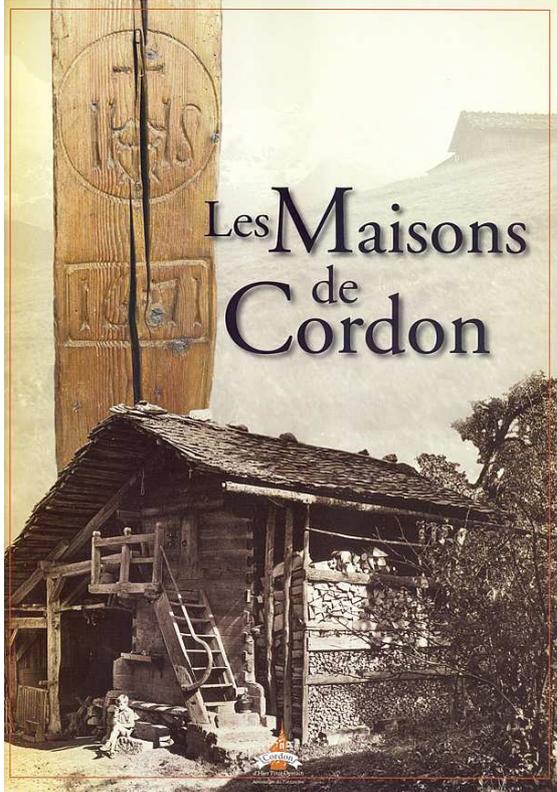


LES MAISONS DE CORDON **L'ADAPTATION AU CLIMAT, A LA PENTE DU TERRAIN ET A L'ALTITUDE**

**Auteurs : collectif, dont l'association "Cordon d'hier pour demain"
et Roselyne Blondet (Guide du Patrimoine des Pays de Savoie)**



A Cordon, le terme de "maison" s'emploie pour toutes les constructions occupées soit par les bêtes soit par les hommes, aussi bien pour parler de la maison permanente que de la maison d'en bas ou de celle d'en haut.

L'eau en abondance sur le village a favorisé la dispersion des hameaux, étagés entre 600 et 1200 m d'altitude.

Les conditions d'enneigement, les voies de communication difficilement praticables durant 5 mois de l'année, ont développé des pratiques originales : point ici de lavoir commun, de pressoir ou autre matériel utilisés par le plus grand nombre. Seuls quelques fours cuisent les pains de plusieurs familles au début du XVIII^{ème} siècle.

Afin de survivre, de permettre aux animaux de nourrir les hommes, ces derniers ont conçu de se déplacer en fonction de la pousse de l'herbe, nourriture première du bétail.

De la maison permanente à l'alpage, en passant par la montagne "basse" et la maison "d'amo" (d'amont), le moindre lopin de terre est exploité. Mais plutôt que

de parcourir des grandes distances journallement, on préfère construire plusieurs "maisons", modestes, pour abriter les hommes, les bêtes et leurs nourritures.

On vit toute l'année dans la maison permanente. Les dimensions importantes du bâtiment principal permettent d'abriter les hommes et les bêtes sous un même toit surtout l'hiver. Elles sont toutes construites sur le même modèle puisqu'elles répondent au même critère de survie : pouvoir "soigner" son bétail tous les jours sans être empêché de sortir par une chute de neige importante par exemple. Des escaliers, couloirs, "dénieu" facilitent la communication entre l'étable, la grange, la cuisine etc. 90 % de la maison sera en "sapin" (épicéa), sauf la partie enterrée, à l'amont.

A la fin avril ou au début mai, toute la maisonnée déménage : veaux, vaches, cochons, couvée, etc., avec casseroles, lessiveuse, vêtements : c'est la remue. L'en-narpe viendra à la belle saison. Quelle vie !

Nos ancêtres nous ont transmis des savoirs faire, élaborés au cours des siècles, en fonction de critères de survie telle que la conservation de la viande de porc en la faisant sécher dans la cheminée de la cuisine appelée "boerne", l'utilisation de la chaleur du four à pain après la cuisson de celui-ci pour sécher des poires qui serviront de farces dans les pâtisseries des jours de fêtes.

- Une publication écrite à plusieurs mains, dont Roselyne Blondet Guide du Patrimoine des Pays de Savoie et l'association "Cordon d'hier pour demain".
- En vente à l'Office de Tourisme de Cordon.
- Prix : 10 €.