à les intégrer dans leurs jeux en leur réservant des rôles à leur portée.

Elles choisissaient des jeux tranquilles que l'on pouvait faire aussi à l'abri, dans la tiédeur de l'étable, pendant la mauvaise saison : *catse, catse bien pètolla, patta tsoda ou encore fila, fila bièn, colègne*. Ce dernier, qui était pourtant bien amusant pour les petits, est sombré dans l'oubli. Il prévoyait deux rôles principaux, la bergère de moutons et la commère, que les filles plus grandes gardaient pour elles réservant aux petits le rôle secondaire de poulettes.

La bergère confiait sa volaille (*la pinna blantse, la pinna rossa, la pinna nèye, lo pouli qui tsante bé, etc...*) à la commère, puis, elle s'éloignait de quelques pas.

En mimant avec les bras le mouvement du rouet, elle chantonait.

*Fila fila bièn colègne,*

*mè de lardzo mè gotchón...*

Le chœur des poules ajoutait :

*Va-t'èn lardzé lè fèye*

*Attèndèn què lo loi i dor!*

Quand la bergère revenait, une des poules avait disparu, cachée dans un coin de l'étable. Elle en demandait raison à la commère qui, à chaque fois, donnait des explications du genre :

*"De si allèi lavà la sotan-a à l'énqueà ou bien de si allèi fèrrà l'ôno dè Prosper,*  
ou encore *beuttà lè vantouze a Mèlie, coppà lè mostach a Pèyén,* entre-  
temps ... *la martèa, ou bien lo vorpeuil, lo motset, l'euille ...l'a accappèi!*

Quand toute la volaille avait disparu, la bergère se mettait à quatre pattes et appelait : « Pi ! Pi ! Pi ! » et toutes les poules sortaient de leur cachette et venaient « becqueter », du bout du doigt, le dos de la bergère.

Les garçons dédaignaient ce type de jeux, ils préféraient jouer à *tchapa-feu* (colin-maillard), à la *cavalina* (saute-mouton) et au jeu de la *troye* dont nous avons un beau témoignage de la regrettée Prosperine Foudon, née en 1899 :

*No dzoyiìn a bara è poué ou djà dè la troye, sèn y ée-poué defoua. I fijóon djirà la rebata è lè-z-otre tcheut avoué én batón pè eun pè fae sourtì la rebata dè la borna è pè rutsé lloi lo batón. I dijóon lo dja dè la troye. M'adón-o, su a Encoée, lé devàn la tsapella no fijouìn sé dja , tcheut ènsèmblo.*

Le jeu de la *troye*, tel qui se pratiquait encore vers les années 60, se déroulait ainsi: Tous les joueurs étaient munis de bâton. Celui qui avait la *troye* (une boule de bois ou plus simplement une boîte de conserve vide) se plaçait au milieu et les autres tout autour, en cercle, à quelques pas de distance, tenant leur bâton logé dans un trou expressément creusé dans le terrain. A l'improviste certains quittaient leur place pour aller frapper la *troye* et l'enlever au gardien. Celui-ci devait profiter de l'occasion pour occuper un des trous libres chipant ainsi la place à un joueur. Celui qui n'arrivait plus à se caser allait au milieu garder la *troye*.

Dans son témoignage, Prospérine Foudon nous a parlé aussi d'un ancien jeu que l'on faisait du temps de son enfance : le jeu des boutons.

*I dzoyéon i bottón, i teéon pai commèn i tion lè seut, contre dó bèrio, aprè sé què y ée premé contre lo bèrio, ou secón, trèjémo, i prègnoe lè bottón...*

*E lé y aon-poue én gran fidartsó tot ènrétó, lè bouébo, seuilla outor dè lloi (autour de la taille). M'adon-o, 'co lo frae dè mè, Nibèi, y ae 'co ll'u an granta rèndze dè bottón...N'an fénque coppó a l'énqueà, a la Cûa, ou tè dè la doutreunna, coppó lè bottón a la sotan-a dè l'énqueà ma ll'u chè n'et apersù è ll'a-poue baillé doe lourdin-e.*

D'autres personnes âgées se souviennent de ce jeu, mais il n'a pas été possible d'en reconstituer exactement les règles. Souvent leurs souvenirs sont liées à des anecdotes qui évoquent, pour ainsi dire des incidents de parcours comme celui de falloir rentrer chez soi, *la trapa èn man* parce que on s'était joué les boutons qui retenaient le pan postérieur des culottes.

Un jeu qui ne se fait plus maintenant, mais qu'on a pu reconstituer grâce aux témoignages, est le jeu du couteau auquel se livraient autrefois les bergers au pâturage. Il s'agit d'un jeu d'habileté qui consiste à lancer un couteau, un Opinel généralement, pour le planter dans le sol, selon des modalités et gestes préétablis :



*Pequet* : couteau tenu par la pointe de la lame ;  
*Patta blantse* : couteau sur la paume de la main, la lame vers l'extérieur ; (1)



*Patta nève* : couteau sur le dos de la main ; (2)  
*Corbetta* : lame repliée à angle droit, tenue par le bout des doigts ; (3)



*Cornetta* : couteau tenu par le manche, coincé de travers entre les doigts (geste des cornes) ; (4)



*Poudzo* : couteau posé sur le pouce et l'index ;  
*Couzo dret* : de la main gauche on se tient le coude droit et on lance le couteau, tenu par la pointe de la lame, de la main droite ;

*Couzo gots* : même chose, en inversant la position des mains ;

*Bouigno dret* : de la main gauche on se pince l'oreille droite, on lance le couteau en passant la main au-dessus du bras entravé ;

*Bouigno gots* : même chose, en inversant la position des mains ;

*Dentina* : pointe de la lame retenue par les dents ;

*Testina* : couteau posé sur la tête, la lame tournée vers le sommet ;

*Pén pon poutcho* : couteau tenu par la pointe de la lame ; avec l'index et le moyen de l'autre main on frappe trois coups, le premier sur les doigts qui serrent la lame, le deuxième sur la lame et enfin le dernier, plus fort, sur le manche du

couteau pour le faire culbuter.

A chaque tir, le couteau doit s'enfoncer verticalement dans le terrain, même si une certaine inclinaison est tolérée, normalement on s'accorde pour un angle de quatre doigts entre le sol et l'extrémité du manche du couteau, deux doigts s'il s'agit du coup dénommé *corbetta*.

On peut jouer tout seul, mais le défi à deux, trois, quatre joueurs est beaucoup plus stimulant.

Chaque fois que le couteau retombe ou qu'il ne s'enfonce pas correctement, le coup est raté, il faut passer alors le couteau au joueur suivant. Celui-ci peut continuer jusqu'à ce qu'il fasse une faute à son tour. Il faut toujours recommencer depuis le début. Le gagnant est celui qui réussit à réaliser entièrement la séquence des tirs sans faire d'erreurs.

Un classement est alors établi et le dernier, le moins performant, doit se soumettre à une « pénitence », il doit arracher avec les dents une *tseveuille* plantée dans le terrain. Il a cependant le droit de choisir l'emplacement où sera enfoncée la petite tige de bois et aussi de dégager le terrain tout autour, en ôtant cailloux, brindilles ou autre. La cheville, dont la longueur est trois fois, à peu près, la largeur de la lame du couteau, est enfoncée par trois coups frappés avec le manche du couteau.

L. PH.

## **Attività svolte dall'Associazione nell'anno 2006**

---

### **INCONTRI E SCAMBI CULTURALI:**

12 febbraio - presso il "Foyer de Joie"

Il pomeriggio è stato dedicato alla lettura e all'interpretazione di racconti e poesie in patois tratti da testi dei migliori autori valdostani di poesie in dialetto.

8 aprile - presso il "Foyer de Joie"

La serata è stata dedicata alla proiezione di diapositive con racconti, testimonianze e canzoni a cura di Daniele Vallet e Tulipe Tripani, impegnati per interventi educativi a favore di bambini svantaggiati dei paesi poveri (esperienze 2005 in Bolivia).

25 aprile: gita culturale alle Valli Olimpiche (Piemonte)

Visita alle miniere di talco ed al forte di Finestrelle.



21 maggio - partecipazione alla festa della "sarieula" presso l'area sportiva di Rapy organizzata dalla Pro-loco di Verrayes

L'associazione Vescoz ha partecipato con la preparazione di una piccola esposizione di erbe spontanee raccolte nei prati del nostro territorio e utilizzabili in cucina e con degustazione di crema alle erbe, frittelle con fiori di acacia, bougnet alla menta e salvia fritta.

In occasione di questa festa abbiamo avuto il piacere di condividere alcuni momenti con i nostri amici di Chantepie.

12 novembre - mostra del pittore Carlo Monaja in occasione della festa patronale di San Martino presso il Foyer de Joie



#### Scambi con Chantepie

Sono proseguiti gli scambi periodici con Chant'flore.

In occasione della gita al Salon du Bois, organizzata dal Comune di Verrayes, abbiamo avuto la possibilità di partecipare ad una lezione di composizioni floreali e a nostra volta abbiamo presentato alle amiche di Chantepie la ricetta dei "gnocchi" realizzati e degustati con piacere.



#### **A LA RECHERCHE DES SENTIERS PERDUS:**

12 agosto – escursione guidata a Saint Evence e Lavesé;

Il percorso effettuato è stato quello del « Tor de saint Evence » con la rievocazione di fatti storici e leggende.

#### **MINI CORSI LABORATORIO:**

Nel mese di gennaio e febbraio, a Diémoz, si è svolta l'attività di DECOUPAGE insieme all'esperta Clara Zanetti.

#### **ALTRE ATTIVITA':**

Pubblicazioni trimestrali sulla "Sarieula":

Preparazione del "Petit Almanach de chez nous 2007"

Al fine di proseguire con questa iniziativa si invita chiunque sia in possesso di materiale, idee o tempo disponibile a dare la sua collaborazione mettendosi in contatto con i membri del Consiglio Direttivo.

Avete Voglia di partecipare alla redazione dell'Almanacco 2008 ?

E' gradita ogni forma di collaborazione: proposte, foto, scritti ...