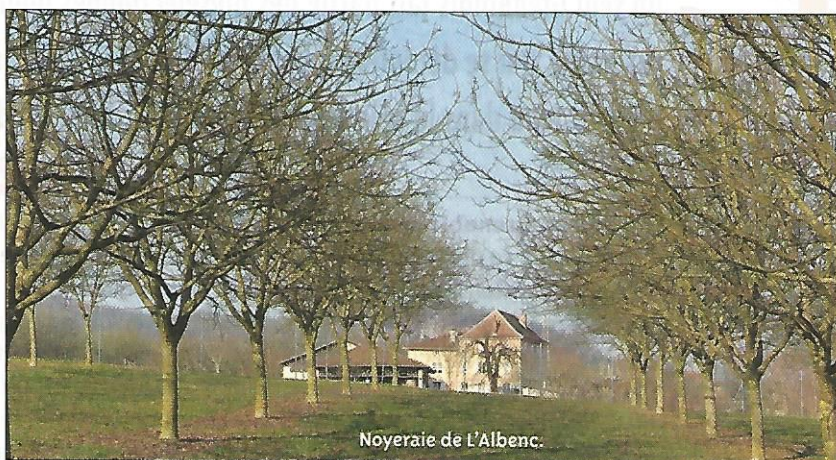


Heureux comme noyer en Dauphiné !

par Georges Salamand

Centre mondial du « bien parler » français, le Québec a su conserver des formules et locutions oubliées ou tombées en désuétude en Hexagone. Ainsi, si votre hôte canadien vous propose, lors d'une accalmie pendant une tempête de neige, de vous « donner une paire de claques », ne vous offusquez pas du propos. Il veut simplement vous fournir des raquettes – terme dont l'anglicisme le hérissé – afin de vous déplacer plus aisément dans la poudreuse !

Grosse province productrice et consommatrice de noix – alias Nux Juglans, allusion à l'attribut viril terminal du Dieu – la Belle-Provence ne connaît, pour dénommer ce fruit originaire d'Asie et parvenu jadis en Dauphiné via les Carpathes, qu'un seul terme : celui de « Noix de Grenoble ». Oui, là-bas pas de noix « de France », de « Dordogne » ou d'ailleurs, mais une seule noix, la Grenobloise ! Signalé dans les textes dès le XI^e siècle, le produit du noyer était donc présent dans les redevances des terres arrentées en Grésivaudan, à Saint-Martin-le-Vinoux, Theys, La Pierre, Domène, Crolles ou Craponoz, mais aussi en aval de Grenoble, dans la riche vallée de l'Isère, son territoire de prédilection actuel. Outre ses qualités fiscales et gustatives et à l'instar du cochon dans lequel « tout est bon », tout est bon dans la noix, de l'enveloppe qui fournit brou et liqueur de la Saint-Jean, à l'intimité croquante des cerneaux qui donnent l'huile délect-



Noyeraie de L'Albenc.

table. Pulvérisée finement, la coquille offre un abrasif utilisé de nos jours en... aéronautique et la fine enveloppe colorée des cerneaux frais, macérée dans l'alcool légèrement sucré, l'étrange et astringente « liqueur de meille ».

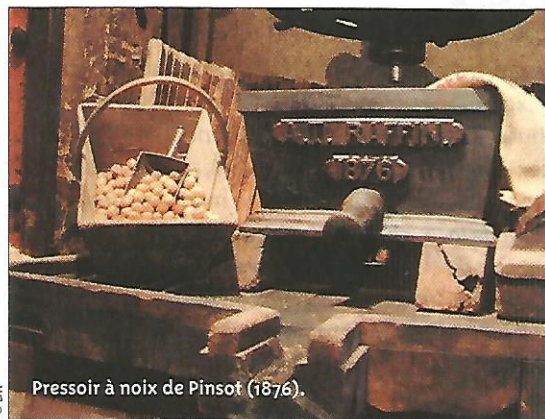
Cerneaux et cerveaux

Au pays d'Allevard, autrefois, on considérait que la méconnaissance des ressources nucléicoles était un signe rédhibitoire d'ignorance crasse, comme cette fable du jeune montagnard descendu à la Saint-Jean en ville faire quelques emplettes et qui serait tombé en pâmoison devant les fruits verts inconnus du premier noyer rencontré en chemin, fruits qu'il aurait croqués à pleines dents, les prenant pour des poires. Ce qui signifiait, à la fois, l'absence totale de l'arbre-roi en altitude... et la piètre valeur des poiriers immatures de la « Yaute » ! Vénérable symbole et arbre-totem du Dauphiné, un ancêtre-noyer de Chapareillan marquait avant 1433 les limites entre la Savoie et le Dauphiné. Pris d'un accès de fureur, les Savoyards y mirent le feu : « *Illi de Sabaudia in eadem nuce posuerunt ignem* ». En représailles, les habitants de Chapareillan traverseront la frontière et aux cris de « Vive le Roi-Dauphin ! » iront, joyeux, mettre le feu à quelques granges disséminées sur le territoire des états du « duc des marmottes ». Ah, mais ! Touche pas à mon noyer !

Présent dans la plupart des comptes de châtellenies, le noyer n'est pas pour

autant également répandu sur tous les territoires dauphinois d'autrefois. Lors de l'enquête faite pour la révision des feux de 1701, le tableau des ressources de chaque paroisse sera dressé, faisant état des quantités de noyers, mais aussi de châtaigniers et de vignes des paroisses dauphinoises, enquête corroborée, en 1729, par le témoignage de l'inspecteur BOUTHILLIER sur la production fruitière du Dauphiné. À la lecture de ce rapport, on réalise que si le noyer est présent partout, à l'exception des régions de La Mure ou Roybon, il y en a peu vers Vienne et à peu près autant en amont qu'en aval de Grenoble dans la vallée de l'Isère. Selon Gaston LETONNELIER (*), le cadastre de Poliénas (1792) recèle 1333 parcelles, dont 257 de vignes, 62 de châtaigniers et seulement 23 de noyers. Ceci dit, comment expliquer la culture intensive du noyer en Bas-Grésivaudan vers 1930 ? En fait, l'origine de l'extension est liée à la fertilité particulière de la terre de la vallée de l'Isère, à la maladie des vers à soie à l'origine de la disparition du mûrier et aux ravages du phylloxéra qui détruisit la vigne, mais surtout à l'intelligence et à la faculté d'adaptation des habitants de ces territoires bénis : « *La noyeraie est, en définitive, le triomphe de l'esprit d'initiative sur la routine* » (*).

(*) G. LETONNELIER : « L'origine de la culture intensive du noyer dans le Bas-Grésivaudan » in *Revue de géographie alpine* - 1930.



Pressoir à noix de Pinsot (1876).