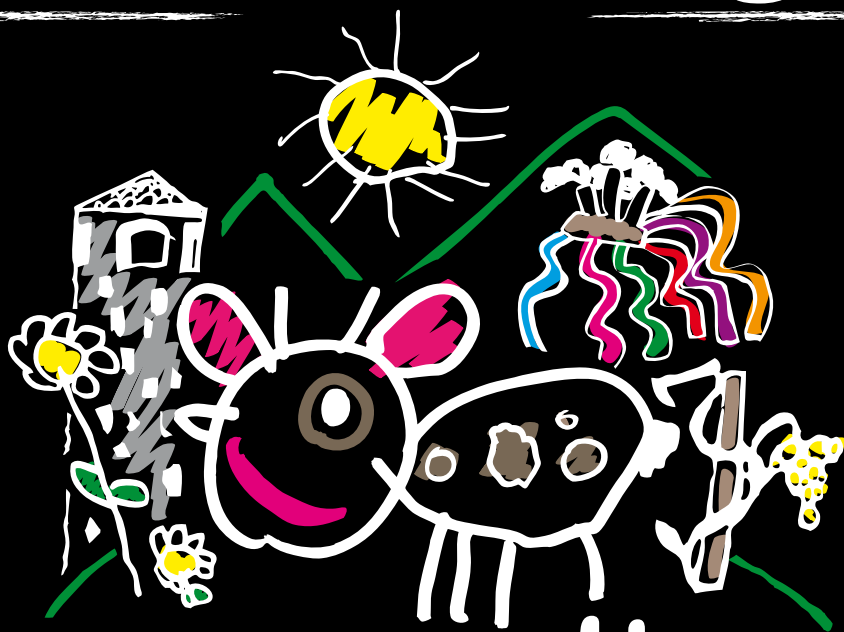


51^e Concours scolaire de patois
Abbé Jean-Baptiste Cerlogne



La Salle

15-16-17 mai 2013

Assessorat de l'éducation et de la culture de la Région autonome Vallée d'Aoste



SOMMAIRE

page 2

présentations

page
4

Chapitre 1er • L'école

page
14

Chapitre 2 • Notre pays

page
18

Chapitre 3 • Histoire du pays

page
32

Chapitre 4 • Les fêtes

page
46

Chapitre 5 • Élevage et animaux

page
60

Chapitre 6 • Cultivation et alimentation

page
70

Chapitre 7 • La vie économique

page
72

Chapitre 8 • Esprit communautaire

page 78

Le tata du Concours

page 79

Le logo du Concours

PRÉSENTATION

Le Président de la Région

Après avoir fêté son cinquantième anniversaire, le Concours Cerlogne a regagné la haute Vallée : c'est en effet la commune de La Salle, où le Concours s'était déjà déroulé en 1971, qui accueille, en cette année 2013, sa 51^e édition. Commune très active en ce qui concerne le maintien des traditions locales, avec le groupe folklorique *Les Sallereins*, l'association de Saint-Cassien qui organise la *Badoche*, la fanfare et le musée ethnographique *L'homme et la pente*, La Salle manifeste une bonne vitalité du point de vue culturel et présente une identité aux caractéristiques fort particulières. Pour les réalités locales qui

collaborent à l'organisation de la fête du Concours Cerlogne, promu par l'Assessorat régional de l'éducation et de la culture, il s'agit là d'un grand déploiement d'énergies mais, en même temps, d'une occasion d'agrégation pour la communauté tout entière et dont les protagonistes sont les enfants. Guidés par leurs enseignants, les élèves de l'endroit ont fait preuve d'un engagement remarquable pendant toute l'année scolaire pour rédiger cette brochure et préparer un spectacle inoubliable, afin d'accueillir de la meilleure façon les classes venues de toute la Vallée d'Aoste, ainsi que d'autres régions du domaine francoprovençal. Trois jours de fête, une expérience d'un grand impact, qui plonge grands et petits dans une nouvelle dimension, sous le signe du patois et de sa revitalisation dans le tissu social valdôtain. Cette 51^e édition du Concours Cerlogne coïncide avec

un tournant crucial pour le patois : son introduction dans le plan de l'offre de formation des écoles valdôtaines : l'enseignement facultatif du francoprovençal au sein des institutions scolaires de la région apportera une nouvelle sève, susceptible d'alimenter ultérieurement le Concours-même. Nous félicitons les élèves et tous les enseignants pour le travail effectué au cours de cette année scolaire dans le but de préparer le Concours et nous remercions les écoles de La Salle, ainsi que tous les Sallereins, élus et bénévoles, pour leur engagement en faveur de la bonne réussite de la fête et, donc, de l'épanouissement de notre patois, en souhaitant que le Concours Cerlogne demeure toujours bien vivant et insuffle aux jeunes générations l'envie de relever le flambeau.

Bon patoué a tout !

PRÉSENTACHÓN

Lo Senteucco de La Sola

Son dza passouu pi de caent'an dai can, deun la Quemén-a de La Sola, l'è reustée organisée la noéima édichón di *Concours Cerlogne*, l'an 1971. Vouì no sen renì pe fée revivre la majie de si randévoù, de seütta eumportanta féiha. Bièn d'eue l'è passée dèzò le pon dai adón, bièn de bague son tchandjée deun nooufra comunitoou. D'apri lo resansemàn que l'è reustoou fa séi an lé, la populachón l'ie jeusto de 1381 abitàn, o contréo vouì no sen apeprè 2200 rézidàn. Mèi le tsandzemèn son po limitoou jeusto i rézidàn. Baste passéi deun le tsarie de nooufra joulia Veulla é de nooufre veladzo u tsemèn-éi

su le sentéi de nooufra campagne pe posai bièn se rendre contcho. Le costruchón, l'agriculteu, l'organizachón di territouéo, fénque la compozechón de la sosiété é se relachón, avouéi lo fé que bièn de fameuille son areée de foua, on particuilléa de l'Oroppa de l'Est é di paï mussulmèn : to l'è tchandjà. Pe bonneuo lo ten passouu l'a po affèbli, nu diminuà, l'identitò de nooufra comunitoou, de nooufre tradéchón é de nooufra lenva. Lo patouè l'è oncò bièn vivàn dedeun nooufre fameuille é euntremiéi di dzoun-io. So raprézente eungrn espouar pe nooufro avin-î. L'è pe so que dz'ouì remersiè l'Amministrachón réjonala p'âi cheurdù la Quemén-a de La Sola p'organizéi lo heuncantchon-imo *Concours Cerlogne*, tcheu le volontéo que lo rendon poussiblo, la Diréchón de nooufre-z-ecoule avouì

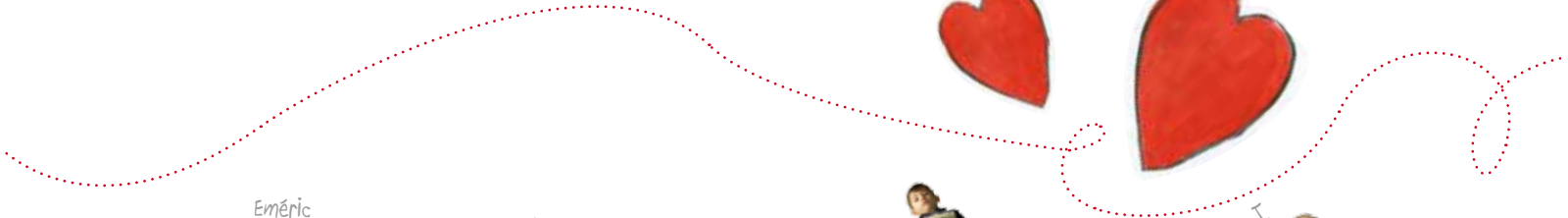
le mètre, le-z-ecoule maternelle é-z-élémancée de La Sola, to lo personnel di BREL, mi surtoù, é dèèn tot, le protagoniste de seütta dzornoou, le mèinoo que prèdzon é que l'oulon apprendre nooufra lenva maternela : lo patouè.



Chapitre 1^{er}
L'école

L'ÉCOLE MATERNELLE DE DERBY





La métra
Daniela
Trabba



La métra
Sonia
Curighetti



La métra
Laura
Soave



La métra
Wilma
Udali



La métra
Milva
Scandella

L'ÉCOLE PRIMAIRE DE LA SALLE



CLASSE DE 1^{ère}

La Mantia Greta - Riente Edoardo - Rampin Clarissa - Tampan Cloe
 Donato Marika - Pareyson Elodie - Pisano Giorgia - Filippone Sophia
 Bassanini Yannick - Zecchinato Riccardo - Trento Tania - Donnet Sophie
 Malih Akram - Perrone Mattia - Tacchella Alessio - Gambertoglio Cécile
 Cumino Miriam - Blanchet Valerio - Marcoz Daniel - Montoveri Sarah
 Furfaro Giorgia



La métra
 Alessia Grimod
 Classe de 2^e



CLASSE DE 2^e

Pedrolini Lorenzo - Borrelli Matthias - Ciardo Sara
 Siddi Clarissa - Vevey Sophie - Coccoz Michelle
 Cumino Arianna - Bani Abdellatif - Pascal Rhemy
 Dalla Valle Mariasole - Framarin Arianna



La métra Jessica Rosset Classe de 1^{ère}



La métra
 Giulia Agnese Dufour
 Classe de 2^e

La métra Katia Ronchini - Classes de 1^{re}, 2^e, 3^e, 4^e et 5^e



La métra Monique Pomat
Classe de 3^e



CLASSE DE 4^e

D'Asta Noemi - Pisano Martina - Valente Gessica - Pisano Gabriella
Raffa Michelle - Pala Katherine - Gianchini Nicolò - D'Asta Morena
Treboud Matteo - Villaz Gilles - Serhan Adam - Battendier François
Fazio Davide - Lumignon Arline



CLASSE DE 3^e

Blanchet Arianna - Borrelli Alessandro - De Feo Mattia - Perrone Angelica
Gerbelle Julien - Ricca Luca - Bouhiad Nasim - Dalla Valle Giacomo
Diemoz Martina - Pedrolini Giulia - Carrara Manuela - Battendier Laurent
Branca Nicolò - Cauterucci Ida - Marchini Nicolas

La métra Francesca Picheca - Classes de 3^e et 4^e

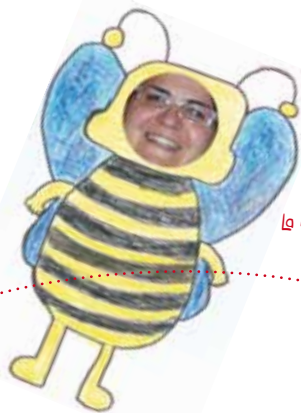


La métra
Ivana Paternolli
Classe de 4^e



CLASSE DE 5^e

Alberto Fanny - Chanoux Nicole - Cocoz Stephan - Cretaz Marco
Dalla Valle Tommaso - De Feo Milco - De Carolis Simone - Falchi Edoardo
Gex Alice Caterina - Glarey Emanuele - Malih Badreddine - Maritoan Sara
Marchioro Morgan - Naji Mohamed - Ollier Aline - Ottoz Astrid
Pieroni Oliver Luigi - Siddi Carlotta - Spensatello Sara



La métra Cristina Mosconi Classe de 5^e



La métra Corinne Glassier Classes de 1^{ère} et 5^e



La métra Annalisa Bois Classes de 1^{ère} et 5^e



La métra Mara Tridente Classe de 5^e

LO GRÉICHÈN DI PATOUÈ

SITUATION LINGUISTIQUE DES ÉLÈVES



LÉGENDE

-  patoisants
-  patoisants passifs
-  non patoisants

55 élèves de l'école maternelle + 77 élèves de l'école primaire = 132 enfants

LES ÉCOLES D'AUJOURD'HUI

L'ÉCOULA MATERNELLA DE DEURBE

L'écoula l'è ihée
batia l'an 1965.

I plan tère'n ll'ayè l'écoula maternella,
i premièa plan le-z-élémentée é i dèri plan ll'ayè
l'appartemèn pe la métra. On trailloo bièn eunsemblo.

Deun le-z-àn 1990 le mèinoo di-z-élémentée
se son tramó a La Sola é le petchoou de la maternella
son aloou tcheutte eun Deurbe.

Deun seutta écoula adzoyoon é trailloon eunsemblo to contèn.



LA NOUVELLE ÉCOLE PRIMAIRE DE LA SALLE



Le problème de l'école existait déjà en 1953, année où le syndic **Pietro Carral** voulut réunir dans un même immeuble tous les élèves du village qui étaient, à l'époque, répartis dans trois bâtiments différents. Le projet fut confié à un ingénieur d'Aoste, **Augusto Saltarelli**, et les travaux s'achevèrent en 1960. La **nouvelle école** fut inaugurée cette même année, en présence du syndic **Lorenzo Vailler**, qui était aussi maître d'école. Récemment, sous l'administration du syndic **Cassiano Pascal**, l'école a été agrandie par la construction d'une nouvelle aile et inaugurée le 4 janvier 2008. À la disposition des élèves, il y a maintenant une salle de gymnastique, une cantine, un atelier d'informatique et de grandes salles, qui accueillent les ateliers de peinture et de musique. L'école de La Salle a reçu le nom de **Michele Lustrissy**, un ancien instituteur et héros de la première guerre mondiale, né à La Salle le 19 janvier 1898 et mort au combat le 24 février 1918.

LES ÉCOLES D'ANTAN

Autrefois, le village de La Salle comptait plusieurs petites écoles : en effet, il y en avait une dans presque tous les hameaux. Les plus fréquentées étaient celles de **Charvaz, Cheverel et Chabodey**. Certains instituteurs devaient se rendre à pied jusqu'à leur école, ce qui n'était pas toujours facile et souvent bien fatiguant, surtout pendant l'hiver, car il neigeait beaucoup.



École primaire de Chabodey, maîtresse **Eva Vailler**.
L'élève qui est à sa gauche est l'actuel évêque d'Aoste,
monseigneur **Franco Lovignana**



Libera Gallo Lassere nous raconte que
« la maîtresse de l'école de Chabodey arrivait par le train
à la gare de La Salle, puis elle allait jusqu'à l'école à pied ».

Et encore :

« Avant de commencer la leçon, chaque élève allait prendre un
morceau de bois au four du village, pour allumer le poêle à bois
de la salle de classe. Après, on pouvait commencer la leçon ».

Elle nous explique aussi que

« pendant la classe, si un enfant n'avait pas envie de suivre
avec attention ou de faire ses devoirs, la maîtresse obligeait
l'élève à se mettre à genoux, bras levés en l'air en tenant
un dictionnaire. Il y avait aussi des punitions écrites pour
les enfants paresseux ».

« Dans son cartable, chaque élève avait un petit plumier
contenant un crayon, une gomme et un porte-plume,
des cahiers et deux livres, *Il Sussidiario* (recueil de textes
et de cours pour les différentes matières) et la grammaire
française ».

Chaque banc de l'école avait son encrier.
Il n'y avait ni récréation, ni salle de gymnastique.



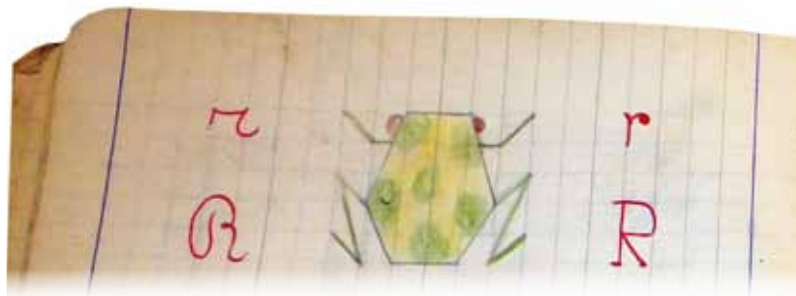
La maîtresse
Ivana Paternolli,
à l'école



Élèves de l'école primaire
de **La Salle**

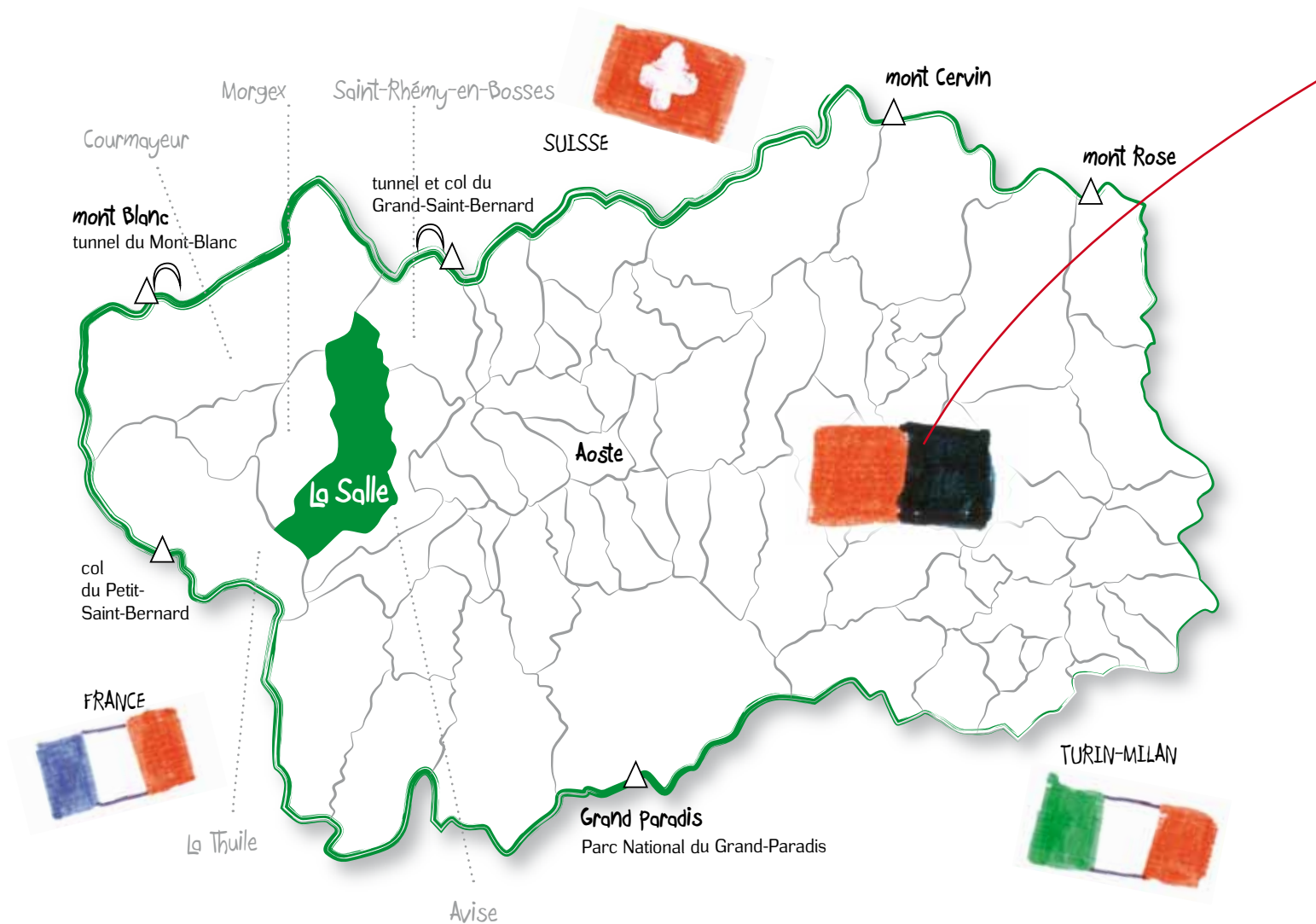


Élèves de l'école
primaire de **Châtelard**



LA COMMUNE DE LA SALLE

La Salle s'étend sur un territoire assez vaste au pied du Mont-Blanc, sur les deux rives de la Doire Baltée, qui communiquent grâce à deux ponts : le premier conduit à Derby, le deuxième à Chabodey.





La Salle, *lo pi jouli de tcheut le paï d'Ouha*, est une commune ensoleillée, riche de vignes et de vergers, dont le chef-lieu est à environ 1 000 m d'altitude.

L'on y découvre une vue panoramique exceptionnelle sur la chaîne du Mont-Blanc.

Les montagnes qui environnent La Salle ne sont pas très hautes, mais elles sont caractéristiques et variées. On aperçoit au nord-ouest la Grande Rochère, qui culmine à 3 326 m, entre les vallons de Planaval et de Chambave. Autour d'elle, se dressent les Aiguilles de Chambave (3 067 m), de Bonalé (3 201 m), de Malatrà (3 141 m), d'Artanavaz (3 071 m), du Grand Créton (3 071 m) et du Créton de midi (2 945 m), qui séparent les territoires de Morgex, de La Salle et de Saint-Rhémy-en-Bosses du Val Ferret de Courmayeur. Sur la rive droite de la Doire, se dresse à 3 300 mètres le Paramont (*lo Promou*).

Traversée par la **Doire Baltée**, la commune est aussi sillonnée par plusieurs torrents qui se jettent dans celle-ci, dont le plus important est le Lenteney, alimenté par les eaux de ruissellement du Paramont.

Les **vergers** et les **vignes** constituent les principales activités agricoles. C'est ici que l'on produit le « **Blanc de Morgex et La Salle** », un vin issu des vignobles les plus hauts d'Europe.

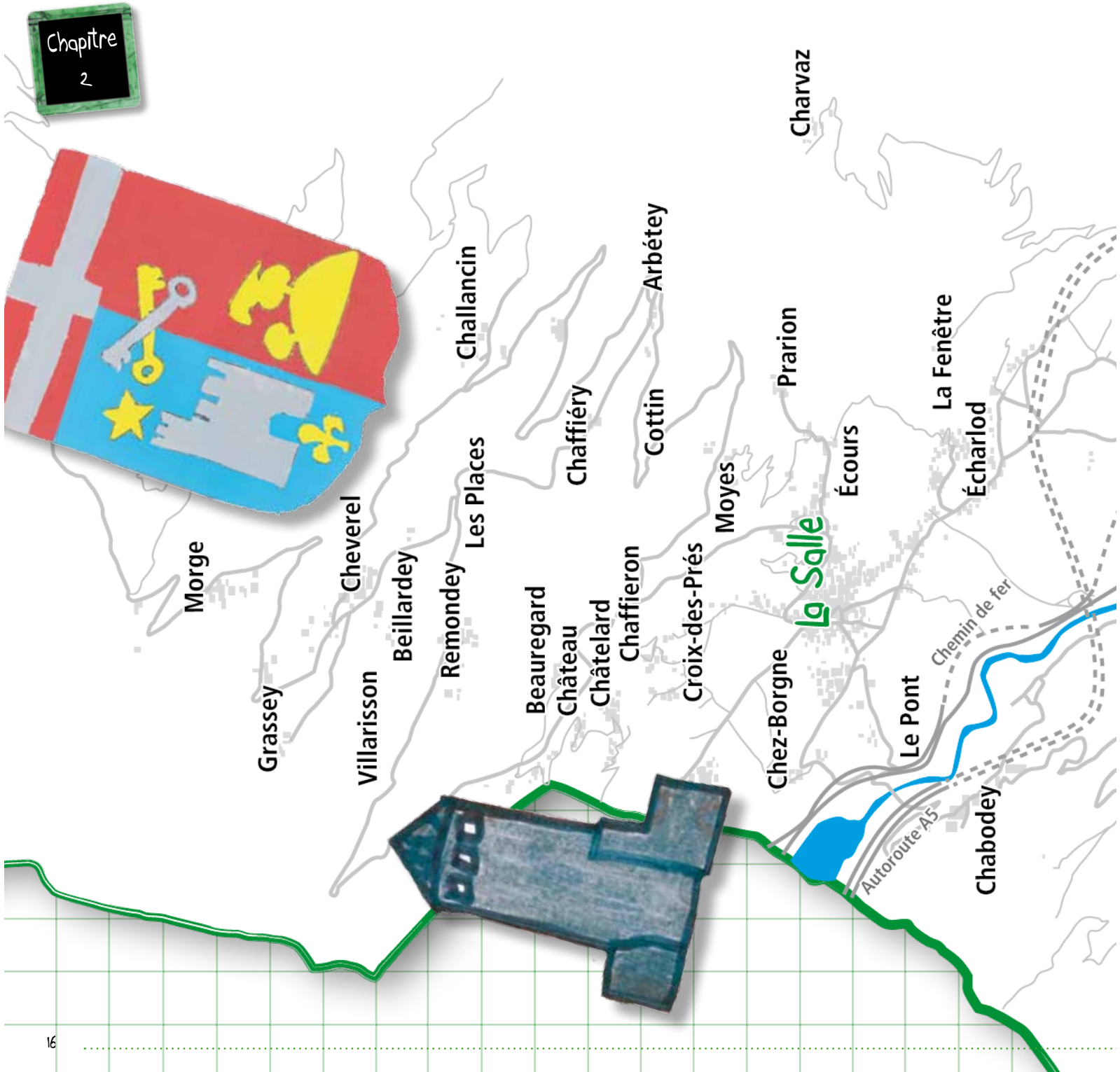
Le climat est plutôt doux par rapport à l'altitude et à la proximité des grands glaciers du Mont-Blanc et du Ruitor. L'hiver n'est pas trop rigide et l'été n'est pas trop chaud.

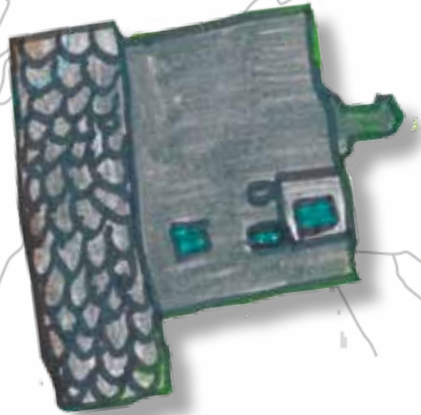
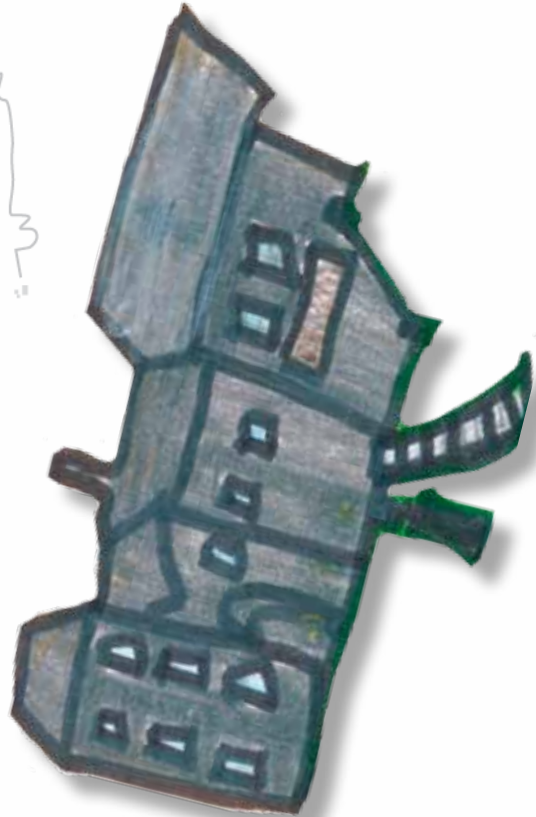
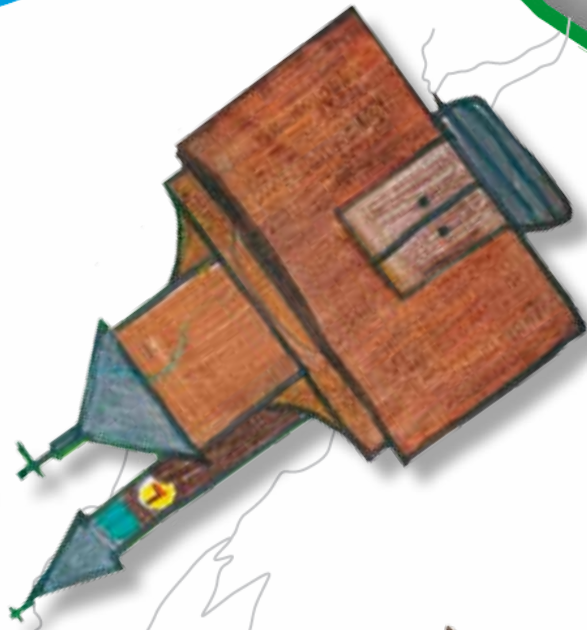
Les **villages** de La Salle, dont l'altitude va de 800 à 1 625 m, sont très nombreux, puisqu'on en compte **31** :

- Arbétey
- Beaugregard
- Beillardey
- Chabodey
- Chaffieron
- Chaffièry
- Challancin
- Charvaz
- Château
- Chatelard
- Cheverel
- Chez-Borgne
- Cottin
- Cré
- Croix-des-prés
- Derby
- Écharlod
- Écours
- Grassey
- La Fenêtre
- Le Champ
- Le Pont
- Lenteney
- Les Places
- Morge
- Moyes
- Prarion
- Remondey
- Villair
- Villaret
- Villarison

Selon les dernières données, La Salle compte **2 116 habitants**.







L'ÉGLISE DE LA SALLE

Il semblerait qu'il y avait déjà une église à La Salle vers l'an Mille et qu'elle ait été reconstruite à plusieurs reprises, notamment au XV^e siècle. L'on sait toutefois qu'une église **Saint-Cassien** fut consacrée par **Mgr De Prez**, le 28 juillet 1503. L'actuelle église Saint-Cassien – l'église paroissiale – fut achevée en 1846 et consacrée le 17 août 1847 par **Mgr Jourdain**, évêque d'Aoste. Elle se compose de trois nefs et est en bon état de conservation. Le clocher du XV^e siècle fut partiellement reconstruit en 1710 : c'est une tour carrée en pierre, avec des fenêtres géminées à chaque étage et une flèche pyramidale à base octogonale, surmontée d'une croix. Le cadran lumineux de l'horloge du clocher permet de lire l'heure même pendant la nuit. Depuis 1856, l'église est dotée d'un orgue « Vegezzi Bossi ».



LE HAMEAU D'ÉCOURS ET SA CHAPELLE

L'importance de ce hameau (1 090 m d'altitude) est liée à l'ancienne maison forte qui fut édifée au XI^e siècle par la noble famille des *Curiis* ou des « **Cours** ».
Il n'en reste plus aujourd'hui qu'une tour complètement vide, où sont entreposés des outils agricoles : ses murs mesurent deux mètres d'épaisseur à la base et quatre-vingts centimètres au sommet et elle est couverte d'un magnifique toit.

La **chapelle**, qui date de 1313, est dédiée à la Vierge Marie qui était fêtée le 8 septembre, saison à laquelle les arbres commencent à perdre leurs feuilles : c'est pour cette raison qu'on l'appelait aussi « Notre-Dame *di Foillan-e* » (Notre-Dame des feuilles). Sur la façade une fresque représente l'adoration des Rois Mages, saint Jean-Baptiste et saint Christophe, qui transporte l'Enfant Jésus sur ses épaules.



MAISON GRASSY

La **Maison Grassy** est l'un des bâtiments historiques du vieux bourg, puisqu'elle date du XVII^e siècle, et est située sur la voie principale, la rue Chanoux, autrefois appelée « Chemin du roi ». Demeure d'une famille de notaires, elle a été rénovée à plusieurs reprises, mais a connu l'apogée de sa splendeur entre le XVII^e et le XVIII^e siècle. C'était une maison plutôt grande pour l'époque et l'une des plus riches et nobles. Elle est aujourd'hui partagée entre la pharmacie et un particulier, **M. Beneyton**.

LA TOUR DE CHÂTELARD

C'est tout ce qui reste du **château** que fit bâtir ici l'évêque d'Aoste **Rodolfo Grossi** – conseiller de **Pierre II de Savoie** (appelé « le Petit Charlemagne ») – de 1230 à 1245. La structure ronde de cette tour est particulière pour l'époque, car dans les autres châteaux forts, les tours avaient toutes une base carrée. Pour transporter les matériaux nécessaires à la construction des châteaux, on utilisait des cordes et parfois la force des animaux pour traîner les pierres sur des plans inclinés. Ainsi dressée sur la colline de La Salle, la tour occupait une position dominante et, de là, il était possible de contrôler le territoire, de même que les éventuelles invasions ennemies. En 1793, les soldats de la Révolution française, qui avaient conquis la Savoie et étaient arrivés jusqu'en Vallée d'Aoste, ont détruit en grande partie le château. La famille de Léaval acheta la propriété en 1798 et, en 1931, après la mort de **Jean-Baptiste Léaval**, la tour devint la propriété d'**Elisa Donnet**. Aujourd'hui, elle appartient à la famille **Beneyton**.



MAISON GERBOLLIER



Au-dessus du chef-lieu, au milieu des prés, se trouve la **Maison Gerbollier**, caractérisée par sa tour, sa belle entrée et sa fenêtre gothique. Autrefois résidence de la noble famille des **Viard**, la maison doit son nom actuel à la famille **Gerballa** de Valgrisenche, qui en devint propriétaire par mariage, avant de changer son nom en « Gerbollier ». Par la suite, elle fit don à la Commune de cet édifice, qui abrite aujourd'hui l'administration communale et accueille pendant l'été concerts et manifestations.



LA PESTE ET LES SEPT HAMEAUX

Comme dans d'autres villages de la Vallée d'Aoste, l'épidémie de peste toucha La Salle en 1630, à cause des mauvaises conditions d'hygiène et de la pauvreté et fit ici 1400 victimes.

Selon une légende de notre paroisse, sept couples seulement survécurent à La Salle, comme le rappellent les deux bas-reliefs que l'on peut voir dans l'église, qui portent chacun **sept têtes d'ange** symboliques.

Selon la légende, ces couples se seraient sauvés grâce aux fourmis : réfugiés dans les bois, ils se seraient roulés sur une fourmilière et les piqûres des fourmis les auraient immunisés contre la peste. Les survivants donnèrent leurs noms à sept hameaux de La Salle.

Les conséquences de cette épidémie furent catastrophiques, puisqu'elle anéantit beaucoup de familles et qu'au cours des années suivantes, l'on manqua de bras pour travailler la campagne. La population recommença à croître grâce à l'immigration – de Français et de Piémontais, surtout – et à de nouveaux mariages, si bien qu'en l'espace de dix ans, les nouvelles naissances avaient ramené le nombre d'habitants au niveau d'avant la peste. Les victimes de cette terrible épidémie furent ensevelies dans une fosse commune, au lieu-dit le « Champ de la loi », là où se dresse aujourd'hui le Foyer de la paroisse.



PERSONNAGES HISTORIQUES



GERBOLLIER

Du XIII^e au XVI^e siècle, la noble famille des **Viard** vivait à La Salle, où elle possédait une résidence. Sa dernière descendante, **Stefania**, transmis les biens de sa famille à son époux, monsieur **Gerballa**. Leurs descendants modifièrent leur nom de famille et « Gerballa » devint « Gerbollier ».

Le dernier propriétaire de l'édifice, **Cassiano Gerbollier**, légua celui-ci à la Commune de La Salle en 1859 : d'où son nom actuel de « Maison Gerbollier ».



INNOCENT V

Selon les historiens, le **pape Innocent V** aurait passé son enfance à La Salle. Descendant d'une noble famille, les **Les Cours**, originaire de la Tarentaise, il serait né à la maison forte des Cours en 1224, mais il quitta le village pour suivre sa vocation religieuse et entra dans l'ordre des Dominicains, à Lyon. **Pierre de Tarentaise** vécut à Paris, où il enseigna la théologie à l'université, avant de prêcher la croisade. Il fut élu Pape en 1276 mais mourut le 22 juin de la même année. L'église paroissiale de La Salle conserve un tableau du Pape Innocent V, qui fut béatifié et dont la fête est célébrée le 22 juin. Les Sallereins sont fiers de compter parmi les enfants du pays un si glorieux personnage historique.

L'ABBÉ DOMAINE



Comme l'a si bien dit le syndic de La Salle le jour de son enterrement (en juillet 2006), l'**abbé Jean Domaine** a été un **Saléen** « de souche et de cœur ». Né à La Salle le 21 août 1922, il quitta son pays natal pour entrer au séminaire au début des années 1930 et devint par la suite vice-curé de la cathédrale, chanoine de Saint-Ours et prieur. S'il est connu pour sa passion de la photographie et les nombreux clichés de chapelles qu'il a réalisés, il fut également l'enseignant de religion pour beaucoup d'écoles valdôtaines et le curé de la prison. Pour son peuple, il restera avant tout l'interprète d'une culture et des sentiments qui s'y rattachent. Les Valdôtains se souviennent surtout de son engagement en faveur des chœurs paroissiaux et de ses dons de compositeur. Il est l'auteur d'une recherche sur des textes de chants valdôtains anciens et a écrit beaucoup de chansons dont, notamment, « *Ma verda Vallaye* » (1959) et « *La Desarpa* » (1969). Les **Saléen** le remercient encore d'avoir écrit le texte de « *La Salleentze* », l'hymne de notre Commune.

MGR LOVIGNANA

L'actuel évêque d'Aoste, **monseigneur Franco Lovignana**, est né à Aoste le 22 novembre 1957 mais a passé son enfance au village de Chabodey, à La Salle. Il est devenu évêque d'Aoste en 2011.



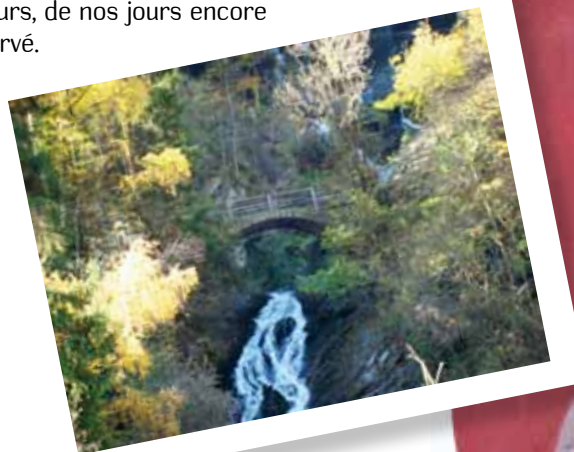
L'ÉGLISE DE DERBY

Pendant des siècles, Derby fut une commune indépendante de La Salle, avec son syndic et son territoire, bien délimité. De nos jours, les choses ont changé et les habitants de Derby, du Champ et de Villaret font partie de la commune de La Salle même si, pour leur vie spirituelle, ils sont rattachés à la paroisse de Derby, laquelle existait déjà vers l'an 1040. La tour carrée du clocher venait juste d'être restaurée lors de la visite pastorale de 1416. L'église locale date du XVI^e siècle et fut consacrée par **Mgr Feragatta**, l'évêque d'Aoste, le 22 juillet 1567. Elle a été restaurée en 1967 et présente un admirable portail principal en bois sculpté, ainsi qu'un cadran solaire, encore bien conservé.

À l'intérieur, l'on peut observer un maître-autel en marbre du XVII^e siècle, un grand crucifix du XVI^e siècle, deux autels latéraux, des statues de saint Hilaire et de saint Blaise, ainsi qu'une toile qui représente saint Sébastien, saint Grat, saint Bernard, saint Roch et saint Antoine. La paroisse est placée sous la protection de saint Ours, dont la fête tombe le premier février, mais aussi, depuis 1596, de saint Blaise.

LE PONT ROMAIN

Il était une fois... le peuple des Romains, qui voulait aller en Gaule et qui, en passant par Derby, construisit un **pont** pour traverser la cascade de Lenteney. Et le voilà toujours, de nos jours encore très bien conservé.



LE CHÂTEAU JUDICIAIRE

Le **château judiciaire** appartenait aux chanoines d'Aoste, qui avaient droit de justice sur ces terres. Il date du XIII^e siècle et consiste en une construction carrée massive, entourée d'une enceinte, aux angles de laquelle se dressent deux tourelles rondes, munies de meurtrières.

Un passage menait aux souterrains, où la justice gardait les coupables et, selon certains, un long passage secret aurait relié ce château au palais notarial.

Parfois, les habitants du village se disputaient parce que quelqu'un volait du bois dans la forêt de Derby.



LE PALAIS NOTARIAL

Ancienne **résidence d'un notaire**, il a appartenu à la noble famille des **Lachenal**, du XII^e au XVI^e siècle.

Le dernier notaire qui l'ait habité fut le notaire **Vernaz**. Ses fenêtres ont été réalisées en pierre ollaire et sa porte, ornée de fleurs sculptées, est surmontée des armes de la Maison de Savoie.

LE CHÂTAIGNIER DE DERBY

« Bonjour ! Qui es-tu ? »

« Bonjour les enfants !

Je suis un **châtaignier**, un des habitants les plus âgés de Derby et probablement un des plus vieux arbres d'Italie.

C'est pour cela qu'on dit que je suis un "**arbre monumental**".

Vous voyez les plis de mon écorce ?

Ils témoignent de mes **500 ans**.

Je suis content que, cette année, vous ayez décidé de me rendre visite.

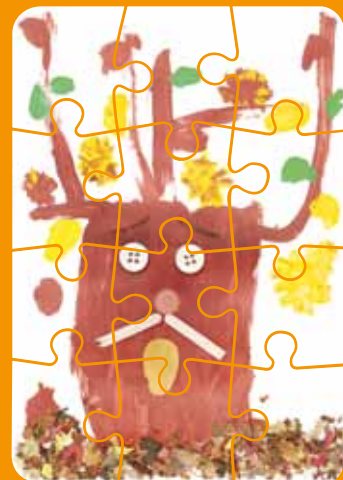
Combien d'enfants ai-je vu grimper sur mes branches, pendant toutes ces années ?

Même vos grands-parents et vos arrière-grands-parents jouaient à se cacher derrière mon tronc. Savez-vous combien d'enfants doivent se donner la main pour faire le tour de mon tronc ? Vous pouvez essayer ! »



A pair of yellow-handled scissors with silver blades is positioned diagonally across the center of the image. The background is a vibrant orange color with a pattern of black line drawings, including leaves, a button, and abstract shapes. The text is written in a white, handwritten-style font on the right side of the image.

Ara vo propouzo
eun djouà :
copode é reféyode
mon puzzle !



« 19 enfants !

Et oui, j'ai de grandes dimensions :
ma **circonférence** mesure **7,64 mètres**
et mon **diamètre** est de **2,50 mètres**.

Je suis aussi **très haut**,
puisque mes branches
atteignent **30 mètres**.

Mais depuis quelque temps
je souffre un peu :
c'est la vieillesse.

Heureusement,
les fonctionnaires des services régionaux
pour la sauvegarde des forêts
s'occupent bien de moi :
ils coupent mes branches sèches
et redonnent ainsi un peu
de vitalité à mon feuillage ».

« À Derby, on m'appelle
lo tsahagnèa de Deurbe.
Mais mes frères et moi
avons aussi d'autres noms :

CURIOSITÉ :

« Dans le passé, j'étais très important
pour les gens d'ici, à cause de mes fruits.
Les châtaignes présentent plusieurs avantages :
elles se conservent facilement, on peut les consommer
aussi bien fraîches que séchées, entières ou moulues,
seules ou avec d'autres aliments. Et puis, surtout,
les gens mélangeaient la farine de châtaignes
à la farine de seigle pour faire le pain noir.
C'est pour cela qu'autrefois, on appelait aussi
les châtaigniers "arbres à pain" ! ».



si l'on dit "**châtaignier**" en français
et **castagno** en italien
notre nom scientifique à tous est
castanea sativa ».

LES CONFRÉRIES

La classe de cinquième s'est rendue chez le curé de Derby, l'abbé **Petazzoni**, à la recherche d'informations relatives aux **confréries**.

VOILÀ LEUR REPORTAGE :

1) Qu'est-ce que c'était qu'une confrérie ?

C'était une **association** dont les membres - les confrères - se réunissaient autrefois chaque dimanche avant la messe, pour discuter de la meilleure façon d'aider les personnes qui en avaient besoin.

Les confréries étaient composées de 20 à 30 hommes, qui se sentaient comme des frères et étaient liés par une solide amitié.



2) Quel était l'objectif des confréries ?

C'était de pratiquer la charité, d'aider les autres et de prendre soin d'eux. Par exemple quand un homme mourait, les confrères aidaient sa veuve à travailler la campagne, à couper le bois...

3) Quand et où les confréries sont-elles nées ?

En Vallée d'Aoste, elles sont nées au XIII^e siècle, mais il y en a dans le monde entier : en Espagne, en Russie, etc.

Les premières confréries furent celles du Saint-Esprit : elles s'organisèrent dans toutes les paroisses de la Vallée d'Aoste.

Par exemple, à La Salle, la confrérie avait son siège à l'oratoire. Il y avait aussi des confréries à Morgex et à Arvien, mais leurs églises sont maintenant désacralisées.

4) Comment étaient organisées les confréries ?

Chaque confrérie avait son **prieur** (celui qui la dirigeait), son **trésorier** (celui qui en administrait les biens) et, par la suite, son **secrétaire** (une figure qui n'existait pas autrefois : tout était mémorisé, appris par cœur).

5) Quelle est l'histoire des confréries ?

Elles sont nées au XIII^e siècle.
Au début, elles s'appelaient « Confréries du Saint-Esprit » mais après, en 1348, elles changèrent de nom et devinrent des « Confréries des pénitents ». C'est à cette époque que se déclara la grande peste, dont on pensait qu'elle était une punition divine. La prédication franciscaine était alors très écoutée et ce changement est aussi dû à son influence.

Un jour, nous avons aussi eu la chance de recevoir à l'école le **grand-père de Carlotta**, qui nous a apporté son **témoignage**.



EN VOILÀ QUELQUES EXTRAITS :

Les confréries étaient formées par des personnes qui appartenait à la même catégorie professionnelle et, autrefois, les principaux métiers étaient : **forgeron, menuisier, maçon, couturier, agriculteur et éleveur.**

Si les confréries avaient à l'époque une fonction de secours mutuel entre confrères, aujourd'hui les choses ont changé : les confrères se réunissent pour participer à la messe et, à tour de rôle, chacun organise un repas pour tous ses confrères, à la maison ou au restaurant. C'est un moment convivial pendant lequel on complète le registre et on décide des œuvres à entreprendre.

Actuellement,
les confréries suivantes
sont toujours actives
à la Salle :

- **Sainte Agathe - Sente Agate**
15 février
confrérie d'hommes
- **Saint Crispin - Sen Crepeun**
25 octobre
confrérie d'hommes
- **Sainte Catherine - Sente Caterine**
25 novembre
confrérie de femmes
- **Saint Éloi - Sent Iloué**
1^{er} décembre
confrérie d'hommes
- **Sainte Barbe - Sente Barbe**
4 décembre
confrérie d'hommes.
Elle a été fondée par des couturiers
en 1604. Aujourd'hui c'est un groupe
hétérogène qui gère différentes
activités.
- **Saint Nicolas - Sen Nicolà**
6 décembre
confrérie d'hommes.



Sainte Barbe



Aujourd'hui encore, chaque confrérie est dirigée par un prieur, qui change chaque année et est remplacé par le premier confrère qui s'est affilié après lui. De par les statuts, le prieur doit tenir le registre, où sont notés les nouvelles et les faits les plus importants de l'année. En outre, il doit organiser un repas le jour de la fête du saint protecteur de la confrérie. Ce jour-là, les confrères se réunissent pour prendre des décisions quant aux personnes qu'ils aideront par la suite. Autrefois, le prieur était responsable de l'argent que les confrères versaient pour faire face aux nécessités éventuelles. Aujourd'hui, il n'y a plus de caisse permanente, mais on fait une collecte d'argent, au besoin.

Registre et messe de la Sainte-Barbe



Repas des confrères



LES FÊTES D'ANTAN

LO RISSE

Lo risse était une fête d'antan, que l'on appelle aujourd'hui « adieu au célibat ».

Le futur époux offrait à ses amis et à ceux de sa promise du vin et du *gréichèn*, le vrai gâteau de fête de *La Sola*.



LO BAROÙ

Si la promise était d'une autre paroisse, le futur marié devait offrir *lo baroù* (un petit tonneau de vin) aux garçons du pays de celle-ci. Faute de quoi, le jour du mariage, ceux-ci auraient fait *la tsarie*, c'est-à-dire du chahut.



Fermo Milliere, Carlo Pascal
et Attilio Chanoine



AN CONTA DE TCHU NO

On cou ll'ayè on senteucco que restoe i veladzo de lé lo groou toràn de l'Etsarlooou. On dzoo lo senteucco, apréi sa vezeutta on quemén-a, tornoo a méijòn. Apréi ai passò lo pon di toràn, l'a euncontró son amì Brantse que l'ie on tren a fumé la pippa.

Le dou-z-amì se saluon é se beutton a prèdjè di fenne, de la campagne é di ten.

Dèèn que se queuttè lo senteucco fèi seutta domanda a son amì : « Te saeue me dée queunta diféenne ll'a euntre on assidàn é on maleuo ? ».

« É beun ouè : se tè te rebatuche bo dedeun lo toràn saeue gn assidàn, méi se te tournuche su saeue fran on groou maleuo ! ».

Lo senteucco, pouu treu contèn de la reponsa, l'è parti ver copa senza salué lo compagnón...

Fo pouu que le fèijou
vèyuchon le rogachón !



Le tartifle de ià é
le fenne di llouà !

Dai Sen Bartolomé
maenda i granhéi !

Lo non va pi llouèn
que lo son di hllotse !

LA SALLENTZE



Andante

p

E no sen, e no sen, e no sen le Sal - le - en! Lo pi ju-

-li de cieù le pa-ï d'Ou - ha, l'è La So-la bi- jouè de la Val- di - gne. d'un lèu prou-

pom, pom, pom,

-moù, de l'o-tro l'i a la cou - ha: no l'ai res-ten, no la tzan-ten, no la la-men! Pa-

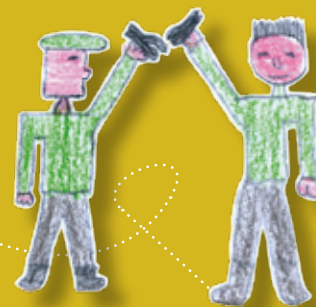
f *ff* *p*

-ï ca- cià pe le mon- ta - gne; la Rou- ei- gea-

p

-ro - se sa cam- pa - gne; Bec- ca pot- ghen, la





Musique traditionnelle
de la Saint-Cassien
Paroles et graphie :
Jean Domaine



LE GROUPE FOLKLORIQUE « LES SALLEREINS »

Le groupe folklorique « *les Sallereins* » est né en 1968 d'une idée de **Bruno Salice** et de **Luigi Viscian**. Ces derniers trouvèrent, dans un vieux grenier, un portrait des seigneurs Grassy qui, au XVIII^e siècle, habitaient le château du Châtelard et s'inspirèrent des habits de ceux-ci pour créer le costume du groupe folklorique. La chanson et la danse qui caractérise le groupe est « *La Salleentze* », écrite par le chanoine **Jean Domaine**, qui décrit le paysage et les traditions du pays.





En 1993, **Delfina Gerbore** crée le groupe des « **petits Sallereins** », qui réunit les enfants de la dernière année de l'école maternelle, afin de transmettre les traditions des Sallereins aux jeunes générations. Ce groupe, qui compte maintenant une **trentaine d'éléments**, fête cette année ses **20 ans** d'activité.



LA BADOCHÈ

La **badochè** rappelle la tradition millénaire la plus importante de La Salle. Le 13 août, jour de la fête patronale, la **Saint-Cassien**, un groupe de jeunes gens passe de maison en maison, en chantant et en dansant, afin de récolter de l'argent pour organiser une fête. Ce jour-là, après la messe, la **badochè** invite toute la population à danser au centre de la place, qui est délimité par des arbres plantés là pour l'occasion. Le **chef badochèa** appelle les habitants de chaque village à participer à une danse en leur honneur ; viennent ensuite les danses dédiées aux différents métiers – les vigneron, par exemple – et une autre réservée aux couples mariés : *la pleiteui*.





Pour la première fois dans l'histoire du pays, la *badoche* est sortie en hiver... Ils sont venus chez nous, à l'école et nous ont montré *la lebarda*, avec ses rubans qui représentent les nouveau-nés du pays et *lo plat*, où ils gardent des bonbons pour nous, les enfants...



LA CONTA DE SEN CACHÂN

Gn ommo, gran é groou, vegnoo bo de la coouha pe alléi fée féiha : l'ie lo dzoo de Sen Cachân.

Lo lon di tsemeun l'a vu de campagnaa que l'ion on tren de boèyè leuo tsan avouéi dou bou.

Séi ommo la de-lai : « Vouì l'è Sen Cachân, perquè vo side pouu a messa ? ».

Le campagnaa l'an repondu-lai : « Sen Cachân cachandèye, méi mon tsan foou que se boèyèye ».

Adón l'ommo, que l'ayè la canna pendua i bréi, l'è partì on léchèn tréinèi pe tèra la canna.

Dèréi llu la tèra s'è iverta é s'è formooou

on groou toràn que l'a tréinoou ià lo tsan, le bou é le campagnaa.

L'ommo l'ie sen Cachân é lo toràn l'è séi de l'Etsarloou.

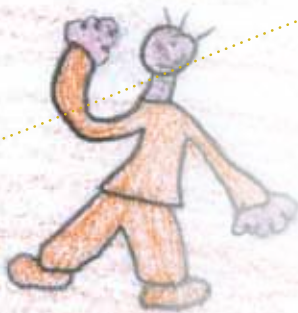




Saint Cassien est le protecteur de l'école et des élèves.

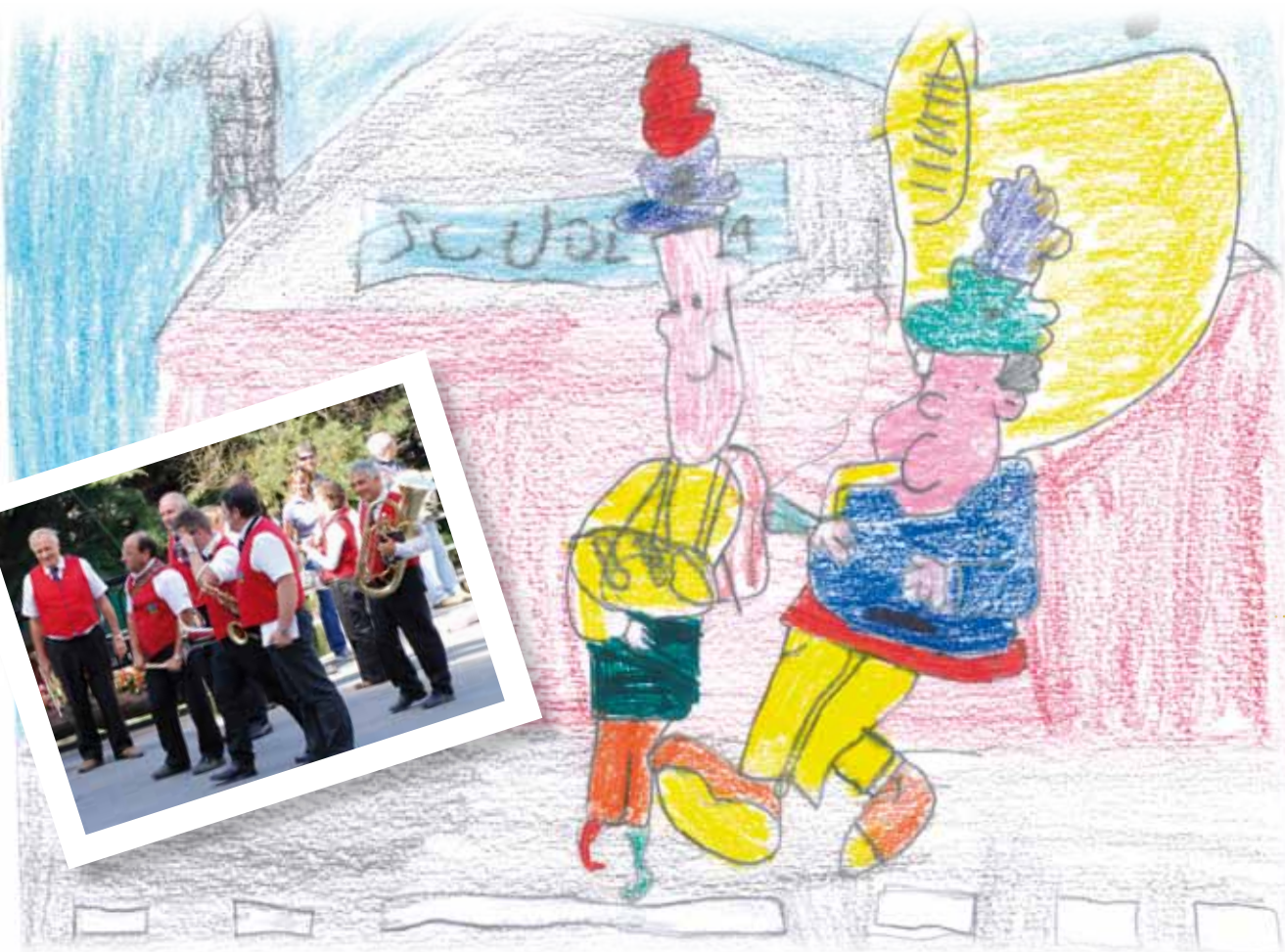
Lo mateun di 13 oou, lo dzoo di patrón, la mezeucca traesse totta Veulla on soèn la martse de Sen Cachàn pe annonhié que la féiha commenhie. A la sortia de la messa le dzén-é von su la plahe attendre la badoche.

La mezeucca, lo dzoo de Sen Cachàn, reuste su la plahe de Veulla é i parquet, pe qui l'a voya de alléi danhié.



LA SOCIÉTÉ PHILARMONIQUE

La première *société philharmonique* de La Salle est née vers 1910, mais elle n'a pas duré longtemps. Ce n'est que plus tard, vers les années 1935/1936, que monsieur **François Bizel** a fondé une nouvelle société philharmonique, avec le soutien enthousiaste de toute la population de La Salle. Elle comptait une cinquantaine de personnes, jeunes et pères de famille, et était dirigée par monsieur **Oreste Presa**. Leur manque de préparation musicale était compensé par un immense enthousiasme et, peu à peu, ils apprirent à connaître les notes, ainsi que leur valeur et à jouer des différents instruments.



En 1945, le groupe s'étant considérablement réduit, la société philharmonique de La Salle s'unit à celle de Courmayeur pour former l'actuelle « *Société musicale de Courmayeur et La Salle* », sous la direction de **M. Giancarlo Telloli**, depuis 1975. Ce dernier a étoffé le répertoire de formation, en intégrant aux musiques classiques des fanfares des mélodies plus modernes. La nouvelle fanfare est désormais connue et appréciée non seulement dans le Val d'Aoste, où elle est née et où il n'y en a pas d'autre, mais aussi dans toute la Vallée d'Aoste et même au delà. Elle compte aujourd'hui une quarantaine de musiciens. C'est de la collaboration entre cette formation et l'Orchestre d'harmonie de Chamonix qu'est né, en 2003, l'*Orchestre d'harmonie du Mont-Blanc*, le premier et peut-être le seul groupe musical transfrontalier.



LA SOLA

Re7 Sol

Sol dim. Sol

Re7

Sol Sol

Sol dim. Sol Sol 7 Do

Do min. Sol Mi min

Re7 Sol

Re7 Sol Re7 Sol

1. Sol 2. Sol

Répéter de A à B puis : FINALE

FINALE

Sol Re7 la min. Re7 Sol

- 1

Le veulladzo de l'adret
pe lo véa son cacià
dii sondzon on beichen
boò i gran tzemin
te nen conte trentedou
dii pi grou i pi peciù
Tzallanhen, lo Tzeyay
e lo Grassay;
Mordze un cou l'ie lo
pi groù desot lliù lo
Remonday bien pi boò
son le mejion di
Tzacheley e lo Tzahei, boò
i fond la Creu di Prou
L'è joulia comme un cou
e la Veulla, la gran
Veulla su lo plan.

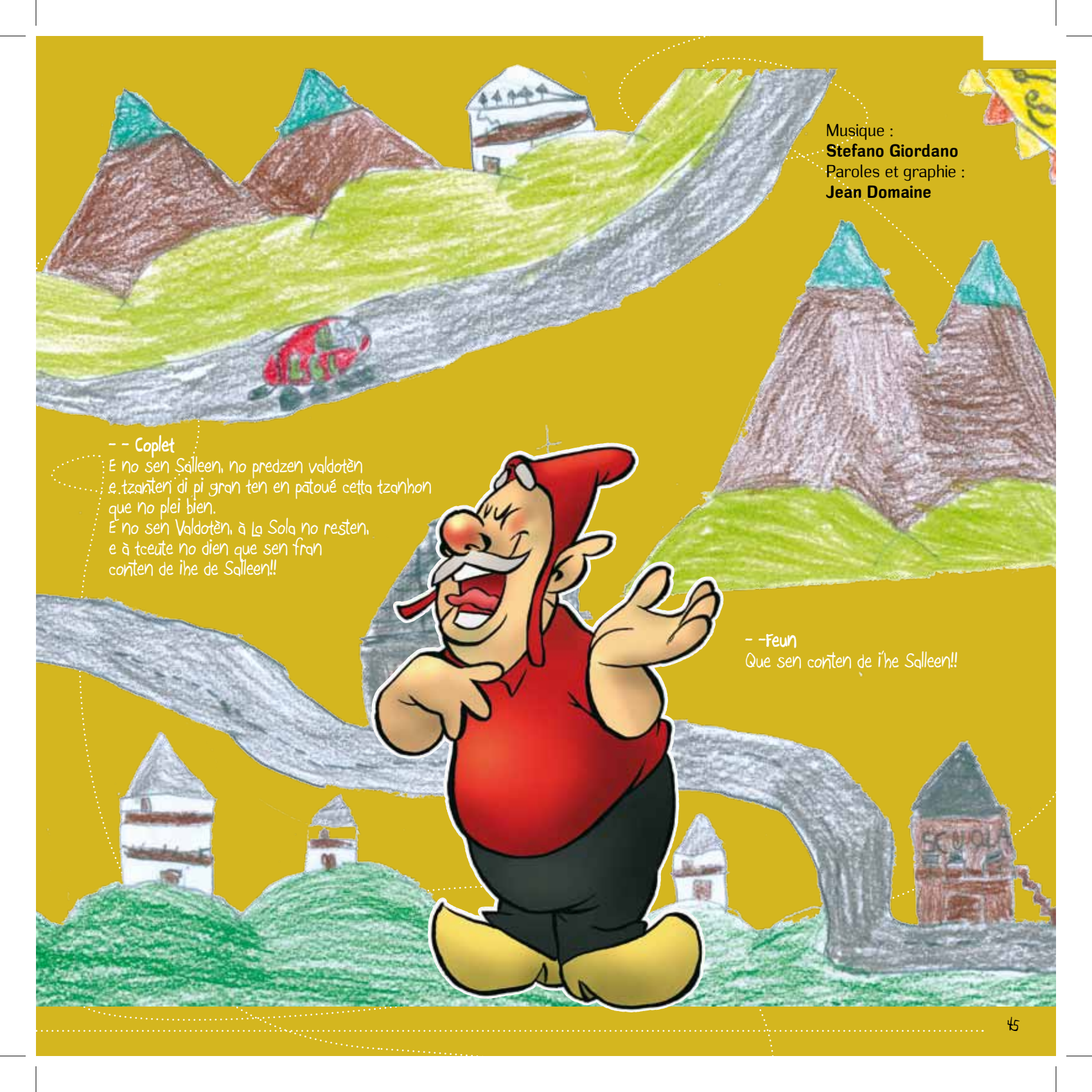
-- Coplet

- 2

De lèi Djouée lo
Tzabouday
e lo Pon i gran tzemin
lo Vellei, l'Etzarlou e
lo Moas
Il'ya le Cosse
e son Tzahei, lo Moyes
e le s-Arbetay
i sondzon ll'yé Tzallahen
en plein solai.
E Tzafié e Tzaffion apre
La Clusaz e Prarion
à Tciù Borgno son le
leitze vers Mordzéi
lo pi peciù din lo viou
ten mé importaèn en
meimo ten l'è to léi
to cen noufro paì.

-- Coplet





Musique :
Stefano Giordano
Paroles et graphie :
Jean Domaine

-- Coplet

E no sen Salleen, no predzen valdotèn
e tzanterì di pi gran ten en patoué cetta tzanhon
que no plei bien.
E no sen Valdotèn, à la Sola no resten,
e à tceute no dien que sen fran
conten de ihe de Salleen!!

--Feun
Que sen conten de ihe Salleen!!

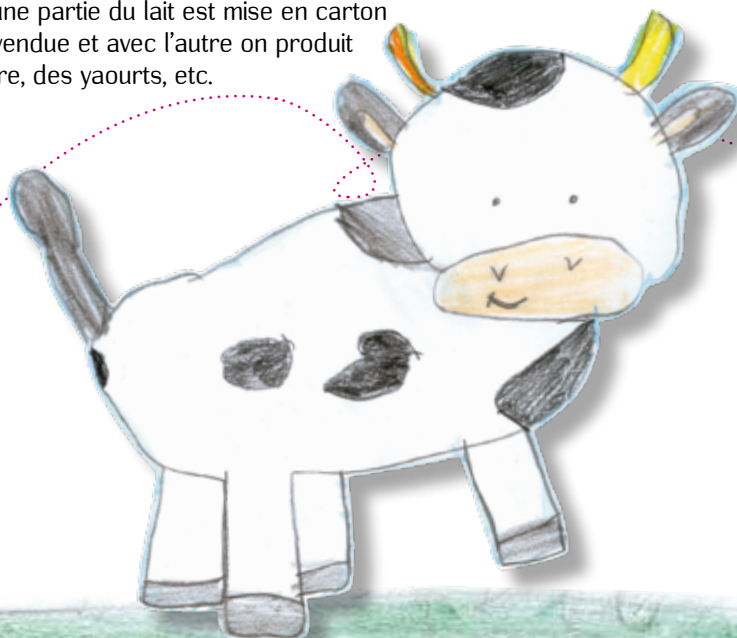
L'ÉLEVAGE DES VACHES

La communauté de La Salle conduit une vie très dynamique, liée à la tradition, mais les activités économiques y sont assez diversifiées. Le tourisme représente le secteur le plus important, avec des restaurants, des hôtels, un camping et des agrotourismes, suivi par les activités agricoles traditionnelles (culture de la pomme de terre, du seigle, du foin, production de génépi et élevage de bétail). La commune compte aussi de petites entreprises de construction et de menuiserie, de même que de nombreux artisans, qui exposent notamment à la Foire de Saint-Ours.

L'élevage du bétail a toujours revêtu une grande importance dans la communauté de La Salle.

Autrefois, toutes les familles avaient des vaches dans leur étable, pour s'assurer de disposer du lait et de la viande nécessaires pour toute l'année. Chacun portait son lait à la *lèiti*. Là, après chaque traite, c'est-à-dire deux fois par jour, le *frutéi* pesait le lait et notait sur un carnet la quantité apportée par chaque famille. Après quelques jours, la famille qui avait fourni le plus de lait faisait la *caillà*, pour fabriquer du beurre et du fromage. C'était un jour de fête pour tout le monde : dans leur *ecouéila*, les plus petits mangeaient la crème fraîche avec du pain, tandis que les plus grands aidaient le *frutéi* à préparer le feu, à verser le lait dans la *groousa tseidée* et à faire le *fromadzo*.

De nos jours, les éleveurs apportent le lait de leurs vaches à la Coopérative, pour en faire du fromage, de la **Fontina** surtout. Tous les jours, quand il a fini de traire ses vaches, chaque fermier apporte ses bidons pleins de lait au bord de la route, où le camion les ramasse pour les porter à la Centrale laitière. Là, un technicien fait des contrôles, pour vérifier que le lait est bon. Ensuite, une partie du lait est mise en carton en bouteille, puis envoyée dans les magasins pour être vendue et avec l'autre on produit de la crème fraîche et on fabrique du fromage, du beurre, des yaourts, etc.



DU LAIT AU FROMAGE

Pour faire un bon fromage, il faut :

1. Verser le lait dans la chaudière
2. Le réchauffer jusqu'à environ 36°C
3. Ajouter la présure
4. Après une heure environ, briser la caillebotte avec le tranche-caillé
5. Sortir de la chaudière la pâte à fromage, à l'aide d'une toile
6. La placer dans un moule et mettre celui-ci sous une presse
7. Sortir le fromage du moule et le mettre dans un endroit frais
8. De temps en temps, saler, brosser et tourner le fromage
9. Laisser reposer le fromage jusqu'à sa complète maturation.

Pour faire la **Fontina**, un fromage **AOP**, il faut employer exclusivement le lait de vaches valdôtaines pie-rouge, pie-noire ou châtaigne. Le lait ne doit pas être travaillé plus de deux heures après la traite, il doit être entier et cru et ne doit surtout pas être pasteurisé.

La Fontina doit reposer pendant 100 jours environ, dans une cave avec 90% d'humidité, à une température d'environ 9 à 10°C.

Si la forme de Fontina n'est pas parfaite, la marque AOP ne lui est pas appliquée et elle reçoit l'appellation « fromage valdôtain ». La production de Fontina est contrôlée par le *Consorzio Produttori Fontina* et par la Coopérative des producteurs de lait et de Fontina, où les éleveurs de La Salle apportent aussi le lait de leurs vaches.

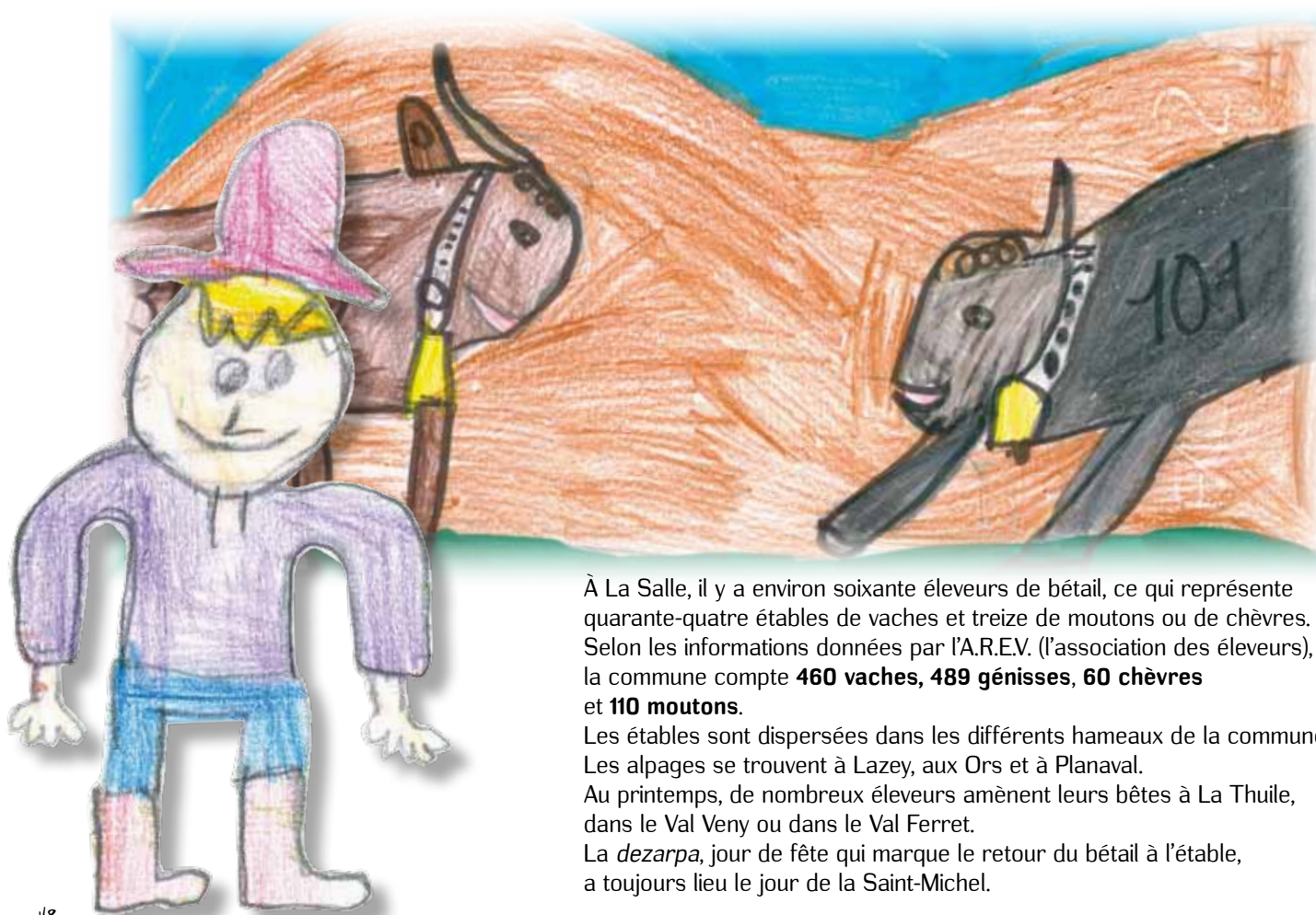


LA BATAILLE DE REINES

À La Salle, il y a encore des éleveurs qui amènent leurs vaches à la *bataille de reines*.

Pendant l'été, quand elles sont à l'alpage, les vaches se battent entre elles, « pacifiquement », pour établir laquelle est la plus forte du troupeau. En automne, après la *dezarpa*, une finale régionale est organisée. Il y a trois catégories, en fonction du poids des vaches participantes, qui doivent toutes absolument être grosses. Les combats permettent de savoir qui sont les reines de chaque catégorie.

Certains éleveurs sallereins amènent aussi leurs vaches à l'*Exposition du bétail*, qui se déroule tous les ans dans une des communes du Val digne. Au cours de cette manifestation des prix sont remis aux vaches les plus belles, à celles qui ont les plus belles et fortes cornes ou bien les plus beaux et gros pis.

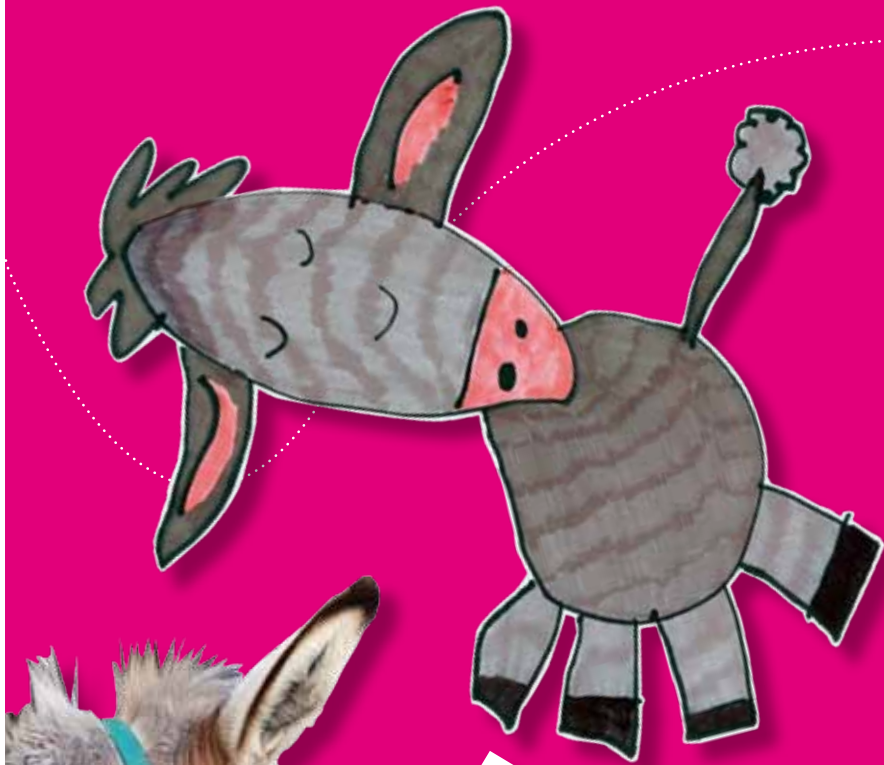


À La Salle, il y a environ soixante éleveurs de bétail, ce qui représente quarante-quatre étables de vaches et treize de moutons ou de chèvres. Selon les informations données par l'A.R.E.V. (l'association des éleveurs), la commune compte **460 vaches, 489 génisses, 60 chèvres et 110 moutons**.

Les étables sont dispersées dans les différents hameaux de la commune. Les alpages se trouvent à Lazey, aux Ors et à Planaval.

Au printemps, de nombreux éleveurs amènent leurs bêtes à La Thuile, dans le Val Veny ou dans le Val Ferret.

La *dezarpa*, jour de fête qui marque le retour du bétail à l'étable, a toujours lieu le jour de la Saint-Michel.



L'ÂNE BLANC

Il était un âne blanc
Qui partait aux champs
On mettait tout sur son dos
Pauvre bourricot
Il était un âne blanc
Qui partait aux champs
Quand il faisait grand soleil
C'était tout pareil
Et quand il pleuvait
Rien ne changeait
On lui rajoutait dessus
Un petit poids de plus
C'était chaque jour
Un peu plus lourd.

Henri Dès

LES ANIMAUX D'AUTREFOIS ET D'AUJOURD'HUI

INTERVIEW D'UN GRAND-PÈRE DE DERBY, PADÀN ADOLFO :

Les enfants :

Quand tu étais petit, à quoi servaient les chevaux ?

Padàn Adolfo :

Presque toutes les familles avaient un cheval, un âne ou un mulet. Il était utilisé pour travailler la terre, il tirait la charrue et il portait sur son dos les grandes bottes de foin. Maintenant, ici à Derby, le cheval est utilisé soit pour faire des promenades autour du village, soit pour faire découvrir aux enfants la vie de ces animaux.

Les enfants :

Et les vaches ?

Padàn Adolfo :

Autrefois, tous les habitants de Derby élevaient des vaches. En hiver, les familles se réchauffaient dans les étables et certaines personnes y dormaient aussi. Aujourd'hui, il y a seulement quelques éleveurs, qui possèdent une grande étable avec beaucoup d'animaux.

Les enfants :

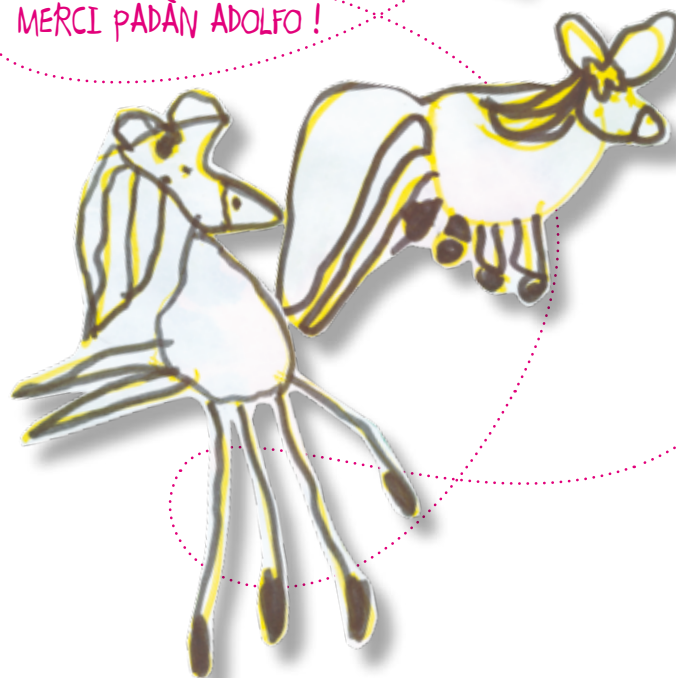
Et les poules, les lapins, les cochons ?

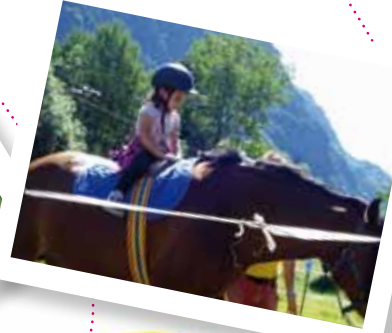
Padàn Adolfo :

Chaque famille avait son poulailler, ses lapins et son cochon, parce que tous ces animaux servaient pour la nourriture. Aujourd'hui, il y a encore quelques poulaillers, mais le rythme frénétique de la vie moderne ne permet plus de s'occuper des animaux et c'est plus facile d'acheter les œufs et la viande dans les magasins.



MERCI PADÀN ADOLFO !





LA TONTE DES MOUTONS

En général, la tonte des moutons a lieu une fois par an, au printemps. Autrefois, pour cette opération, on utilisait des « forces », de grands ciseaux spécialement faits pour cela. Ensuite, on lavait les toisons avec du savon, pour les débarrasser du suint et des déchets organiques, et après on les faisait sécher. Avant que l'on puisse s'en servir, la laine doit être démêlée. Cette opération s'appelle le cardage : la laine passe entre des brosses plus ou moins fines. Ensuite, la laine est filée. Elle est alors prête à être utilisée. Aujourd'hui, l'on tond les moutons avec une tondeuse électrique : c'est donc une opération très rapide. Mais la laine n'est plus utilisée comme autrefois.





LES CHÈVRES

Il y a longtemps, presque toutes les familles avaient des *chèvres* et des moutons dans leur étable, pour avoir un peu de lait pendant toute l'année et surtout en été, quand les vaches étaient à l'alpage. Tous les jours, tôt le matin, à tour de rôle et selon le nombre de bêtes qu'avait chaque famille, un jeune – ou un enfant avec son grand-père – passait dans le village et, avec sa *cornette*, appelait les chèvres pour amener le troupeau (*la coloche*) au pâturage. Il partait de l'*Étsarloou-Dâmôn* et descendait jusqu'au *Moas*, avant de rejoindre *lo Probai*, *la Mare de l'eue*, *le Barée* et enfin *la Montagnoula*. Pendant toute la journée, les bergers, qui emportaient leur déjeuner dans un sac à dos, surveillaient le troupeau. Les enfants jouaient avec leurs *cornaille* et les grands en profitaient pour se reposer un petit peu. Le soir venu, ils réunissaient le troupeau, en contrôlant bien que toutes les bêtes soient là, et redescendaient de la montagne, puis ramenaient chaque chèvre ou mouton à sa bergerie : le berger soufflait dans sa *cornette* et le propriétaire venait chercher ses bêtes pour les traire. De nos jours, seules quelques familles élèvent des chèvres, afin d'avoir un peu de lait pour faire du bon fromage ou bien pour les faire participer aux batailles ou au Concours régional des moutons et des chèvres.





LE DZELEUNNE

« Bondzoo !

Dze si **Coquette Poulette**...

Dze regretto le ten pasoo can,
deun lo veladzo de Beurbe,
no sion eun mouéi !

Vo sode mëinoo, tsaque fameuille l'ayè son poulailli
é no sion contente de fée de-z-où pe nooufre patrôn.
Commàn l'ie jouli can la couaitse apreustoo la frecahià,
le bouegnet, le mëéille, lo sambayôn...

é queun jouli tsaën eumpléyooh pe porté nooufre-z-où
a la beteucca, ieu l'ion tchahdjà avouéi d'otre produi
comme la soou, la faèna...

A mëjôn, pe le mëinoo, l'ie on dzoo de fèiha
can padàn areoe avouéi
de jouli pedzeun a cocolé ».



LA BOUCHERIE EN FAMILLE



Chaque année, en novembre et décembre, toutes les familles abattaient un animal – ou plusieurs – afin de préparer la viande, les saucisses et les boudins.

C'est pour cette raison que chaque famille élevait et engraisait un cochon, que l'on abattait en même temps qu'une vache ou un génisson (*modzón*) dont la viande était conservée et durait presque toute l'année.

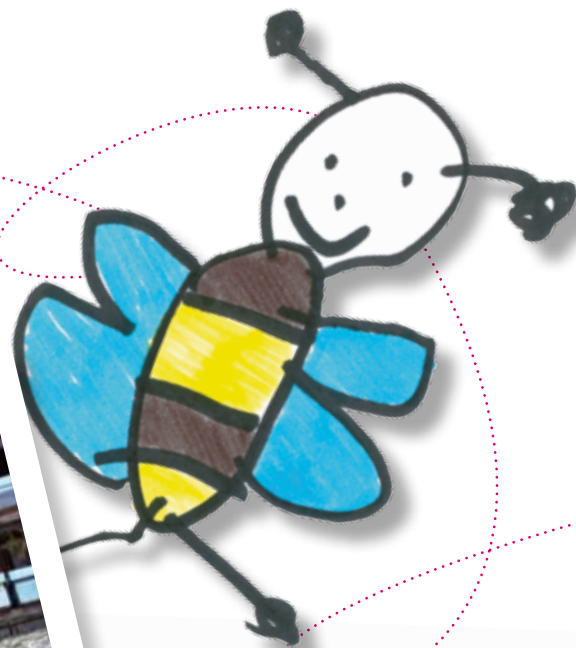
Le boucher passait de famille en famille, avec ses ustensiles, pour tuer le cochon et préparer la viande qui servirait à faire les saucisses et les boudins.

La première chose à faire était de tuer le cochon et de le saigner : le sang servirait ensuite à la préparation des boudins : il fallait bien le remuer pour le faire refroidir et ne pas le laisser coaguler. Après quoi, il fallait ébouillanter la peau du cochon et la raser soigneusement, pour enlever tous les poils. Ensuite, le boucher coupait la bête en quartiers, il préparait le lard en le détachant de la couenne (*couenna*) et vidait la bête, en mettant de côté le foie, le cœur et les autres parties comestibles ou utiles. La viande du porc et celle de la vache étaient hachées, puis assaisonnées avec du sel et du poivre pour faire les saucisses. Le sang était mélangé à de petits morceaux de lard, de pommes de terre et de betteraves rouges cuites, auxquels on ajoutait différentes épices, pour former la pâte des boudins. Ensuite, les chapelets de saucisses et de boudins étaient accrochés au plafond d'une pièce fraîche et assez aérée pour qu'ils sèchent correctement.

Une partie de la viande de la vache était mise en saumure (mélange de sel et d'eau) dans un *goëille* en bois. Plus tard, on l'en sortirait pour l'accrocher près des saucisses et boudins et la faire sécher : elle servirait pour le *boillón* du dimanche. La *couenna* servait pour assaisonner la soupe du soir si on ne l'utilisait pas pour guérir les *euntordue* et les fractures (un ancien remède). La partie du lard qui n'avait pas servi à faire les boudins était fondue, mise dans un *doille* à la cave et utilisée pour assaisonner les mets, mais aussi pour graisser les souliers et les sonnailles (*cârouu*) des vaches.

LES ABEILLES

Dans notre commune, il y a encore quelques **apiculteurs** qui produisent du bon miel, grâce aux fleurs de nos montagnes : dans la *Couuha de La Sola*, nous avons rencontré **Carlo Pascal** et **Fermo Millieri** qui nous ont expliqué très patiemment le travail fatigant que font les abeilles.



LE CHAT ET LE CHIEN

Autrefois, chats et chiens occupaient une place importante dans chaque foyer, surtout du point de vue économique : le **chien** défendait la propriété et aidait le berger au pâturage ; quant au **chat**, qui chassait les souris, il contribuait à préserver la santé des hommes et protégeait la nourriture entreposée, dans la cave par exemple.

De nos jours, nous entretenons avec ces animaux un rapport plus affectueux qu'utilitaire. Ils habitent dans la maison de leurs maîtres et partagent avec eux différents lieux et moments de la vie quotidienne, si bien que notre lien affectif envers eux nous amène à les humaniser petit à petit. Les noms que l'on donne aux chats et aux chiens et l'attention avec laquelle on surveille leur santé sont deux exemples évidents de cette nouvelle tendance.



Chapitre 6
Cultivation et
alimentation

LE VIN BLANC DE LA SALLE

Sur la colline qui forme la rive gauche de la Doire, l'on peut admirer en été le contraste entre le feuillage des vignes et les prairies et rochers environnants : ce sont les *plus hauts vignobles d'Europe* (1 200 m). Le cépage, autochtone, n'est pas greffé sur un pied de vigne américain et il supporte les écarts de température entre le vent glacial d'hiver et le chaud climat d'été.

La culture est étagée en pergolas bas pour mieux exploiter les bonnes conditions climatiques.

Les vendanges ont lieu fin septembre, début octobre, quand les raisins blancs sont mûrs, pleins d'un jus sucré et parfumé. Après la vendange, le moût sera mis à fermenter dans de grandes cuves. Quelque temps après, le vin s'éclaircira et perdra son goût sucré : finalement, on obtiendra le Vin Blanc de La Salle.

En 1983, une nouvelle cave coopérative a été inaugurée pour produire ce cru internationalement renommé : la cave du Consortium, située sur le territoire de la commune de Morgex, reçoit le produit des vendanges des membres de la coopérative, produit le vin et le commercialise. C'est grâce à ses qualités organoleptiques qu'en 1985, le « Blanc de Morgex et La Salle » – qui est produit exclusivement à partir du cépage « Prié blanc » – a reçu l'appellation A.O.C.





CHAUDELUNE[®]
VINDEGLACE

LO CHAUDELUNE

On conte que l'an 1816 totta la produción de la campagne de La Sola l'a poou meó a coza di heundre di vulcàn *Tambora*.

Le campagnaa, belle se le reezeun l'ayòn po meó, l'an desidó de venendjè a noembro : lo hllèa di rappe dzalée l'ie bièn hecroou.

Dai si an le vignéròn l'an desidó de vardéi seutta tradechón : i maise de djizembro, a cattreue di mateun, comenhie lo traaille. Aprì seutta venendze ni lo veun « Chaudelune ». On coou si veun l'ie omplèyà jeusto pe le mariadzo é le batéyé.

Vouì iàn vendù on totta l'Europa.



LO DZENEPÌ

On Mordze mesieu **Attilio Chanoine**,
avouéi sa fameuille, queultive lo *dzenepe*.
L'an eun groou tsan de heun meulle plante.
Totte seutte plante dzoyon pe fée on bon liqueuo
de dzenepe, méi Attilio no-z-à deutte que fo nan bae
renque on tchiquet ou nan beuttéi an pequoouda
min-a deun lo caféi.



CHAMPS DE BLÉ

Autrefois, la colline de La Salle était couverte de *champs de blé* et les agriculteurs d'ici venaient à la Foire de la Saint-Martin (le 11 novembre) avec de grandes charrettes pleines de blé qu'ils vendaient surtout aux habitants de La Thuile ou de Courmayeur parce que, là-bas, le blé mûrissait mal. Monsieur **Corrado Beneyton**, le grand-père de Davide, a encore aujourd'hui un champ de blé et de seigle. Il nous a raconté que son objectif n'est pas de vendre ses céréales, mais de manger des produits sains, à kilomètre zéro, et qu'il veut aussi rappeler les anciens métiers et maintenir une vieille tradition. C'est en automne qu'on sème le blé, une culture qui a donné naissance à d'anciens proverbes : *Mieui heundréi que eun mortéi* (« mieux vaut des cendres que du ciment », sous-entendu « pour semer ») signifie qu'il vaut mieux, lorsque l'on sème, que le terrain soit sec plutôt que gorgé de pluie. Selon un autre proverbe *Dézò la nai lo pan* (« sous la neige, il y a le pain »), s'il y a de la neige, la récolte sera bonne, parce que grâce à elle, le terrain ne gèlera pas. Au printemps, le blé germe, puis fleurit et, au mois de juillet l'on fait la moisson, puis le battage.



LE FOUR

Les enfants des classes de cinquième et de première se sont rendus jusqu'au *four* de *Pià-de-Veulla*, pour faire le pain avec l'aide de **Giulia Donnet**, ainsi que de **Piero** et **Michele Borettaz** et des cantonniers de la Commune.

Autrefois, ce four était un bâtiment appartenant à la consortherie, qui avait peut-être été une étable, il y a longtemps.

Michele Borettaz nous a raconté que le four avait été restauré en 1992 et que, depuis deux ans, sa famille invitait les enfants de l'école primaire de La Salle à venir faire le pain et à passer une demi-journée avec eux : c'est une occasion de rencontre entre deux générations.



D'abord, le four doit être chauffé et, quand ses parois sont blanches, on le nettoie avec un grattoir et un chiffon mouillé. Pendant que le four chauffe, on mélange les ingrédients pour faire le pain : de la farine de seigle et de blé, de l'eau, du sel et de la levure. La pâte doit lever pendant une heure. Michele nous a expliqué que, pour voir si le pain est prêt à enfourner, on fait un trou dans la pâte, dans le creux duquel on introduit une allumette allumée : si elle s'éteint, l'on peut faire cuire le pain. Quand le four est prêt, le pain est enfourné pendant 45 minutes environ. La Salle est aussi célèbre pour une gourmandise particulière, un pain sucré appelé *gréichèn*.



LES RECETTES

LO GRÉICHÈN

On dou di llouà bièn aprésia...
De fourma plen-a avouéi tréi borne.
Tcheu le coou que le campagnaa couèjòn lo pan nèa feijòn
èt an pequioouda canquitoou de gréichèn.

LE-Z-EUNGRÉDIÀN :

- faèna
- léèn
- soou
- eue téida
- beuro
- heuccro



LE BODEUN

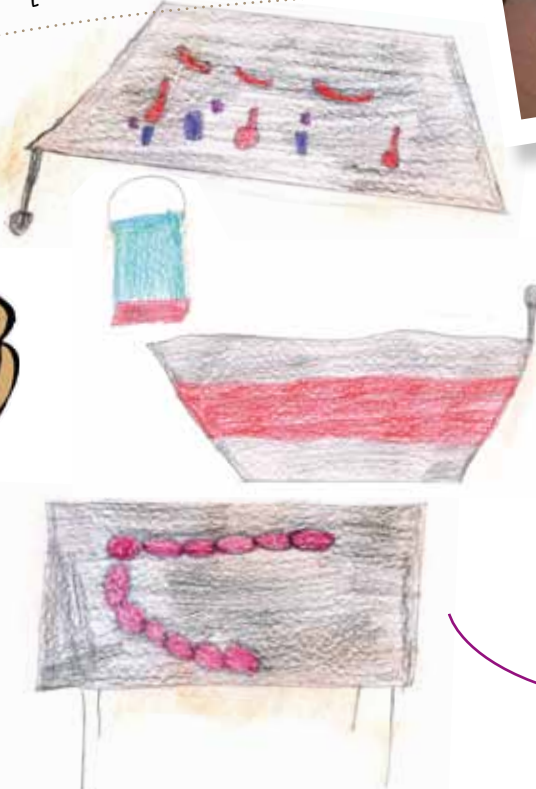
Padàn Silvano no-z-à mandoou la resetta pe fée le **bodeun** a la moda de La Sola.

FODREU ÂI :

- 25 kilo de tartifle perbelie, plumée é fraide
- 25 kilo de raise rodze, plumée é fraide
- di 4% i 5% de la, selon le gou, de l'eunsemblo di tartifle é di raise rodze.

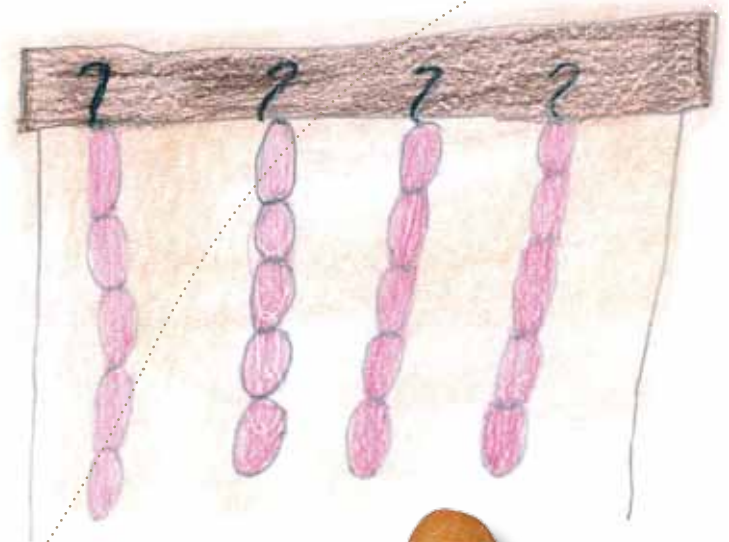
PE LO TOTAL QUE IÂN FOUA DE SISE TRÉI EUNGRÉDIÂN,
PE ASEÏZOUN-ÉI LO TOTE, FOUU APRESTÉI :

- 1 éito de soou tsaque meuria
- an coueillèa de paivro mulinoou tsaque meuria
- an coueillèa de gneue moscätte mulinée tsaque 5 meuria.



Can le tartifle, le raise rodze é lo lâ son tsaploou fouu le mècllèi eunsemblo a tcheu le gou que n'en aprestitou. Dai que to sen l'è restouu modoou catro u héinque coou on beutte dedeun lo mortéi an coouha d'aille pe tsaque meuria de poha que ll'è dedeun la matte. L'aille, peloou, iàn betoou avouéi de veun rodzo é apréi vouldjà desù la poha di bodeun on lo colèn a trai on bocón de taila. Pe tsan-ai no beuttèn an min-a de san, tchan-ù i frette, di pouèa que n'en tchoou, avouéi lo chouèn de lo coléi todzoo a trai de an taila...

Can la poha di bodeun l'a bièn repozoou l'è l'eua de la ombotéi dedeun le bouéi. Se féyon le dai avouéi le fiselle é totte le tsan-ie von pendue dedeun eun-a tsambra, deutta « lo sêcheui », totta bouazée, que sie fréitse é que on pouchuche ivri le fenéifre pe baillè d'èa i ten di solai. É can son-pe sêchà amoddo, avouéi l'Opinel on coppe on bocón de pan nèa é on bocón de bodeun é...



Bon apèti
a tcheutte !

Le bodeun de la Sola
son cognù é aprésia
dappertotte !



LA BOCON-OOU

Vegnòde, vegnòde me-z-amì
avouèi no fée an bon-a bocon-ooou
comme on coou.



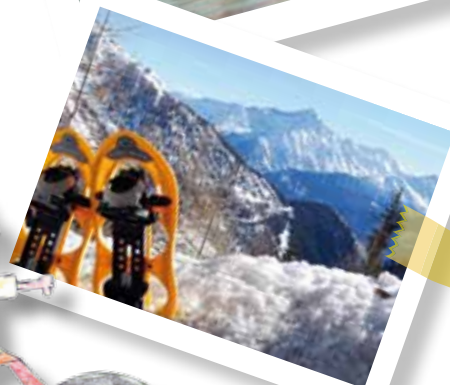
LE TOURISME

Au cours de ces trente dernières années, La Salle a vu s'accroître le nombre des **touristes** qui la fréquentent : ceux-ci ont des possibilités économiques fort variables, des exigences toujours plus poussées, ainsi que des goûts et des intérêts des plus divers.

Pour satisfaire des demandes si différentes les unes des autres et pour parvenir à attirer toujours plus de vacanciers, La Salle a profondément transformé ses hameaux, en vendant aux touristes d'anciennes maisons qui ont été transformées en résidences de vacances, ce qui lui vaut une forte croissance de sa population, surtout en hiver et en été. Ici, dans notre village, les différentes formes d'activités liées au tourisme peuvent être regroupées en plusieurs grandes catégories :

- le Grand Hôtel Mont-Blanc Village*****
- les immeubles, les chalets et les villas
- les petits hôtels sur la colline de La Salle
- les agrotourismes et *Bed and Breakfast*
- les deux terrains de camping (Mont-Blanc et *Green Park*).

La Salle offre aussi des itinéraires de randonnée suggestifs et variés, qui répondent à toutes les exigences, et ce, grâce à son territoire entouré de hautes montagnes, dont chaque sentier permet aux touristes de découvrir un milieu naturel encore peu modifié par l'homme et des versants souvent ensoleillés.



L'ARTISANAT

L'**artisanat** typique local s'exprime à travers les matériaux offerts par la nature, la pierre et le bois, qui sont utilisés pour meubler les habitations, les décorer et les embellir. Certains artisans fabriquent des meubles rustiques en bois massif, d'autres façonnent au tour des *grolle* et des coupes de l'amitié ; d'autres encore tressent les paniers caractéristiques et il y en a aussi qui construisent des maisons miniature à l'aide de pierres et de lauzes. Une partie de ces travaux peut être admirée lors de l'exposition des artisans amateurs, qui a lieu chaque année à la Maison Gerbollier de La Salle.

Mais les artisans de La Salle se font aussi connaître grâce à la **Foire de Saint-Ours** qui se tient chaque année à Aoste, les 30 et 31 janvier.

Parmi eux, citons **Fermo Millieri**, avec ses *grolle*, objets et meubles pour la maison, **Marco Brazzale**, **Silvano Togni** et **Siro Sismondi** avec leurs objets en bois, travaillés à la pointe du couteau, **Graziella Gobbo** avec ses fleurs en bois, **Bruno Diémoz** avec ses sculptures et **Roberto Bonoldi** avec ses maisons miniature.



LE COMMERCE

Le village de La Salle réunit un certain nombre de **commerces** et de **services** destinés à la communauté. Au hameau du Pont, il y a la gare ferroviaire et routière, la banque, deux bars, un magasin d'alimentation et deux menuiseries.

Au chef-lieu, l'on trouve aussi d'autres magasins : deux boucheries, une pharmacie, un magasin d'alimentation, un bureau de tabac/marchand de journaux, une pizzeria, un petit restaurant, un bar et le bureau de poste.

L'aspect plus important de ces commerces est qu'ils fournissent un service essentiel, tant pour les habitants que pour les touristes qui fréquentent notre village de montagne.



Chapitre 8
Esprit
communautaire

LA GARDERIE



La **garderie** de la commune a ouvert ses portes aux familles du terroir le 1^{er} avril 2010. Installée au rez-de-chaussée de l'école primaire, cette structure accueille **dix-huit enfants** âgés de neuf mois à trois ans. Ici le jeu revêt un rôle très important, dans la mesure où il favorise le développement émotionnel, cognitif, expressif, social, relationnel et affectif des enfants.



CASA FAMIGLIA

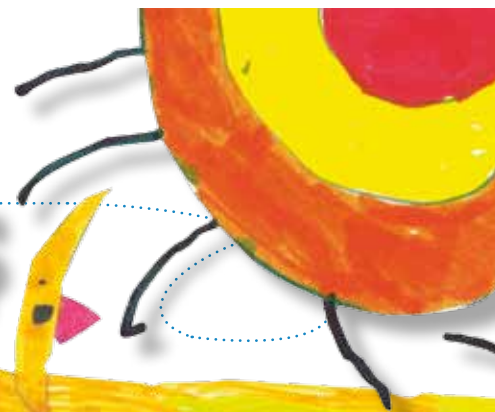
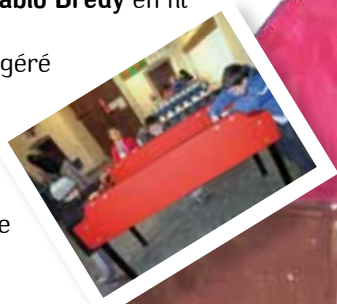
Le foyer *Casa famiglia* est né en 1987, grâce au curé de la commune, l'abbé Silvio Perrin, lequel désirait aider les personnes âgées du pays qui ne pouvaient plus rester seules chez elles à cause de leurs problèmes de santé. Aujourd'hui, la structure accueille **42 personnes âgées**, dont certaines sont nées en 1909, 1914, 1916 et 1918. Deux d'entre elles seulement sont des *Saléentse*, dix sont des Valdôtains d'autres communes et les autres ont des origines très différentes, comme la commune de Polistena (Calabre), par exemple, ou celle de Guarda Veneta (Vénétie). Nous avons établi un très beau rapport d'amitié avec certaines d'entre elles qui, un jour, sont même venues nous voir à l'école.



L'ORATOIRE

C'est dans le quartier de La Chenal (aujourd'hui le *Cartèi di caro de Veulla*) que se trouve l'ancienne chapelle Saint-Joseph, fondée en 1651. Il y a une dizaine d'années, l'abbé **Fabio Brédy** en fit l'*oratoire* du Valdigne.

Aujourd'hui, l'oratoire est géré par des volontaires, qui y organisent des activités créatives, des jeux et des moments d'étude pour les enfants de l'école primaire et secondaire.



LA MAÎTRISE

La *maîtrise* de La Salle est née dans la première partie du XIX^e siècle.

Aujourd'hui dirigée par **Silvano Conedera**, elle réunit une trentaine de personnes qui animent chaque dimanche la messe et les prières.

La Salle a aussi une *petite maîtrise*, composée de **25 jeunes** de 8 à 20 ans, sous la direction d'**Ernesto Letey**. Depuis 1857, un orgue accompagne les choristes, l'un des meilleurs de la Vallée d'Aoste du point de vue du son et de la puissance.



LA BIBLIOTHÈQUE

La bibliothèque communale de La Salle, qui a ouvert ses portes en octobre 2002, se trouve à la Maison Gerbollier et 18 heures par semaine l'on peut y consulter plus de **8 000 livres** et documents multimédia.

Elle offre aussi à ses usagers un point d'accès internet, ainsi que de nombreuses activités telles que des cours, des excursions culturelles et des conférences.



LES ALPINS

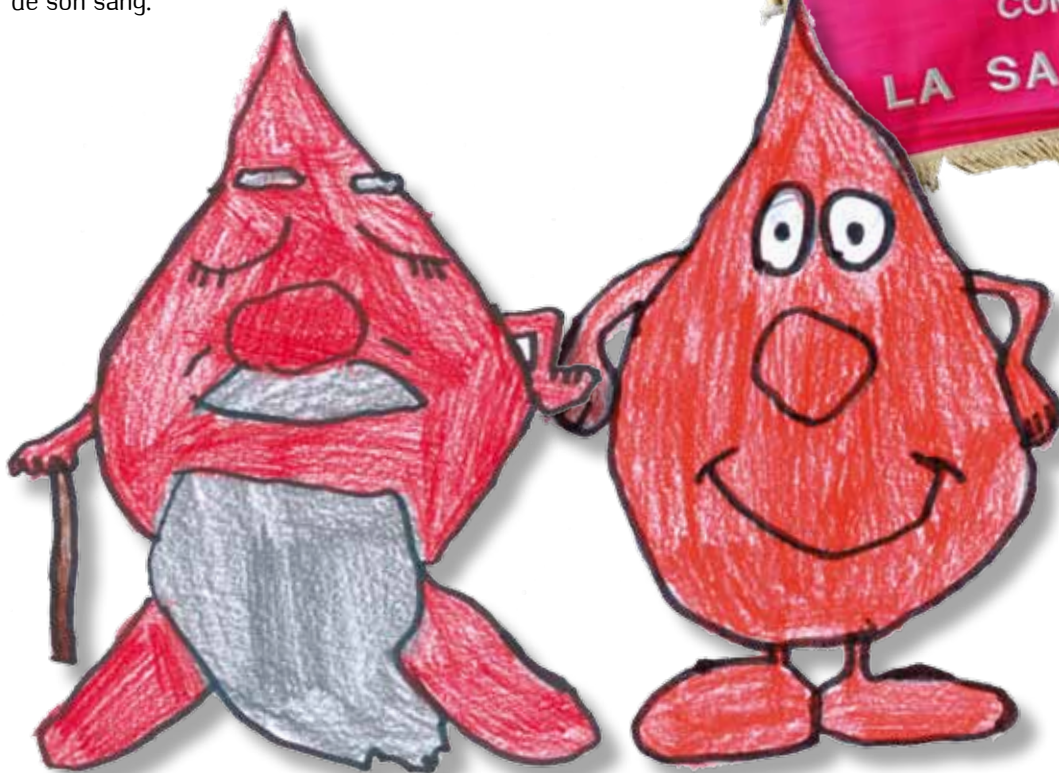
Il y a dans l'armée italienne un corps spécialisé dans les techniques de guerre en terrain montagneux, les chasseurs-alpins.

Habitué aux territoires montagneux, les jeunes Valdôtains appelés sous les drapeaux par l'armée italienne, à l'âge de dix-huit ans, étaient souvent affectés à ce corps, chargé de protéger les frontières montagneuses du nord de l'Italie. Le service militaire obligatoire – et, donc, la conscription – a été supprimé en 2004.

À partir de ce moment-là, des bénévoles ont pu adhérer aux groupes des **Alpins** et ce nouvel apport de bonnes volontés a fait des brigades une source précieuse de compétences à utiliser dans le cadre de différentes opérations en Italie et d'interventions humanitaires à l'étranger. La section locale est née en 1972 et compte **110 Alpins**, lesquels sont aujourd'hui engagés dans des opérations bénévoles et sont toujours prêts à apporter leur aide en cas de catastrophe naturelle ou humanitaire.

L'AVIS

L'**AVIS** (*Associazione Volontari Italiani del Sangue* – Association des donneurs de sang italiens bénévoles) a pour but d'encourager le don du sang et La Salle accueille l'une des sections de l'AVIS de la Vallée d'Aoste : elle a été fondée en 1970 par le curé **Silvio Perrin**, qui en a été le premier président. La section de La Salle compte aujourd'hui **129 membres**, lesquels donnent leur sang régulièrement, pour aider les personnes qui en ont besoin : en 2011, le groupe de La Salle a effectué environ 190 donations de sang. Chaque donneur inscrit à l'association doit se rendre régulièrement au centre de transfusion du sang, à jeun et en bonne santé. Là, avant la prise de sang, des contrôles sont effectués pour vérifier la qualité de son sang.



LES SAPEURS-POMPIERS

La méijón de la pompa
de l'Étsarloou-Dâmón

Jadis, plusieurs villages – les plus importants, surtout – avaient leur corps de *sapeurs-pompiers* : chacun avait sa pompe, qui était soigneusement rangée dans la *méijón de la pompa*. En cas d'incendie, l'alerte était donnée soit par les gens du village, qui s'appelaient les uns les autres, soit par les cloches de la chapelle que l'on faisait sonner. Tous les hommes du village s'entraidaient parce que, pour éteindre le feu, il fallait sortir la pompe de la *méijón de la pompa*, la remplir d'eau et connecter les tuyaux. Mais pour éteindre le feu, l'on utilisait aussi des seaux d'eau, de la terre et tout ce que l'on avait à portée de main.

Parfois, les femmes donnaient un coup de main elles aussi, surtout quand il fallait faire la chaîne et passer les seaux pleins d'eau de main en main. De nos jours, La Salle compte environ **vingt-deux sapeurs-pompiers**, qui s'occupent surtout d'éteindre les feux de cheminée et les incendies forestiers, mais auxquels ont fait aussi appel pour dégager les routes en cas d'éboulement, éliminer des nids de guêpes ou rechercher des personnes disparues et dans bien d'autres cas encore.

Pour devenir sapeur-pompier bénévole, il faut suivre un cours de préparation et, surtout, être toujours prêt à intervenir. C'est pourquoi, pendant toute l'année, les pompiers font des manœuvres sur le territoire et des exercices pratiques avec les moyens et les instruments dont ils disposent. Mais être sapeur-pompier bénévole signifie surtout faire partie d'une collectivité et dédier une partie de soi-même à la communauté, pour aider ceux qui en ont besoin et leur prêter secours.



LE TATÀ DU CONCOURS

De tout temps, les enfants ont joué avec des animaux. Quant aux animaux, ils ont toujours servi de modèle pour les jouets. La longue histoire des animaux-jouets peut être divisée en trois périodes : la première est celle durant laquelle l'enfant construit ses propres jouets ou les reçoit en cadeau d'un adulte qui les a lui-même construits pour lui ; la seconde est celle où le jouet est fabriqué artisanalement ; la troisième, enfin, correspond à la production industrielle. Le **tatà** n'échappe pas à cette règle et, en l'espace d'un siècle, le simple et pauvre jouet de la tradition valdôtaine est devenu un précieux objet d'artisanat local, revisité et modernisé par les artisans de la Vallée d'Aoste, qui l'exposent et le vendent à l'occasion de la Foire de Saint-Ours.

Le sympathique petit cheval à roulette, que les enfants appellent **tatà** et qui est le symbole de la 51^e édition du Concours Cerlogne, est né de la collaboration de l'Assessorat de l'éducation et de la culture avec **Francesco Tullio Altan**, maître de l'illustration enfantine. Cette démarche conjointe date de 2011 et du *Projet Popòn*, initiative spécialement conçue pour la petite enfance et lancée par l'Assessorat, afin de sauvegarder et de valoriser la connaissance du patois et des autres formes de culture locale. S'inspirant de la tradition populaire valdôtaine, Altan a réinterprété l'un des simples jouets d'autrefois sculptés dans le bois, un cheval à roulette, et a ainsi dessiné un nouveau personnage. Ce **tatà** en bois a ensuite été réalisé par la société **TRUDI®**, entreprise leader dans la reproduction d'animaux-jouets destinés aux enfants.



LE LOGO DU CONCOURS

Le logo de la 51^e édition du Concours se compose de plusieurs éléments qui identifient le territoire et les traditions de la commune de La Salle : les vaches, la tour du Châtelard, la *lebarda*, les vignes, le soleil, les montagnes et les fleurs. Sur tout le matériel du concours, nous avons choisi de représenter le logo sur un vieux tableau noir, pour mieux évoquer les temps anciens.



**Assessorat de l'éducation et de la culture
de la Région autonome Vallée d'Aoste**

Commune de La Salle

**Dirigeant du Bureau régional
ethnologie et linguistique de l'Assessorat
de l'éducation et de la culture :**
Saverio Favre

**Dirigeant de l'institution scolaire
Valdigne Mont Blanc :**
Annamaria Distasi

Écoles de La Salle :

Enseignantes de l'école maternelle :
Claudia Brunello
Sonia Curighetti
Claudia Forte (réfèrent)
Cristina Milliery
Elena Ronc
Milva Scandella
Laura Soave
Wilma Udali
Elena Vallet

Assistant éducateur de l'école maternelle :
Daniela Trabbia

Enseignantes de l'école primaire :

Annalisa Bois
Giulia Agnese Dufour
Corinne Glassier
Alessia Grimod
Cristina Mosconi
Ivana Paternolli
Francesca Picheca
Monique Pomat (réfèrent)
Katia Ronchini
Jessica Rosset
Mara Tridente

Assistant éducateur de l'école primaire :
Paola Vallet

Coordination :
Ivana Cunéaz

Textes :
Enseignants et enfants des écoles maternelle
et primaire de La Salle

Sources :
« La Salle Souvenirs et Recherches »,

Jean Domaine - « Castelli Valdostani »,
André Zanotto - « La Salle », 3^e Fête
valdôtaine et internationale des patois
(1990), Région Autonome Vallée d' Aoste -
Le « Journal de La Salle ».

Photos :

Archives de l'Assessorat de l'éducation et
de la culture de la Région autonome Vallée
d'Aoste, BREL, fonds Willien - Commune
de La Salle - Enseignants et enfants des
écoles maternelle et primaire de La Salle -
Attilio Tampan

Dessins :

Élèves des écoles maternelle et primaire
de La Salle

Illustrations de Benjamin :

Mattia Surroz

Supervision des textes français :

Office de promotion de la langue française,
Présidence de la Région autonome
Vallée d'Aoste

Supervision des textes patois :

Lo Guetset Leungeusteucco
de l'Assessorà de l'Éducachón
é de la Queulteua
de la Réjón otonoma Val d'Ousta
Lo Gnalèi

Projet graphique et mise en page :

SHatelier de Sara Haudemand

Imprimerie :

Tipografia Pesando

Témoins/Collaborateurs :

École maternelle :

Daria Requedaz - Adolfo Rocher - Wilma
Yvoz

École primaire :

• Classe de première :
Aldo Chabod - Abbé Silvio Perrin - Cassiano
Perruchon - Giacinto Remondaz
• Classe de deuxième :
La boucherie Ottoz - Mauro Brumin -
La cave d'affinage de la Fontina de Pré-
Saint-Didier - Claudia Charrey - Silvano
Conedera - La Coopérative fromagère
Valdigne Mont Blanc - Felice Da Rugna -

Franco Diemoz - Delfino Pascal -
Massimo Pascal - Francesco Perone -
Loris Salice - Elsa Vailler - Antonio Zus
• Classe de troisième :

L' A.R.E.V. - La Badoche - Daniela Beneyton -
Nos amis de « Casa Famiglia » - Attilio
Chanoine - Giuliana Chanoine - Lorena
Costaz - Stefano Cristel - Ernesto Letey -
Le groupe folklorique Les Sallereins -
Le personnel de la garderie communale -
Lorenza Malara - Fermo Milliery - Lilina
Ottoz - Carlo Pascal - Nicoletta Savoye -
Manuela Tisseur

• Classe de quatrième :

Alessandro Battendier - Corrado
Beneyton - La Cave du vin blanc de
Morgex et de La Salle - Wanda
Charrey - Libera Gallo Lassere

• Classe de cinquième :

Giulia, Michele et Piero Borettaz -
Silvano Conedera - Les ouvriers de
la Commune de La Salle - Cassiano
Pascal - Abbé Walter Petazzoni

• Toutes les classes :

Agnese Porchiola - Daria Requedaz -
Paola Revel - Attilio Tampan







Région Autonome
Vallée d'Aoste
Regione Autonoma
Valle d'Aosta



Commune de La Salle
Comune di La Salle