

LES BALADES SONORES

Promenez-vous, regardez et lisez,
les Charnaysiens vous racontent Charnay...



Textes des animations sonores des 2 parcours des Balades Sonores



Découverte



Tradition

1 - La tour panoramique - 74 marches et 360° de paysages beaujolais

L'escalade de la tourelle nord de la Mansarde -par son escalier à vis- demande un peu d'exercice pour grimper les 74 marches qui amènent au sommet mais elle offre une belle récompense. Tout en haut, vous êtes devant un panorama à 360° avec à vos pieds le village de Charnay. Vous promenez votre regard dans les ruelles d'un bourg pittoresque d'origine médiévale, les maisons en pierres dorées, les toits et les tuiles vernissées des plus belles bâtisses. Remarquez sur la place la grande demeure dite la Mansarde, souvent appelée château par un abus de langage, l'église et l'école au centre du village, la maison -dite- des chanoines comtes vers le sud, une grande demeure bourgeoise vers l'ouest .. et vous avez, à travers cet aperçu, l'histoire du village avec des constructions datées du 12^{ème} jusqu'au 19^{ème} siècle.

Tout autour, un paysage de vignes, de pâturages et de bois s'offre à vous. A l'ouest les Monts du lyonnais, plus loin le Forez avec la Tour Matagrin qui marque la limite entre la Loire et le Rhône, au nord les Monts du beaujolais, à l'est les Monts d'Or avec sa « boule » en haut de la colline, la Vallée de la Saône, le Bugey et les Alpes si le temps est clair. Si vous avez de la chance, vous voyez même le Mont Blanc. Aidez-vous de la table d'orientation pour prendre vos repères.

Essayez d'identifier les clochers des plus proches villages du sud du Beaujolais parmi lesquels Bagnols, Oingt, Theizé..... Cette région qu'on appelle les Pierres Dorées couvre une quarantaine de villages entourés de vignes, certains perchés sur le haut des collines. Ils ont en commun la pierre de couleur ocre jaune utilisée pour la construction et qui donne une lumière si particulière et tout à fait singulière, une pierre qui joue avec les rayons du soleil et s'enflamme de rouge le soir au coucher du soleil. C'est une pierre de calcaire, tendre et fragile, dont il existait plusieurs carrières dans le village même de Charnay.

En redescendant, arrêtez-vous un instant à l'étage dans la salle du patrimoine pour découvrir son exposition permanente, et un vitrage à bornes du XVII^o.

2- La Mansarde et son parvis - haut lieu de vie charnaysien...

La maison forte « la Mansarde » -actuelle mairie - Sa construction initiée par Jean Baptiste du Lieu, co-seigneur laïque de Charnay, débute vraisemblablement en 1660, Epoque Classique, la fin de la Renaissance. Elle fut habitée par lui puis par les Seigneurs successifs jusqu'après la révolution française. Cette maison a connu des acquéreurs successifs, a perdu de son importance et s'est finalement tellement dégradée qu'elle fût tournée en dérision par les villageois. En effet, d'après certaines légendes les Charnaysiens étaient souvent irrévérencieux, ainsi devant l'état du bâtiment, ils lui auraient donné le sobriquet de la « Mansarde ». La bâtisse a été acquise par la commune de Charnay à partir de 1948 en plusieurs étapes. Aujourd'hui, la façade est bien mise en valeur depuis sa rénovation récente et l'aménagement du parvis. A l'intérieur, le grand escalier est aussi un bel élément d'architecture classique. Si vous y entrez, il mène au tableau du peintre Jacques Martin représentant Melle Cornillac, dernière œuvre ajoutée à la liste des monuments historiques, le 3^{ème} du village de Charnay.

Au fur et à mesure d'importants travaux, la Mansarde est devenue aujourd'hui un haut lieu de vie pour les habitants de Charnay. Il accueille non seulement la mairie mais aussi de nombreuses salles mises à la disposition des activités et associations charnaysiennes pour la musique, les arts, la danse, les banquets, les expositions. Le parvis se transforme en plateau de spectacles en plein air qu'il faut imaginer l'été illuminé de mille projections, ou encore en place de foire pour la traditionnelle fête du boudin, les fêtes des classes, et tous les évènements qui marquent la vie du village.

A l'extérieur sur la place, un vieil alambic évoque la tradition vigneronne ancienne de Charnay, de même qu'un peu plus loin près de l'église, un pont bascule construit en 1871 et qui permettait aux paysans de peser leurs récoltes.

3- L'alambic - qui mieux que Roland Jay, le bouilleur ambulancier de Charnay peut vous en parler ?

On envoie la vapeur dans la matière à distiller, en l'occurrence du marc, des fruits ou du vin, tout ce qui contient de l'alcool. La vapeur va récupérer l'alcool de ce produit puis passer dans une colonne de rectification qui va trier les alcools par ordre de puissance. Les alcools les plus puissants vont réussir à monter en haut de la colonne en premier, car ce sont les plus volatiles, puis s'amenuiser jusqu'à tomber à zéro et n'avoir plus que de l'eau puisque c'est de la vapeur qu'on injecte.

On va ensuite refroidir cette vapeur et la faire tomber sous forme liquide en la passant dans un serpentin lui-même passant dans un circuit d'eau froide afin de condenser les vapeurs et obtenir l'eau de vie en sortie de l'alambic.

On commence par distiller ce marc à la sortie des vendanges pour profiter de marc frais bien meilleur, puis on distille les fruits durant l'hiver.

Ce sont là les prestations des bouilleurs de cru qui ont droit à leurs 20 litres. Les personnes maintenant peuvent distiller la production de leur verger en ne payant que 50 % des droits à concurrence de 20 litres également à partir du moment où elles possèdent un arbre fruitier dans leur propriété ou location. On peut ainsi avoir des eaux de vie en payant moins de droits.

Avec ce système d'alambic avec injection de vapeur, on peut produire des eaux de vie de marc pouvant prétendre à l'appellation « Marc de Bourgogne ». Ces eaux de vie sont rachetées par un négociant qui va les élever pour qu'elles le deviennent.

La grande Bourgogne commence à partir du Beaujolais pour aller dans le Maconnais, puis les Côtes Chalonnaises, les Côtes de Beaune, les Côtes de Nuits et les Châblis.

4- La maison forte - véritable château historique de Charnay !

La maison qui abrite aujourd'hui l'agence de la Poste est bien le véritable Château historique de Charnay, l'un des plus anciens vestiges du village construit aux 12 et 13ème siècles. A l'époque du moyen âge, il y avait ici deux seigneurs, l'un laïc et l'autre religieux. Cette maison est le Château comtal où demeurait le seigneur suzerain : le religieux. Le co-seigneur laïc occupe, lui, une maison forte extra-muros, située là où se tient l'actuelle mairie à la Mansarde - celle qu'on appelle aujourd'hui par un abus le Château de Charnay. Vous avez bien compris : cette maison forte est bien un Château et ce qu'on appelle souvent Château est une ancienne maison forte ! Vous suivez ?

Ce château historique, le véritable, sera disputé dès l'origine entre une lignée de chevaliers locaux et l'Eglise de Lyon jusqu'à la fin du XII^e, puis deviendra château comtal, la résidence du représentant du Chapitre de Lyon qui en restera propriétaire jusqu'à la révolution.

Château d'un village fortifié à l'époque du moyen âge, il a affronté plusieurs sièges et a dû être abandonné au 15ème siècle. Vous pouvez voir les mâchicoulis sur la grande façade, cette structure saillante de pierres au sommet avec des ouvertures qui permettaient le tir plongeant et le jet des projectiles en tout genre destinés à protéger le château des assaillants.

L'insertion étroite entre les deux bâtiments du Château et de l'Eglise signifie bien l'appartenance à une Seigneurie religieuse. Le château était aussi formé d'autres corps de bâtiments reliés entre eux par les petites ruelles étroites que l'on peut encore voir.

5- L'église - son architecture traverse l'histoire, 2 éléments classés monuments historiques

Entrez dans l'église. Vous remarquerez sur la grande porte, la serrure du 17^{ème} siècle et sa clé qui n'est plus la clé d'origine malheureusement.

L'église est en partie de construction romane pour l'abside, le chœur, la coupole et la partie basse du clocher et aurait été commencée à la fin du 9^{ème} siècle. Sa construction au cours des siècles suivants introduit également des éléments gothiques : la partie centrale et la nef à trois travées. Plusieurs chapelles ont ensuite été adjointes entre le 16^{ème} et le 19^{ème} siècles, certaines présentent des éléments remarquables. L'intérêt architectural et historique de l'église a amené à son inscription à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.

La plus célèbre des curiosités de l'église est la statue du 13^{ème} siècle de St Christophe, installée dans l'abside, qui est classée monument historique. Si vous ne le savez pas, le culte de St Christophe, patron des voyageurs, est connu dans les Alpes à partir du 6^{ème} siècle et s'est répandu un peu partout en France à partir du 9^{ème} siècle. La statue a subi des dommages avec l'histoire ; son décor d'origine d'esprit gothique n'a pas résisté à une restauration, on voit un pied cassé, des traces d'une fracture sous les genoux, mais elle a été quand même sauvée sous la révolution et elle a ensuite été le but d'un pèlerinage pour les automobilistes à partir de 1933.

L'abside recèle aussi une Vierge en bois polychrome du 17^{ème} siècle provenant d'Espagne, également classée monument historique.

Prenez aussi le temps d'observer dans les chapelles, les différents styles et éléments d'art religieux.

En sortant vous pourrez enfin vous arrêter devant le joli bénitier en pierre dorée sur la façade. En vous déplaçant vers la Mairie, remarquez que les façades de l'Eglise et celle de la Mansarde sont identiques et portent les mêmes symboles montrant qu'elles sont toutes les deux nées du même artisan.

6- L'école - depuis 1901, plusieurs générations de charnaysiens ont usé leur fond de culotte sur ses bancs...Et ça continue !

Le bâtiment de l'école communale a été inauguré en 1901. Il accueillait dès l'origine l'école publique - filles et garçons chacun dans des classes séparées comme il se doit, les appartements des enseignants à l'étage et également la mairie. On est heureux que les projets initiaux à la fin du 19^e siècle qui consistaient à détruire la Mansarde -ancienne maison forte et actuelle mairie- et à en prendre la place pour l'école n'aient finalement pas vu le jour. L'école a été finalement construite en pierre de taille faute de n'avoir pu récupérer les pierres sur la démolition de la Mansarde. Les deux bâtiments sont tous les deux bien utilisés et l'école a connu plusieurs agrandissements. Avec la fluctuation des effectifs, l'école fonctionne avec 3 à 5 classes selon les années. Les activités périscolaires, la cantine, la garderie se tiennent également ici , ce qui fait que l'endroit résonne des cris et des rires d'enfants du matin au soir, à moins que ce ne soit du son de la fanfare les jours de commémorations devant le monument aux morts érigé après la première grande guerre.

7- Le belvédère - de ce point de vue, vous embrasserez le versant ouest du village.

Correspond également à l'animation n°16 du parcours tradition.

Prenez le temps d'une petite pause sur le belvédère. Si vous n'avez pas la chance de monter à la tour panoramique, la vue d'ici sur les paysages typiques du sud du Beaujolais est aussi très belle et reposante. Devant vous s'offre un paysage de vignes, de pâturages et de bois qui vous invite à la promenade, plus loin les Monts du Lyonnais, le Forez et la tour Matagrin avec le relais hertzien proche, tour posée à plus de 1000 m d'altitude qui situe la limite des départements de Loire et Rhône, et vers le nord les Monts du Beaujolais.

Essayez d'identifier les nombreux clochers des villages voisins du sud du Beaujolais parmi lesquels Bagnols, Oingt, Theizé.... Cette région qu'on appelle les Pierres Dorées couvre une quarantaine de villages entourés de vignes, certains perchés sur le haut des collines. Ils ont en commun la pierre de couleur ocre jaune utilisée pour la construction et qui donne une lumière si particulière et tout à fait singulière, une pierre qui joue avec les rayons du soleil et s'enflamme de rouge le soir au coucher du soleil. C'est une pierre de calcaire, tendre et fragile, de provenance très locale. Pendant les grandes guerres du XXe siècle, la plupart des carrières ont subi une grave pénurie de main d'œuvre, provoquant leur fermeture. Aujourd'hui l'exploitation des carrières est totalement à l'arrêt. Il existait plusieurs carrières de ce type dans le village même de Charnay.

11- Sacrés conscrits ! - Michel Robert, cofondateur du comité des fêtes et charnaysien depuis 1970, vous parle de cette tradition qui rassemble chaque année toutes les générations du village.

La tradition conscrite est née à Villefranche. C'est typiquement Beaujolais et c'est venu de la conscription dans les années 1890. Les jeunes partaient à l'armée pour 4 ans. Il y avait un tirage au sort et certains devaient partir quand d'autres étaient exemptés. C'était vraiment bizarre. Ceux qui étaient exemptés avaient tendance à faire la fête dans les rues de Villefranche. Comme ils buvaient beaucoup, ils dansaient, faisaient « la vague » parce qu'ils étaient un peu ivres.

C'est comme cela que la fête des Classes est née. Au début ça concernait uniquement les 20 ans puisque c'était l'âge de la conscription, et maintenant il y a toutes les Classes car ça s'est affiné au fur à mesure des années.

Ce qui est super, c'est que cela mélange les générations, il y a une amitié. Maintenant, lorsqu'on discute, on ne parle plus d'âge mais de Classe : on dit « il est des Classes en 3 », « des Classes en 8 ». Il n'y a plus d'âge, seulement la Classe et c'est formidable.

Chaque année, une Classe prend le relais de l'autre à l'occasion d'une passation de pouvoir très sympathique. A cette occasion, c'est la Classe « montante » qui assure le service des conscrits du jour afin qu'ils n'aient ni soucis ni charges et qu'ils profitent de la fête.

Au début, il n'y avait que des hommes, puis les femmes sont venues nous rejoindre. Les Classes, c'est vraiment formidable !

12- Jean-François, raconte-nous le raisin ! - Jean-François Pluvinage, charnaysien et viticulteur se prête au jeu des questions/réponses avec les enfants de l'école de Charnay.

➤ **Est-ce qu'on plante des grains pour avoir des raisins ?**

Non, on ne plante pas des graines de raisin parce que cela ne pousse pas comme cela. La vigne pousse par bouturage : si un jour tu veux planter du raisin, tu coupes des branches dans une vigne, tu les plantes dans la terre et, à la fin, elles finissent par faire des racines.

➤ **Est-ce que la vigne a besoin de terre ?**

Oui, et plus la terre est riche de plein de choses, meilleur est le vin. Les racines peuvent descendre jusqu'à 2,50 m sous le sol.

➤ **Est-ce qu'il faut arroser les vignes ?**

Non, il ne faut pas arroser les vignes. En plus, c'est interdit sauf la première année de leur plantation car cela donnerait des raisins qui auraient beaucoup de jus mais pas beaucoup de goût.

➤ **Est-ce que le raisin a besoin de soleil ?**

Oui, le raisin a besoin de beaucoup de soleil et c'est pour cela qu'on ne fait pas de vin au-dessus de Paris, en Angleterre, en Norvège, en Islande ... parce qu'il n'y a pas suffisamment de soleil pour que le raisin mûrisse.

➤ **En combien de temps pousse le raisin ?**

Le raisin met à peu près 5 mois pour pousser puisqu'il fleurit aux mois d'Avril-Mai et qu'il est mûr au mois d'Août ou au mois de Septembre.

➤ **Comment couper les branches des vignes ?**

Couper les branches des vignes, cela s'appelle « tailler la vigne » et c'est très important de bien le faire. C'est difficile à expliquer avec des mots mais il faut juste laisser de quoi avoir des raisins mais pas trop. En fait, c'est un âne qui a inventé la taille de la vigne ! Un monsieur possédait une vigne dans son jardin et un jour son âne a brouté la vigne. Le monsieur s'est rendu compte que l'année d'après il y avait beaucoup plus de raisin que quand il ne l'avait pas taillée. C'est donc l'âne qui a inventé la taille de la vigne....

➤ **Et depuis combien de temps existe le raisin ?**

Je pense que la vigne existait déjà sous l'homme de Cro-Magnon. Ensuite, au temps des Gaulois, ils commençaient déjà à en faire. Les Romains aussi puisqu'ils ont fait du vin à quelques kilomètres d'ici, à côté d'Anse. Mais avant, la vigne était sauvage. Elle n'était pas cultivée, on ramassait le raisin dans les bois. Après, on a appris à la cultiver.

➤ **De quelle couleur est le raisin pour faire du vin ?**

Il peut être blanc ou noir, cela dépend. Le raisin blanc fait forcément du vin blanc. Avec le raisin noir on peut faire du vin blanc ou du vin rouge car quand on écrase une grappe de raisin noir, il peut en sortir du jus clair ou du jus foncé, selon les variétés.

➤ **Comment sait-on quand ramasser le raisin ?**

Au mois d'Août, on commence à surveiller la quantité de sucre qu'il y a dans le raisin. Pour cela, on peut le goûter, c'est agréable, mais on a aussi des appareils qui nous permettent de savoir s'il y a suffisamment de sucre dans le raisin et dire s'il est mûr ou pas.

➤ **Combien fait-on de récoltes par an ?**

On fait une seule récolte par an, au mois de Septembre en général.

➤ **Est-ce que vous faites les vendanges à la main ou à la machine ?**

On les fait à la main.

➤ **Combien de temps met-on pour faire du vin ?**

On peut mettre un mois, comme par exemple pour faire le Beaujolais Nouveau qui est un vin qu'on fait assez rapidement, et cela peut aller jusqu'à 2 ans pour les vins qu'on veut élever dans des tonneaux en bois pour qu'ils puissent vieillir pendant très longtemps.

➤ **Et comment fait-on ?**

On met le raisin dans une cuve puis des petits organismes qu'on appelle des levures mangent le sucre et qui, à la place, le transforment en alcool. C'est pourquoi le jus du raisin est très sucré et le vin pas du tout sucré car le sucre a été transformé en alcool dans le vin.

13- Les Clapions – Chaque année, pour Mardi-Gras, Charnay fête mes Clapions. Vous retrouvez Michel Robert qui vous raconte cette tradition.

« Clapions » est le nom patois des pieds de cochon. Quand Charnay était habité uniquement par des paysans, la tradition voulait que les jeunes de 20 ans aillent voir leurs conscrits pendant l'hiver en leur portant un bouquet de fleurs et, en échange, les pères des jeunes filles leur donnaient les pieds de cochon car tout le monde tuait le cochon. On mettait alors les pieds au sel et les jeunes de 20 ans les gardaient jusqu'au Mardi Gras. Ils les mangeaient le même jour parce que qu'après c'était Carême et qu'on ne pouvait plus manger de porc.

C'est comme cela qu'est née la tradition. C'était déjà une tradition « Conscrit ». On en a des traces dans des écrits datant de 1820, ce n'est donc pas neuf !

Cela avait lieu dans le café du temps de Madame Déchet, au moment du Mardi Gras. C'était tout petit et cela se passait en haut et en bas. Il fallait faire partie de l'organisation car il y avait tellement de monde que c'est seulement quand un s'en allait qu'un autre pouvait y entrer.

C'est donc une tradition locale qu'il fallait remettre au goût du jour. Quand le bistrot-restaurant a fermé, cela ne s'est plus fait pendant 3 ou 4 ans. On a alors décidé de relancer Les Clapions sans savoir que ça prendrait une telle importance. Cela a plu aux gens et ça a lieu tous les Mardis Gras depuis 1989.

14- L'harmonie de Charnay, cette vieille dame qui a eu 150 ans en 2014. - Chez les Giraudon, l'harmonie se vit de père en fils depuis plusieurs générations. Bruno, vous explique sa vision de la longévité de cette institution charnaysienne.

L'harmonie de Charnay est une vieille dame qui a traversé les décennies, voire même les siècles, et qui a sûrement, notamment au moment des conflits mondiaux, des deux dernières guerres, perdu beaucoup de ses membres. Mais elle est toujours repartie derrière car il y avait sûrement une volonté des gens de l'époque qui s'est perpétuée depuis avec des moments hauts, des moments bas, mais elle est toujours là. C'est en cela que c'est une association qui n'est tout à fait comme les autres.

C'est la plus vieille association de Charnay qui a conservé une belle dynamique. Les plus jeunes ont 12-13 ans, le plus ancien c'est Marcel Ducret qui a 88 ans. 3 ou 4 générations qui arrivent à faire des projets ensemble, à se parler, à rire ensemble, à faire de la musique ensemble évidemment. Mais il n'y a pas que la musique dans un groupe comme cela, il y a l'avant, il y a l'après, il y a le pendant où les plus anciens apportent les petites aides indispensables aux plus jeunes.

C'est donc aussi une belle preuve d'activité intergénérationnelle. Les jeunes et les anciens font des choses ensemble, des belles choses. C'est, en soi, une belle aventure.

15- Une journée à la chèvrerie. - Grâce à Bruno et Corinne, qui vous font partager un peu de leur quotidien, vous serez moins chèvre !

Un chevrier, ça a le souci de ses animaux. Dès qu'il se lève, il va les voir, les traire et les nourrir. Une fois la traite terminée et les bêtes bien nourries, elles vont pouvoir passer la journée à la chèvrerie, tranquilles, en hiver, et l'été elles vont manger dans les prés.

Nous avons 70 chèvres : 60 chèvres en production qui font donc le lait, plus 10 chevrettes qui sont là pour le renouvellement du troupeau en fin d'année et qui vont remplacer les plus vieilles. Les plus vieilles sont parties, elles avaient 12 ans, du mal à se déplacer et à suivre le troupeau. Il faut s'en séparer car elles ont des problèmes au moment des cabretages.

Le matin, Bruno traite les chèvres et le lait arrive directement à la fromagerie, dans cette grosse cuve. Le lait est d'abord refroidi à 21°C puisensemencé avec le petit-lait de la veille pour amener des bactéries lactiques. Au bout d'une heure environ, on passe le lait de la cuve dans des seaux amenés en salle de caillage où la température est aussi à 21°C. On ajoute alors la présure pour que le lait passe d'un état liquide à un état solide et pouvoir fabriquer le lendemain.

En 3 jours, on peut avoir du fromage moulu. Mais si on veut du fromage blanc, on prend du caillé, on le met dans des faisselles, et là 2 jours suffisent.

Il faut 1 litre de lait pour fabriquer 2 fromages. Quand les chèvres sont à l'herbe ou en période de lactation, on peut avoir 200-210 litres environ par jour avec une soixante de chèvres.....Bêêêê