

Suzanne Prost se souvient:

Le Youto a été occupé jusqu'au début des années 1950 par Marcel et Louise Pouillard et leurs enfants. Suzanne Prost, née Pouillard et nièce de Marcel, y a vécu jusqu'à l'âge de 9 ans. Elle nous raconte:

"J'habitais dans la chambre avec mes parents, ma grand-mère (décédée en novembre 1930) dans une autre chambre et, dans la dernière, vivait la vieille Céline placée chez nous par l'Assistance. Que ça pouvait être enfumé dans le tué! On n'y voyait pas toujours clair. Et on avait froid l'hiver, surtout quand la neige tombait à l'intérieur par les tournevents cassés..."



Avant la Noël, quand ils tuaient le cochon, les gens du village apportaient leurs saucisses et leur jambons pour les fumer. Ils venaient avec leurs perches pour les pendre et leur genévrier pour le feu de fumaison. Le feu se faisait à même le sol sur les cadettes. C'était la fête! Du temps de la grand-mère, deux fois par an, on "cuisait" la lessive dans un grand cuveau avec les cendres. La famille venait donner un coup de main... Dans la cuisine, il y avait un fourneau devant le four et la chaudière pour cuire la pâte de bêtes."

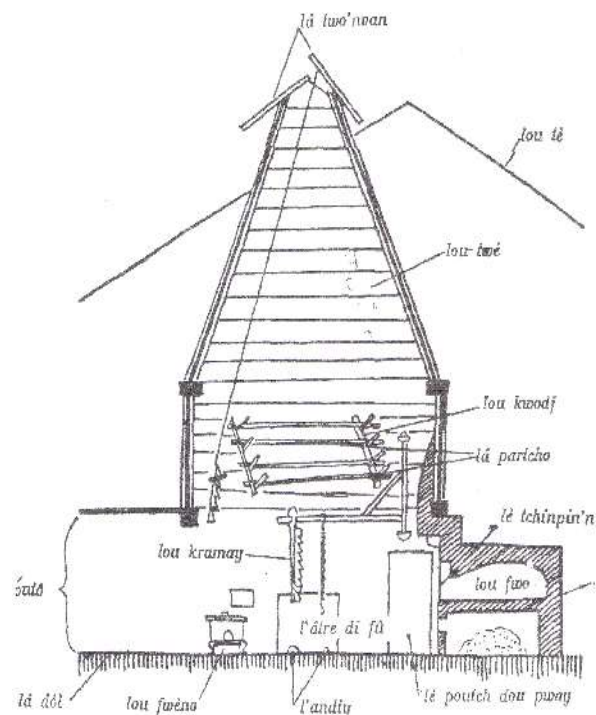
Au milieu du XX^e siècle on vivait encore au Youto comme au XVIII^e ! Difficile à imaginer pour nous, cette vie des paysans jurassiens il y a seulement 70 ans ! Ce lieu exceptionnel qu'est le Youto reste la mémoire de ce temps-là et le rappel de ce qu'était alors l'existence de la majorité des gens. Il sert aujourd'hui pour accueillir des groupes de jeunes ainsi que des événements festifs familiaux ou associatifs ..

Benoit de Chassey, août 2008



Patrimoine et Archéologie
de l'Heute et du Premier Plateau

Le tué de MIREBEL (dit le « Youto »)



Doc. 15 bis-Coupe schématique du tué.
(Dessin J. Garnoret, extrait de la Maison du Montignonn)

Dans les fermes du Haut-Jura, et surtout du Haut-Doubs en région de Morteau, une construction tout à fait remarquable, aussi bien sur le plan architectural que sur le plan fonctionnel, occupe le centre de l'habitation: le tué. C'est dans la cuisine, le tcha, qui communique avec l'étable et autour de laquelle sont disposées les chambres.

Le foyer était placé, à même le sol fait de dalles de pierre ("cadettes" ¹), au centre de la pièce, avec un four à pain sur une des parois et, juste à côté, le "cendrier". Les chambres, souvent voûtées comme c'est le cas ici au "Youto", donnaient toutes sur cette belle pièce centrale qui communique aussi directement avec l'écurie.

Le tué - dans lequel on pénètre par un long couloir voûté - est le centre des activités de l'habitation et de la vie familiale. A ce titre, sorte d'équipement polyvalent des temps anciens, il remplit dans une absolue et assez remarquable symbiose fonctionnelle les multiples, et si divers, rôles décrits ci-dessous :



¹ Mot d'origine franco-provençal (cadeto = "dalle").

- la **cuisson des repas**, les aliments étant préparés : en **grillades** (sur un gril ou au tourne-broche); **dans des marmites** en fonte (pour les soupes, les légumes à l'eau, mais aussi le jambon ou "le *brési*"²) ou des **chaudrons** (pour les confitures) suspendus à la crémaillère de fer ; **en friture** dans des poêles graissées avec du saindoux (graisse de porc) ou du suif (graisse de bœuf); ou encore **à l'étouffé** dans des "*coquelles en fer fonte*". Les cendres étaient jetées dans le cendrier pour être utilisées ensuite dans la lessive ou répandues dans le jardin comme engrais.
- la **fumaison de la viande**, en particulier de porc qui se conservait très bien sous ses formes variées: boudin, pâté, saucisses, lard,...

Le porc était abattu à la fin de l'année ou au printemps. C'était une véritable fête, une sorte de rite ancestral. "*Dans la cuisine, un grand feu, de grosses marmites d'eau chauffant; sur la table, choux et épices pour le boudin ; à proximité, la maie³ pour la salaison.*" Après avoir été saigné avec un long couteau planté dans sa gorge, "*le cochon était basculé dans la maie, arrosé d'eau chaude, brossé, rasé, puis pendu la tête en bas sur l'échelle pour être vidé. Pendant que les uns découpaient, d'autres préparaient boudins, salaisons, certains nettoyaient à grand renfort d'eau le sol rougi...*"⁴

Après préparation et salaison la viande était ensuite suspendue aux perches du *tué* à trois mètres du sol pour être exposée d'abord au feu des branches de genévrier, ensuite de sapin, et restait ainsi à fumer pendant un temps variable selon les types et grosseurs des morceaux : trois jours pour une saucisse par exemple, et jusqu'à un mois et demi pour un jambon. Saucisses et jambons restaient pendus dans le *tué* après fumage, avant d'être consommés.

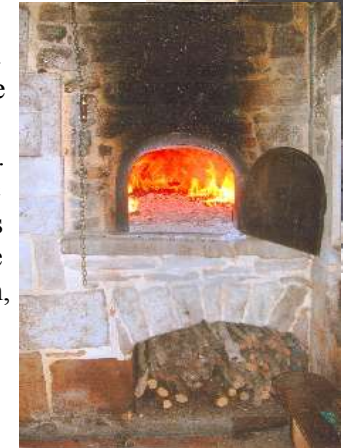


² Tranches de bœuf salé, séché et fumé pendant trois mois. Il s'apparente à la viande des Grisons. Son origine remonte, au moins, au XVI^e siècle. Son nom viendrait de sa couleur rouge sombre qui ressemble à un bois très dur dit "de brésil".

³ Sorte de huche. Mot utilisé en général pour désigner le coffre où on garde le pain.

⁴ M. Raclot, archives du *youto*

- la **fabrication du pain**: dans le four dont la fumée s'évacue par la cheminée du *tué*. Au XVIII^e siècle, le pain était en effet la base de la nourriture. Le four était chauffé avec des rondins, de *foyards* (hêtres) le plus souvent. On étalait les braises sur la sole du four avec un *râble*⁵. On cuisait le pain environ une fois par semaine. La pâte était faite avec de farine de seigle, d'orge ou de froment. Après le pain, et le four un peu refroidi, venait alors le tour des tartes, brioches, galettes et gâteaux.
- le **chauffage** des pièces voisines (qui n'ont aucunes traces de cheminées ou de conduits de fumée) mais qui devaient cependant rester bien froides en hiver.
- la **ventilation** de la maison grâce aux "tournevents"⁶ qui permettent d'évacuer la fumée et la chaleur de l'âtre et du four, ainsi que les odeurs.
- la **toilette des habitants**, au moyen de l'eau de l'aiguière à deux bacs suspendue au-dessus de l'évier.
- la **lessive** des linges de maison et des habits, dans des cuveaux chauffés sur l'âtre ou sur le fourneau.



Les particularités du "Youto":

Le *Youto*, daté de 1753 au plus tard, (voir le linteau de la porte de l'écurie), a deux particularités par rapport à la majorité des *tués* existants: il est situé sur le Premier Plateau et non en montagne, encore plus remarquable, il n'est pas fait en planches de bois emboîtées, mais tout en pierres, dont des cadettes sur champ sur la partie sommitale qui ressemble à une rehausse tardive pour atteindre la hauteur de 13,4m.



⁵ Le *râble* ou *riol*: racloir à long manche utilisé pour étaler la braise dans le for, puis la rassembler et racler la cendre. Le même type d'outil à manche plus court servait à nettoyer la rigole de l'écurie et l'emplacement des animaux.

⁶ Volets situés au sommet de la cheminée du *tué* pour contrôler le passage de l'air et de la fumée