



- Editorial -

Avec obstination

Il y a des périodes de l'histoire où certains ont du mal à avoir la joie au cœur. Le printemps 2014 en est une et le rédacteur de cet article fait partie de ceux qui trouvent qu'en ce moment, ce n'est pas terrible.

Le litige russo-ukrainien, l'Europe qui vacille, le chômage qui ne régresse pas en France et même qui augmente, la crise économique et financière qui perdure ; tout cela alimente les médias et n'incite pas à faire la fête.

En ce qui concerne les bonnes nouvelles, c'est plutôt la pénurie. Pour ceux que le football captive, il y a l'espérance que le voyage à Rio ne sera pas qu'un simple aller-retour mais ce n'est qu'une espérance. Pensons aux autres !

Alors c'est là que l'on s'aperçoit que les "Amis d'Oricourt" sont des privilégiés. Eux ont inauguré la "Tour des Latrines". Ils sont parmi les seuls qui peuvent le faire au milieu d'une société pour qui le patrimoine et la culture ne sont pas une priorité. Et, en plus, ils savent que durant les prochaines années, d'autres chantiers seront ouverts, avec en ligne de mire, la consolidation de la haute tour. Du sommet de cette tour de 25 mètres, le panorama est magnifique et c'est avec plein de regrets que, par mesure de sécurité, le propriétaire a du en condamner l'accès.

Bernard Nessi

Oricourt
château fort des XIII^e et XV^e siècles

15 km de Lure
25 km de Vesoul
7 km de Villersexel

dimanche
6 de 10h à 20h
juillet
2014

Château en Fête

À l'intérieur du château

Au village

GRAND CAMPAGNE MÉDIÉVAL
Oricourt participe avec ses habitants à une grande campagne médiévale de promotion et de sauvegarde de son patrimoine.

Musique
Clarinete "Baroque" (1700), violon, basse, guitare baroque, mandoline et guitare.

ACTIVITÉS POUR LES ENFANTS
Félicitation de Nicolas et Justine, enfants du château, lors de la présentation de leur projet de restauration de la tour.

EXPOSITION
Clémentine et le château.

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU
Clémentine, Nicolas et Justine.

Nous avons besoin de votre aide

Du lundi 30 juin au samedi 5 juillet
préparation de la fête : montage de stands, aménagement (lieux de restauration, tavernes, marché, décoration...)

Dimanche 6 juillet
accueil des visiteurs sur les stands, service du repas de midi

Si vous souhaitez participer à la préparation de cette fête, vous pouvez nous contacter au 03 84 78 74 35 ou à chateau@oricourt.com

Chantiers mensuels

À vos tablettes : prochains chantiers les samedis 6 septembre, 4 octobre, 8 novembre, 6 décembre 2014 et 3 janvier 2015.

Journées Européennes du Patrimoine

Samedi 20 et dimanche 21 septembre
Thème national : "Patrimoine culturel, patrimoine naturel"

Mardis du Terroir

Mardi 05 août

Visite costumée. Inscription à l'office de tourisme du Pays de Villersexel (03 84 20 59 59). Places limitées !



13 juin 2014 : présentation des derniers travaux réalisés

Compte rendu de l'assemblée générale

Les Amis d'Oricourt se sont réunis en assemblée générale le samedi 15 mars dans la grande salle du château. Devant un public peu nombreux, mais fidèle et attentif, la présidente, Agnès PAILLUSSEAU, dresse le bilan de l'année écoulée.

L'association se porte bien avec 395 adhérents (349 adhésions + 46 au titre de mécène), nombre en très légère augmentation : 371 en 2012, 387 en 2011.

Le mécénat, dans le cadre de la convention avec la *Demeure Historique* pour aider à financer les travaux s'élève à 8996 €. Par ailleurs, l'association a reçu 561 € de dons.

Les travaux du logis nord (charpente, couverture et plancher) prévus en cours d'année ont débuté tardivement, au début du mois de décembre. En raison de leur coût (152 836,77 €), il a été décidé de les financer sur deux années, 2013 et 2014. Les travaux sont presque terminés et le bâtiment sera accessible au public cet été, pour la fête en juillet. Une subvention a été demandée à la Région (12,5 % du montant des travaux). En outre, une aide exceptionnelle de 10 000,- € est accordée par M. le sénateur Jean-Pierre MICHEL sur sa réserve parlementaire. L'association, quant à elle, contribue à hauteur de 26 000,- €.

La présidente adresse des remerciements chaleureux à tous les généreux donateurs et partenaires financiers ainsi qu'à la commune d'Oricourt et d'Esprels qui nous apportent leur soutien.

Elle remercie également les bénévoles qui nous apportent une aide précieuse pour la fête du château ainsi que les participants aux chantiers mensuels. Un noyau d'une dizaine de fidèles se retrouvent chaque premier samedi du mois au château pour divers travaux et l'entretien des abords. Un appel est lancé à ceux qui souhaiteraient venir renforcer l'équipe, ils seront les bienvenus.

Six manifestations ont eu lieu au château en 2013 :

- le 23 mars, la nuit de la chouette avec la Ligue de Protection des Oiseaux ;
- le 17 mai, participation au Festival de Caves, "portrait de Giacometti" ;
- le 7 juillet, 12^e édition de "Château en Fête" (grand succès, plus de 5000 entrées, 1000 repas servis, bénéfice record de 11 459 €) ;
- les 14 et 15 septembre, journées européennes du patrimoine ;
- le 19 octobre : concert dans le cadre de "Hierock' Sounds" ;
- le 20 novembre : projection du film d'Alain BAPTIZET "Paysans d'hier et d'aujourd'hui".

Le rapport financier présenté par le trésorier fait apparaître les comptes suivants :

- Recettes : 31 850,09 €
- Dépenses : 20 329,66 €
- Bénéfice : 11 520,43 €

À ce jour l'association dispose de 20 399,78 €.

Le rapport moral et d'activité et le rapport financier sont adoptés à l'unanimité.

Les élections au conseil d'administration permettent de réélire, à l'unanimité, les six membres sortants ainsi que les deux vérificateurs aux comptes.

L'ordre du jour étant épuisé, la présidente lève la séance et convie l'assemblée au verre de l'amitié.

Échos du Conseil d'administration du 1^{er} avril 2014

À la suite de l'assemblée générale, les membres du conseil se sont réunis pour élire le nouveau bureau qui se compose ainsi :

- Présidente : Agnès PAILLUSSEAU
- Vice-président : Bernard NESSI
- Trésorier : Sylvain MORISOT
- Trésorier adjoint : Alain GUILLAUME
- Secrétaire : Anne-Marie MORISOT
- Secrétaire adjointe : Annie CRINON

Autres membres du conseil : Claudine CREUSOT, Geneviève FLATTOT, Liliane PERNOT, Joël RIESER, Antoinette SORDELET, Jean SORDELET, Thérèse VERGUET.

C'est-à-dire, la même équipe qui repart !

Annie CRINON

Ce nom, Oricourt, d'où sort-il ?

D'où vient ce nom d'Oricourt ? Peut-on s'en remettre à des déductions évidentes ou malicieuses pour tenter quelque élucidation ?

Par exemple, on pourrait supposer, avec aplomb et sans rire, qu'il s'agit du souvenir d'un hôte du château, Monsieur Ori, qui ne se déplaçait qu'en courant. Ou encore qui pratiquait son jogging quotidien sur ses terres... De la même manière que de nombreux habitants de Carcasonne continuent d'affirmer, avec le plus grand sérieux, que Dame Carcas, réveillée,

en pleine nuit, par des bruits discrets mais suspects s'était précipitée, jadis, pour sonner le tocsin afin de mobiliser sa ville pour s'opposer victorieusement à l'envahisseur. Ou encore, comme l'enseignait naguère l'instituteur du village et comme le croient certains indigènes, Boult (prononcer Bou), village de Haute-Saône, devrait son nom à l'état déplorable de sa voirie, aggravé par la pluviosité locale, qui faisait patauger dans la fange les malheureux habitants et visiteurs obligés de se déplacer hors des habitations !



Non, bien sûr, l'origine des noms n'est généralement pas aussi "évidente", bien que ces simplismes abondent et qu'on les trouve fréquemment, bien accrochés, voire indéracinables, dans le mental de nombreux citoyens.

Aussi, je ne peux résister, pour continuer d'illustrer ces truismes, souvent comiques, au plaisir de citer quelques associations d'idées qui émergent çà ou là, au hasard de conversations de café du Commerce ou de repas des anciens :

- La culture de l'ail était particulièrement intensive, jadis, à Aulx-les-Cromary.
- Les rizières abondaient à Aroz, vieux village espagnol (!) dont le nom signifie phonétiquement "riz" dans la langue de l'empereur Charles QUINT qui régnait alors sur la Comté.
- Le cours de la rivière "La Lanterne" est particulièrement paresseux et, les nuits de pleine lune, la surface de l'eau émet une lueur, pratique pour les riverains.
- À Vanne, les habitants sont beaucoup plus portés sur la galéjade qu'à Marseille.
- Bordeaux est le pluriel de maison de tolérance.
- La bise qui souffle à Bonnevent n'apporte que du bon air.
- Il faut se battre pour habiter Faucongy.
- Se baigner dans la Linote permet de tout oublier.

La liste serait trop longue si l'on en visait l'exhaustivité.

En réalité, percer les mystères de l'origine des noms est l'affaire d'une science, éminemment sérieuse, qui porte le nom d'onomastique, et, dans cette science, c'est la section toponymie qui a en charge les noms des lieux (villes, villages, cours d'eau, montagnes...). L'un des cerveaux les plus brillants des cette discipline a été l'abbé Ernest NÈGRE (1907-2000) qui a notamment inventorié et expliqué plus de 35 000 noms de lieux français dans une œuvre en quatre volumes, *Toponymie générale de la France*, œuvre tellement utilisée et citée qu'elle n'est le plus souvent désignée que par ses initiales "TGF".

À l'instar de la majorité des scientifiques, l'abbé NÈGRE procède avant tout par classement des toponymes. Il place Oricourt dans la classe des "noms à formation non romane et à apport germanique franc". Ces noms sont formés de deux parties, la première, le déterminant, précède la seconde, le déterminé, comme il en va encore ainsi en allemand et en anglais (par exemple, nous disons *Château-neuf*, les allemands *Neuburg*, les anglais *Newcastle*...).

À partir du V^e siècle, des vocables germaniques ont infusé dans les pays à langue romane et ont été adoptés en se combinant fréquemment avec des vocables romans. C'est le cas d'Oricourt composé d'*Ori*, d'origine germanique, et de *court*, d'origine romane.

Le mot de *court* a obtenu, depuis son origine, de nombreux succès. Ainsi, on le retrouve dans la langue de Shakespeare affecté de différentes significations. En français, de nos jours, il n'a conservé son "t" final que dans courtois et courtoisie ainsi que dans des noms de personnes ou de lieux (exemples : Héricourt, Lavoncourt, Renoncourt, ... Oricourt).

Les péripéties qu'il a rencontrées à travers les âges méritent d'être évoquées...

On trouve sa trace en grec ancien dans le vocable *Chortos* (avec "ch" dur, comme dans *Christ* ou *chromosome*). Il recouvre alors des acceptions diverses qui vont de "terrain délimité" jusqu'à "herbe, fourrage" en passant par "nourriture grossière" ! Passé dans la langue latine, d'abord savante puis vulgaire, il a donné naissance à trois descendants.

Le premier est *cohors*, *cohortis* (pratiquement calqué sur son géniteur grec, *Chortos*) qui, à partir de la signification "de l'espace délimité" d'un camp pouvant réunir un nombre défini de soldats, est devenu, par métonymie, dans l'armée romaine, une unité d'infanterie, elle-même composée de centuries formant la 10^e partie d'une légion. À partir du XIV^e siècle, la cohorte n'a plus correspondu à un nombre précis de fantassins mais a simplement représenté une troupe de combattants puis, un ensemble de personnes, sens qu'il a conservé de nos jours.

Pour le deuxième, on découvre qu'en latin vulgaire, la compression phonétique de *cohors*, *cohortis* a engendré, à partir du VI^e siècle, le mot *curtis* pour les acceptions de "terrain délimité, cour, enclos..." Puis, progressivement, *curtis*, passé en roman, s'est orthographié *cort* puis *court*. Son sens s'est étendu à : "cour de ferme, exploitation agricole, possession foncière, domaine noble, résidence royale, assemblée, tribunal" perdant son "t" final en cours de route, à partir du XIV^e siècle.

Pour obtenir le troisième, les locuteurs latins ont graduellement abandonné, car jugée superflue, la première partie "co" de *cohors*, *cohortis*, peu à peu confondue avec le préfixe *cum* (= avec), devenu "co" dans un grand nombre de

mots latins puis français (coreligionnaire, collaboration, collatéral, conjugal...). De cette amputation, a résulté *hortus*, avec le sens limité de "jardin", dont les descendants ne sont conservés en français que dans les mots qui gravitent autour de *horticulture*, nos ancêtres ayant choisi de donner la préférence, pour désigner leur jardin, à la langue germanique qui a engendré *Garten*, en allemand et *garden*, en anglais. L'espagnol *huerta*, lui, est resté fidèle à son ancêtre latin.

Ainsi, de ce filon grec *Chortos*, exploité à travers l'Histoire, découle le suffixe *court* d'Oricourt, avec, dans ce cas, bien évidemment, le sens de domaine noble.

Il reste à élucider *Ori*. À ce propos, consultons l'abbé NÈGRE. Il a la réponse. Il nous explique que *Ori* est la compression et l'altération d'*Alricus*, nom patronymique germanique, qui signifie "tout puissant" à partir de l'association de la racine *all* (= tout) et *ric* (= puissant). Ce nom de famille germanique *Alricus* survit aujourd'hui dans les noms de famille français *Auric*, *Alric*, *Alriq*, *Alaric*.

L'étymologie de l'abbé nous est confirmée par Heinrich MEIDINGER dans son *Dictionnaire comparatif et étymologique des langues teuto-gothiques* (Francfort, 1836) et par le baron COSTON dans *Noms propres* (Paris, 1867).

Voilà, à peu près reconstituée, la saga généalogique du nom *Oricourt*. Ses éléments constitutifs nous parviennent du tréfonds de notre civilisation. Ils font figure d'ancêtres au regard du jeune domaine d'Oricourt qui ne vient au monde qu'au XII^e siècle... Il reste aux généalogistes de nous éclairer sur ce personnage d'*Alricus* qui donnait corps à ce nom, venu d'on ne sait où fonder un domaine au mitan de la forêt sous vosgienne...

Le lecteur, assez patient pour atteindre la fin de cet article, a pu vérifier ou découvrir que l'onomastique était une gymnastique quelque peu exotique où l'abondance des apparences, associée à l'importance des ignorances, causaient naissance de non-sens.

Robert JEANJEAN

Sources

- *Dictionnaire Grec-Français* (Bailly)
- *Dictionnaire Latin-Français* (Gaffiot)
- *Toponymie générale de la France* (Ernest NÈGRE)

La vie de château



Logis nord : dernier niveau

Pose des poutres du plancher. À droite : baie géminée restaurée avec coussièges.



Logis nord : charpente

Pose de la première ferme.



Logis nord : couverture

Coupe de tuiles à l'approche des arêtiers.

Travaux en cours

Comme décrits en détail dans le numéro précédent, les travaux de restauration du "logis nord" sont tout juste terminés.

Le chantier de 2013-2014 a permis la restauration de ce logis qui a vraisemblablement été adossé à l'extérieur de la courtine nord au XIII^e s. Quelques travaux avaient déjà été réalisés en 1974 avec des chantiers de jeunes pour consolider les maçonneries en partie haute. Cette protection effectuée avec les moyens du bord et des techniques pas très orthodoxes avait tout de même permis une certaine consolidation du bâtiment en attendant cette superbe restauration. Ce chantier a été organisé sur deux années consécutives mais réalisé en une seule tranche pour en réduire le coût.

Au printemps 2013, après la pose d'un échafaudage à l'intérieur de l'édifice, une étude archéologique du bâti a permis un relevé précis de celui-ci pour tenter de mieux comprendre sa construction et son évolution (modifications des volumes, percement des baies).

Monsieur Richard DUPLAT, Architecte en Chef des Monuments Historiques, a accepté d'assurer la maîtrise d'œuvre de ce projet. Après les démarches habituelles (autorisation de travaux, choix des entreprises, demande de subventions, ...), monsieur Bruno GÉRARD, maçon tailleur de pierre, a pu intervenir mi décembre 2013 pour le nettoyage et la consolidation des parties sommitales. Après dépose et remontage de grandes surfaces de parement, restauration de nombreuses baies, jointoiement et consolidation des arases, c'est au tour de monsieur François GRANDGIRARD d'intervenir pour la construction de la charpente. Sur relevé précis des maçonneries terminées, les fermes élaborées et assemblées en atelier, sont mises en place à l'aide d'une grue. Très vite, la pose des pannes et des chevrons va montrer le volume définitif de cette construction. Les tuiles sont choisies et le travail de couverture peut commencer.

À l'intérieur, des poutres sont posées aux emplacements repérés lors de l'étude archéologique pour lier les murs et consolider l'ensemble. Elles ont permis de construire un premier plancher au niveau de la cour.

Depuis fin 2013, des réunions de chantier, régulièrement organisées par le maître d'œuvre, ont réuni les différents intervenants pour suivre et coordonner l'avancement des travaux.

La météo extraordinaire (quasiment aucune température négative depuis Noël) n'a jamais perturbé le chantier.

Ces travaux ont aussi permis la pose d'une charpente et couverture sur le sas entre ce logis et le "logis Rolin".

Le rez-de-chaussée, accessible aux visiteurs, permettra de rendre ce monument toujours plus attrayant. Cela fait 40 ans que nous en rêvions !

Le montant des travaux terminés devrait respecter l'enveloppe prévue malgré une hausse de TVA en cours de chantier et quelques travaux ajoutés, c'est-à-dire 152 836,77 € TTC.

Ils sont financés à 50% par l'État, soit 76 418,-€, au titre des Monuments Historiques classés. Le Conseil régional de Franche-Comté, sensible au patrimoine, a voté une aide de 12,5% à l'association, soit 19 104,-€. Le Conseil Général de Haute-Saône a été sollicité, pour une aide semblable. Monsieur Jean-Pierre MICHEL,



Logis nord vu du haut de la tour principale (1974)



Logis nord vu du haut de la tour principale (2014)

Logis nord : vue intérieure
Ci-contre : après travaux, en 2014
Ci-dessous : avant travaux, en 2013



Sénateur de la Haute-Saône, a décidé de nous apporter son soutien avec la somme de 10 000,-€ sur sa réserve parlementaire. L'association "Les Amis d'Oricourt" a déjà contribué pour une somme de 31 000,-€. De nombreux mécènes ont apporté leur aide avec le concours de "La Demeure Historique", association habilitée à recevoir des dons, pour un montant d'environ 13 000,-€. Colette et moi-même complétons ce financement, grâce aux bénéfices réalisés lors des visites.

À la fin de ce chantier, le vendredi 13 juin, nous avons pu rassembler la plupart des partenaires dont l'aide a permis une telle restauration (entreprises, administrations, collectivités, élus, mécènes, membres de l'association, habitants du village et presse locale). Toujours avec une météo idéale, cette journée fut une parfaite réussite. Plus de 150 personnes ont pu découvrir la qualité et l'importance des travaux réalisés. Après quelques exposés et messages de sympathie très stimulants, le somptueux buffet élaboré par des membres de l'association a été très apprécié par l'ensemble des convives.

**Travaux de couverture
en voie d'achèvement
sur le logis nord
et courtine nord ouest
restaurée en 2012**

Projets

Le projet 2015 consiste à remonter, à la demande de la Commission Supérieure des Monuments Historiques, une partie de la courtine au niveau du logis Rolin, ce qui permettrait de consolider aussi les constructions de part et d'autre. Une étude préalable est déjà engagée.

Chantiers associatifs

Dans une ambiance toujours aussi conviviale, les derniers chantiers ont permis divers travaux de nettoyage, débroussaillage et surtout de participer aux travaux d'aménagement d'une salle dans le bâtiment de ferme. Nous avons également mis en valeur les abords du logis nord après le départ des entreprises.

Animations prévues

- ♦ **Dimanche 06 juillet 2014**
12^e édition de "Château en Fête".
- ♦ **Samedi 20 et dimanche 21 septembre 2014**

31^e édition des Journées européennes du patrimoine, sur le thème "Patrimoine culturel, patrimoine naturel". Pour l'occasion, une exposition de photographies sera installée dans la grande cuisine : "45 ans de sauvegarde à Oricourt". Comme chaque année, des visites guidées seront organisées. Concernant le thème national, nous pourrions réfléchir à une découverte de l'environnement proche et parfaitement préservé jusqu'à aujourd'hui autour du château.

Jean-Pierre CORNEVAUX



Recettes médiévales

Sauce au lait d'amande

- ♦ Temps : 1 heure
- ♦ Cuisson : 5 mn



Ingrédients

- ♦ 120 à 200 g d'amandes en poudre
- ♦ 1 litre d'eau ou de bouillon

Préparation

Prendre des amandes en poudre (mondées), ajouter de l'eau ou du bouillon, bien mélanger, laisser reposer une heure. Passer à l'étamine en pressant bien, vous obtenez un liquide blanc comme le lait.



Histoire

Parvenu en France au V^e siècle, l'amandier ne s'y propagea vraiment qu'au Moyen Âge. Charlemagne ordonna vers 812 de le cultiver dans ses fermes impériales et il prospéra ensuite dans les régions méridionales.

Anne-Marie MORISOT

Vin de sauge

Je l'ai testé, c'est bon...

Facile à faire, délicieux, le vin de sauge se sert à l'apéritif.

Ingrédients

- ♦ Une bouteille de bon vin blanc sec
- ♦ 3 cuillères à soupe de miel liquide
- ♦ Une branche de sauge

Préparation

Videz un peu de vin de la bouteille, remplacez le par le miel que vous aurez au besoin chauffé pour le rendre liquide puis introduisez la branche de sauge dans la bouteille. Fermez et laissez macérer trois semaines avant de servir frais.



Histoire

Élevée au rang de plante sacrée dans la Grèce et la Rome antiques, la sauge (du latin *salvare* : sauver) était considérée comme un remède de base. Sa cueillette était soumise à un rituel sacré, sensé préserver toutes ses qualités, c'est "l'herbe sacrée" des latins.

Nicolas CULPEPER, apothicaire, écrivait en 1653 : "la sauge est un remède excellent pour stimuler et raffermir la mémoire..."

Dicton : "qui a de la sauge dans son jardin, n'a pas besoin de médecin".

Annie CRINON

Poullaille en froide sauge

Recette typique
qui se mange chaude ou froide

Ingrédients

- ♦ Une poule
- ♦ Légume pour poule au pot : carottes, panais, poireaux, oignons, gousse d'ail "en chemise", sel...

Pour la sauce

- ♦ ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- ♦ 3 clous de girofle écrasé
- ♦ ½ cuillère à café de graine de paradis (ou poivre) en poudre
- ♦ 40 g de mie de pain (15 cm de baguette sans la croûte)
- ♦ 1 cuillère à soupe pleine de sauge fraîche
- ♦ autant de persil
- ♦ 1 jaune d'œuf cru

Préparation

Faites cuire la poule à l'eau salée avec les légumes pendant une heure à une heure trente.

Versez dans une petite casserole deux louches du bouillon de poule. Ajoutez le pain et les épices et chauffez doucement. Aux premiers bouillons, ajoutez sauge et persil et mixez. Remettez sur feu doux, ajoutez le jaune d'œuf et faites épaissir la sauce pendant quelques minutes en remuant sans arrêt.

Servez la poullaille entourée des légumes sur un plat, avec la sauce à part.

Annie CRINON

Sources

- ♦ "Mon potager médiéval" de Claire LHERMEY, éditions Équinoxe

