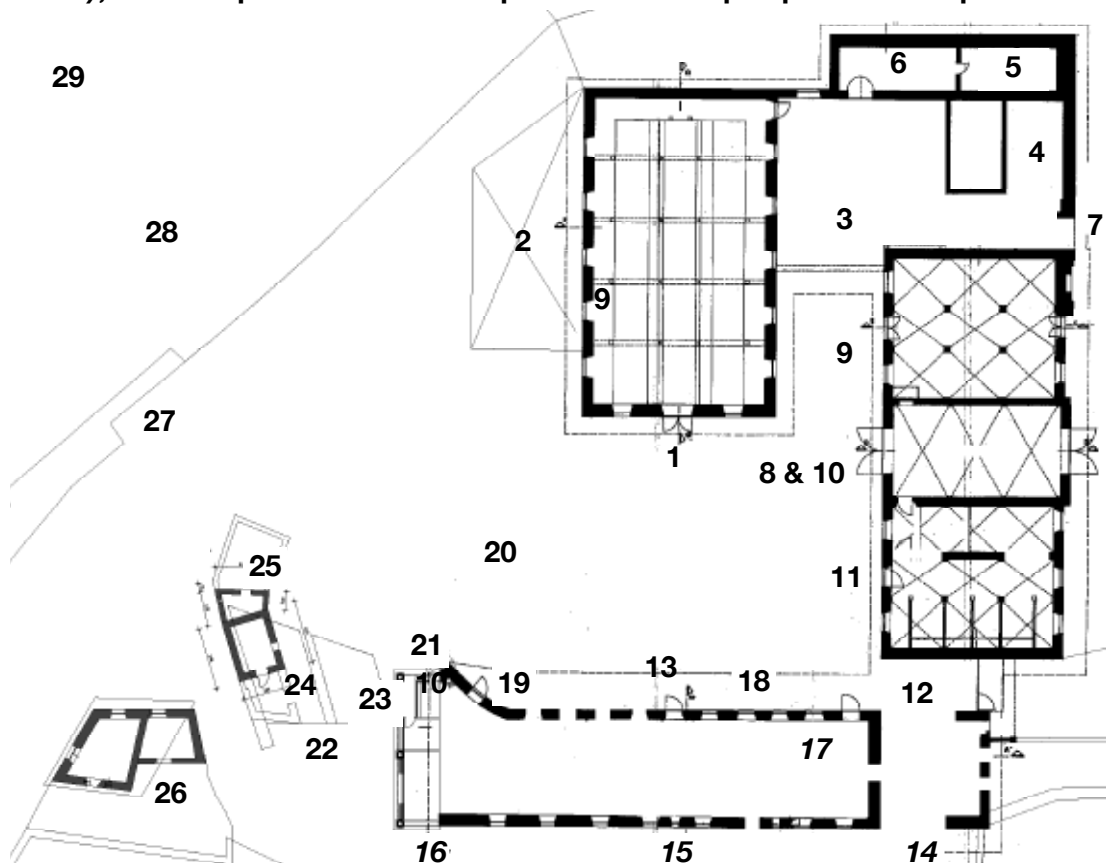




La Ferme de Gy vous fascine-t-elle par son architecture boisée ?

Découvrez comment cette ferme fonctionnait en autarcie complète, avec plus de 40ha de terres, du milieu du XIXe lorsqu'elle fut créée, jusqu'à la fin du XXe.

Après vous êtes promenés dans la cour, en vous guidant sur les repères et les informations de cette feuille (*tous les N° ne sont pas encore accessibles*), trouvez quelle ressource importante n'était pas produite sur place .



1 L'étable : édiée au milieu du XIXe, (fin de la période Sarde en Savoie) elle présente des principes novateurs : évacuation des purins, distribution du foin par le déambulateur, aération et clarté. Sa façade est inspirée d'architecture d'Europe centrale, Victor de Chevron Villette ayant été ambassadeur en Hongrie. La tête de vache personnalise cette façade ainsi que l'exergue tout à fait dans l'esprit de cette époque, valorisant le travail et les qualités morales. Un bassin extérieur, à l'angle droit, jumelé avec un autre bassin intérieur, évitait aux bêtes de sortir en hiver.

2 Le bucher : aujourd'hui disparu, un grand bûcher sur deux niveaux s'élevait contre l'étable : on y stockait le bois de chauffage et l'on y réalisait des travaux de menuiserie

3 La remise : lieu de rangement des charrettes. Il s'agit de la dernière construction de la ferme, établie entre les deux corps parallèles. Un étroit escalier à droite menait à la grange et à l'angle droit le sol comportait une légère fosse : c'était le lieu des saillies, pour renouveler le cheptel !

4 Le fruitier : dans cette cave aérée et sèche, était installé un fruitier : suite de planchers superposés sur lesquels étaient posée la récolte de fruits. Le verger à poirier situé en contrebas du corps d'habitation était constitué d'espèces différentes permettant une maturation et une conservation plus ou moins tardive : il était alors possible de consommer des poires de l'automne jusqu'à l'été suivant !

5 La cave à fromage : dans cette cave borgne (le passage vers le fruitier était condamné) et extrêmement fraîche, les fromages en cours d'affinage étaient stockés sur des rangées d'étagères fixées aux parois.

6 La cave aux cardons : son sol était en terre ; en octobre, on y transplantait les endives et les cardons, magnifiques et hautes plantes, réputées pour leur saveur fine : ce séjour dans l'obscurité les attendrissait et les blanchissait pour en faire des mets délicieux et prisés tout au long de l'hiver.

7 Le fumoir saloir : au-delà de ce passage, un petit bâtiment (aujourd'hui, la chaufferie à bois déchiquetée) abritait une grande cheminée pour fumer les viandes puis les saler afin de favoriser leur conservation. Dans une pièce séparée, il y avait aussi la baratte pour produire le beurre.

8 Les communs du XVIIe : ce bâtiment central fut édié au XVIIe comme commun du château de Gy tout proche. Il comportait deux écuries, un garage et une grange à la quelle on accédait de niveau par un passage voûté visible dans la remise. Le foin et la litière passaient de la grange aux écuries par des trappes encore existantes. Les voûtes et colonnes furent réaménagées sous la restauration sarde par l'architecte Trivelly, beau-frère du général de Boigne. Mi XIXe, la ferme de Gy fut édiée autour de ces communs par Victor de Chevron Villette et son fils Charles-Albert ; ce dernier, féru d'agronomie, voulut proposer un exemple d'exploitation moderne, tout en illustrant les convictions sociales de cette époque (voit l'exergue en 1)

9 L'écurie pour les chevaux de trait et des bœufs pour tirer les chariots agricoles et effectuer les labours.

la ferme de gy

réceptions • séminaires • événements culturels



10 Le garage : pour ranger les voitures attelées conservées jusque dans les années 1970 et les charrettes. Ce fut le principal moyen de transport jusque dans les années 1960.

11 L'écurie aux chevaux de selle les 5 stalles du XVIIe et une sellerie, aujourd'hui transformé en dortoir.

12 Le porche : passage (aujourd'hui fermé) vers la cour du château, il permettait d'isoler les deux univers si proches !

13 L'habitation : Ce corps de bâtiment servait principalement d'habitation au fermier (plusieurs générations de la famille Brachet, puis la famille Vacherand) qui disposait d'une grande cuisine-pièce à vivre et de chambres, ainsi qu'au personnel de la ferme. Jusqu'à 22 personnes travaillaient et étaient logées dans cette ferme dans le courant du XIXe et le début du XXe.

Tout contre la cheminée, un chien avait sa place et derrière le fourneau, les poussins étaient au chaud. En hiver, les soirées de toute la ferme étaient occupées à « nayer », (c'est à dire casser les noix pour en faire de l'huile de noix) avec force bonnes histoires et quelques coups de vin blanc bien mérité, produit à Vesonne sur l'autre versant de la vallée.

Au niveau inférieur, sous l'aile habitation :

14 Le lavoir et son four : , un grand lavoir abrité et alimenté par le ruisseau qui traverse la parc du château était le lieu des lessives de la ferme et du château ; les produits de lavage étaient constitués de fines cendres préparées dans un four dédié à cet usage dans la cave voisine.

15 Le pressoir : dans une grande remise voutée, le pressoir (*actuellement dans l'abri 3*) servait à produire le cidre avec les poires des vergers alentour. L'alimentation du pressoir se faisait depuis le niveau de la cour grâce à une trappe qui s'ouvrait au sol derrière la porte d'entrée du logement : malin !

16 Le four à pain : dans une pièce isolée et la plus éloignée des granges pour parer aux risques d'incendie, un grand four à pain produisait le pain pour l'ensemble des habitants du domaine.

Sous les toits un immense grenier et à l'étage, de nombreuses chambres et :

17 Le grenier à grains : une pièce à l'abri des nuisibles, comportant des casiers, stockait les différentes variétés de grains et de farines une fois ceux-ci moulus.

18 Les claies à noix : au-dessus du balcon sous la toiture, sur ces surfaces suspendues, étaient déposées les récoltes de noix pour les faire sécher dans le courant d'air créé.

19 L'atelier : cette pièce servait aux réparations nécessaires à la vie de la ferme ou pour les travaux de ferronnerie, en particulier pour régulièrement ferrer les chevaux ; les moulins à grains fonctionnaient là.

20 La base cour : Une cour de ferme ne se concevait pas sans un grand nombre de volailles. Le soir, elles étaient rassemblées dans ce local et le matin, la fermière ou les enfants récoltaient les œufs.

21 Le WC : Il s'agissait d'une grande innovation pour une ferme, que de disposer d'un WC intégré au corps d'habitation ! Il donnait directement sur la fumière et fonctionnait grâce à une ventilation naturelle. Il fut en usage jusqu'à la fin du XXe. Un nouveau WC sera installé là pour une utilisation avec l'ambiance d'alors...

22 La fumière : lieu de stockage du fumier qui était déversé depuis la cour ; ces deux abris voûtés stockaient le lisier qui s'écoulait directement depuis l'étable par des conduites sous la cour ; le purin était évacué par des canalisations vers de grands vergers en contre bas (derrière le Club House du golf actuel).

23 Le pigeonnier : Pour quelle raison y avait-il un pigeonnier dans cette ferme, nous le savons pas ? La partie basse servait à l'élevage des lapins.

24 La porcherie : Petite, mais permettant de loger deux ou trois cochons fort utiles tant pour éliminer tous les déchets alimentaires et le petit lait (résultant de la production de fromage et de beurre) que pour ses capacités nutritives : jambons, boudin, tête, pieds, côtes, ...

25 Le chenil : A l'entrée de la ferme, ce petit chenil permettait de garder les chiens si utiles aux fermiers pour conduire ses troupeaux, l'accompagner, ...

26 Le poulailler : A l'écart, ce petit bâtiment comportait une volière close par des grillages et logeait les volailles de la ferme : poules, mais aussi dindes, pintades, canards, etc..

27 Le bassin : L'eau provenait du nant de Rovagny à 2km depuis 1810 ! Par une canalisation souterraine traversant la cour et autrefois entretenue par des enfants du fait de leur petite taille, l'eau rejoignait le réservoir alimentant le martinet des forges de Giez (aujourd'hui le Club House ; le four à réverbère est toujours visible)

28 La côte du Vanelet : aujourd'hui entretenue par des chèvres, cette côte a été fauchée à la faux jusque dans les années 1970 !

29 L'alpage des Replains : toute ferme avait besoin de grands espaces pour les fourrages et la qualité de ceux d'altitude était déjà établie. Un alpage, toujours en activité, fut donc créé de toute pièce en déboisant 60ha à 1200m d'altitude. Il comportait un chalet d'habitation avec une cuisine où l'on fabriquait le fromage, deux étables et une cave. On y accède en 2h de marche par des sentiers depuis Giez avec pour récompense une vue spectaculaire sur le lac et le Mont Blanc !

Aviez-vous deviné ? le sel qui provenait de Moutiers Salins en Tarentaise