

Enchrâts

È fât remèchyaie ces doux djûenes qu'int aivu le couéraidge de repare lai blancherie – épicerie de yôs paires. Y veux djâsaie d'Alphonse pe Bernadette, afaints di René Frésaid.

Tchaind qu'on aitchète ène métche de pain, sains s'aittäirdgie d'â voué vînt lai fairainne, ât-ce qu'on se demaînde cobîn d'effôes é aicompyis le blanchie po lai faire ?

Djünque en l'an-nèe déze-nûe cent cînquante è heûte, le pain tchie René, le pére, se faisait en l'ancînne.

Yeuvè é doux di maitîn, dains lai mé en bôs, èl aipontait : âve téve, fairainne, sâ, yeuvre. Aivô chtimountz, è môessyè, patichnè le tot po obteni ène paîte yisse, djünqu'èlle n'aittäitchie pus en és mains. Di temps que lai paîte yeuvait, le blanchie étchâdait le foué aivô des étchènes. Tcheût â fûe de bos, le pain ât moiyou. C'était aivaint...

Mitnaint, lai mainîere de faire di pain é tchaindgie. Çât mons pénibye. Le blanchie se yeuve aidé é doux di maitin. Les maîtères premieres n'int pon tchaindgie. Lai paîte s'aiponte dains ène tchuve en fé, pétrie d'aivô ïn brais mécanique. Le foué s'étchâde en l'électricité. Les novâtès int quéques côps di bon ! Mains, è fât aidé ïn blanchie po poyaie saivurie di pain frâs, creutchaint dôs lai dent po le dédjûenon.

Po sèrvi les métches de pain, les vouitches dâs le maitîn, Bernadette était préseinte po aitcheyi les dgens. Mitnaint, lai vétchaince po yôs vait tchaindgie. Alphonse dairé s'aivésie de se coutchie cmen les dgelènes po dremi d'ène sivèe djünque â maitîn. Retrovaie le sanne aiprés taint de neûts décâlées, è fât di temps. Bernadette, ç'ât chûr, ses clieints vint yôs mainquaie. Ïn bondjoué, ène petéte djâserie aivô tchéchtün, loiye des yîns d'aimitie.

Âtoué des an-nèes déze-nûe cent quairante-cîntche, â bés di vlaidge, quatre blancheries vétchaint côte l'ène de l'âtre. Trôs ïnt cyô dâs bîn endfeûs. Mitnaint ç'ât le toué de lai blancherie Frésaid. Que se feuche blancheries, bouétcheries o âtres maigaisîns, tot cmen les cabarêts, ès s'évâdnant. Encoué ène paidge que se vire dains l'hichtoire di vlaidge de Saignedgie.

Lai Babouératte

Regrets

Il faut remercier ces deux jeunes qui ont eu le courage de reprendre la boulangerie-épicerie de leurs parents. Je veux parler d'Alphonse et Bernadette, enfants de René Frésard.

Lorsqu'on achète une miche de pain, sans s'attarder d'où vient la farine, est-ce qu'on se demande combien d'efforts a accomplis le boulanger pour le faire ?

Jusqu'en l'année dix-neuf cent cinquante-huit, le pain, chez René le père, se faisait à l'ancienne. Levé à deux heures du matin, dans la maie en bois, il préparait : eau tiède, farine, sel, levure. Avec énergie, il mélangeait, malaxait le tout pour obtenir une pâte lisse jusqu'à ce qu'elle n'attache plus à ses mains. Pendant que la pâte levait, le boulanger chauffait le four avec des bûches de bois refendues. Cuit au feu de bois, le pain est meilleur. C'était avant...

Maintenant, la manière de faire du pain a changé. C'est moins pénible. Le boulanger se lève toujours à deux heures du matin. Les matières premières n'ont pas changé. La pâte se prépare dans une cuve en fer, pétrie avec un bras mécanique. Le four est chauffé à l'électricité. Les nouveautés ont quelquefois du bon ! Mais, il faut toujours un boulanger pour pouvoir savourer du pain frais, croquant sous la dent pour le déjeuner. Pour servir les miches de pain, les petits pains dès le matin, Bernadette était présente pour accueillir les clients. Maintenant, la vie pour eux va changer. Alphonse devra s'habituer à se coucher comme les poules et dormir d'un trait jusqu'au matin. Retrouver le sommeil après tant de nuits décalées, il faut du temps. Bernadette, c'est sûr, ses clients vont lui manquer. Un bonjour, une petite parlotte avec chacun tisse des liens d'amitié.

Autour des années mil neuf cent quarante-cinq, au bas du village, quatre boulangeries vivaient à côté l'une de l'autre. Trois ont fermé depuis longtemps. Maintenant, c'est le tour de la boulangerie Frésard. Que ce soit boulangeries, boucheries ou autres magasins, tout comme les cafés, ils disparaissent. Encore une page qui se tourne dans l'histoire du village de Saignelégier.

La Coccinelle