



Edito

Implication

Ce premier semestre 2015 a vu l'action de la mairie pour le patrimoine se concrétiser. MTC a apporté son aide en participant aux réunions « travaux » et en agissant concrètement au démontage des os de l'ossuaire par le recrutement du bénévolat et la participation aux travaux de nettoyage et de tri.

Les membres de MTC se sont mobilisés afin que les objectifs soient atteints dans le temps imparti par le contrat signé entre la mairie, la DRAC, le STAP et Elisabeth Rousseau. Cette mobilisation est nécessaire car le bénévolat est une ressource d'autant plus importante que les budgets consentis par les collectivités deviennent limités. De plus, ces actions de sauvegarde et de mise en valeur du patrimoine animent la vie de Marville et créent des liens entre tous.

Par ailleurs, MTC mène un « Grand Projet » afin d'investir un lieu de vie pour servir ses activités. Ce projet, en cours d'initiation, s'esquisse selon trois propositions qu'il reste à faire valider par la mairie : réfection d'un local dans l'Hospice Saint-Bernard pour abriter et mettre à disposition nos archives ; remise en état d'une grange remarquable par son implantation ; et enfin valorisation de la maison du gardien du cimetière, dans le cadre de la remise en état des bâtiments du site Saint-Hilaire. L'investissement matériel ou technique de chacun sera le bienvenu pour que ce beau projet puisse voir le jour, au bénéfice final du rayonnement de notre commune.

Annie Tosi



Lettre d'information de Marville Terres Communes

association loi 1901

1, Grande Rue • 55600 Marville

www.marville.eu

Directeur de la publication

Annie Tosi

Comité de Rédaction

Marie Claire Bienaimé, Nicolas

Lemmer, Catherine Louste, Annie

Tosi, Philippe Louste

Dépôt légal : en cours

Rencontre

Catherine Seraine, directrice du CAUE Meuse.

« La création des Conseils d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement (CAUE) est issue de la loi sur l'architecture promulguée le 3 janvier 1977, qui a donné à chaque Département la possibilité de voter la mise en place de son CAUE. Ce fut le cas en Meuse, dès 1979. Le CAUE conseille, forme et informe dans l'objectif de promouvoir la qualité. L'échelle départementale lui donne un ancrage territorial et permet un rapprochement avec les usagers. Son activité s'inscrit à la croisée des politiques locales et nationales en matière d'AUE. Il est doté d'une mission de service public, son rôle pédagogique de conseil et d'information exclut la maîtrise d'œuvre. Il ne peut donc se substituer aux architectes libéraux. Le CAUE guide les propriétaires privés et publics, dans leurs projets de construction, de restauration et d'aménagement. Il les aide à bien en prendre la mesure pour éviter les déconvenues. Nous intervenons à la demande, et en amont de toutes décisions du propriétaire. C'est le moment le plus efficace pour faire partager notre culture et notre expérience, et réorienter nos interlocuteurs vers des solutions satisfaisantes pour eux-mêmes et pour nous tous, dans l'intérêt général. Tout ce qui touche au cadre de vie, à son entretien et à son évolution peut être soumis au CAUE. L'interpeller est une démarche volontaire et sans engagement. Nous n'interdisons pas, nous n'imposons pas. Notre seul pouvoir est de convaincre. Nos interlocuteurs restent libres de leurs choix. Si leurs questions ne relèvent pas de nos compétences, nous les orientons vers d'autres structures ou personnes ressources.



La première tâche de nos architectes conseillers est de prendre connaissance des intentions du demandeur, en l'interrogeant afin de comprendre ses attentes. Puis nous partageons une lecture du site, tous nos conseils sont donnés sur place. Ensuite, nous lui exposons les différentes solutions qui s'offrent à lui.

Nous devons sensibiliser les publics à la qualité des projets, pour qu'ils deviennent exigeants et qu'ils fassent des choix pertinents. Nous leur donnons des arguments pour cela.

Dans leur projet, les personnes plaquent leurs rêves et leurs idées sans, par exemple, tirer parti du lieu. Ils peuvent passer à côté de réels potentiels et se priver d'un projet qui leur conviendrait mieux. C'est souvent le cas dans la rénovation de maisons anciennes. Notre intervention leur permet d'éviter des erreurs, autant en matière de respect du patrimoine que d'économie d'énergie. Erreurs qui impacteraient à la fois leur confort, la cohérence du projet, voire celle du site. Nous avons un rôle pédagogique et nous insistons pour que nos interlocuteurs se donnent un temps de maturation. Nous les conseillons en leur donnant aussi des références. Pour les particuliers, mais surtout pour les collectivités publiques, nous enrichissons régulièrement un recueil de bons exemples qui est consultable sur le site internet de notre Union régionale : <http://www.urcaue-lorraine.com/>. (suite p 3)

—Vous lirez dans ce numéro—

- p 1 : Rencontre : Catherine Seraine, directrice du CAUE Meuse

- p 2 : Les bénévoles de l'Ossuaire, Florence Bourgeois

- p 2 : la Restauration de l'Ossuaire, Elisabeth Rousseau

- p 3 : MTC aux Journées d'Histoire Régionale, Philippe Louste

- p 3 : Chronique de la vie marvilloise, Bernard Gondoin

- p 4 : Comment je suis tombé dedans, Philippe Louste

- p 4 : Marville ouvre ses caves aux vins, Didier Bourgeois

Les bénévoles de l'ossuaire

Afin que la mairie de Marville puisse lancer la restauration du bâtiment de l'ossuaire et le sécuriser, il a fallu évacuer tous les ossements qui s'y trouvaient. Sous la houlette d'Elisabeth Rousseau, anthropologue, une trentaine de bénévoles a œuvré à cette lourde tâche. De 7 à plus de 90 ans, ils ont brossé, trié et compté chaque os.



Afin de pouvoir estimer le nombre d'individus inhumés, les fémurs, humérus, tibias, coxaux gauches ou droits, vertèbres, coxis et surtout les crânes ont été comptabilisés et délicatement entreposés dans de grandes caisses qui permettront le stockage en toute sécurité.

Enchantés d'avoir un cours pratique de sciences naturelles, les bénévoles se sont succédés avec beaucoup d'intérêts. Mais au-delà de l'aspect scientifique, dans une ambiance au beau fixe, les volontaires ont aussi pu découvrir des amulettes, des rongeurs momifiés, des crânes ornés de signes ou d'inscriptions, et bien d'autres choses.



L'aventure fut également gourmande : tartes à la rhubarbe ou aux pommes, beignets d'acacias, bières belges et vins de pays furent appréciés.

A la façon « auberge espagnole », tous les participants de ce périple se sont retrouvés pour un pique-nique bucolique bien mérité après ces trois mois de chantier. Pendant ce temps, de nouvelles connaissances se sont faites, des liens se sont créés, et cela me fait dire que Marville est un village qui a de beaux jours devant lui.



Florence Bourgeois

La restauration de l'ossuaire

S'il est un bâtiment parmi tous ceux de Marville qui attire les regards et suscite curiosité et étonnement voire crainte et effroi, c'est bien l'ossuaire du cimetière situé sur le Mont Saint-Hilaire. Destiné à recueillir les os des défunts une fois exhumés, il est le dernier de la Meuse contenant encore les os humains d'origine.

Construit fin XVe voire début du XVIe siècle, cet édifice, la chapelle et la maison du gardien, tous trois classés, nécessitent aujourd'hui plus que jamais la réalisation de travaux de restauration prochainement mis en œuvre par la commune. Avant toute entreprise de remise en l'état, le démontage des murs d'ossements avait été décidé à l'instigation de la Drac de Lorraine pour plusieurs raisons : les travaux ne pouvaient avoir lieu que si le bâtiment était vide, pour remédier aux problèmes d'humidité constatés notamment par le développement de micro-algues sur les crânes exposés et enfin pour sécuriser de manière plus assurée un patrimoine historique de nombreuses fois vandalisé. Pour se faire, la présence d'un spécialiste des os a été requise. Très vite, la problématique du démontage ne s'est pas limitée



aux seules contingences de vider l'ossuaire, de mettre en cartons et de stocker ces restes humains vieux de quelques centaines d'années. Le chiffre mythique (?) de 40000 crânes prétendument présents au sein du dit ossuaire m'a intrigué. Un protocole simple et rapide a donc été mis en place afin de réaliser l'estimation du nombre minimal d'individus (NMI) composant ces murs d'ossements. Ces derniers



ont été classés par type d'os. Ainsi ce sont des caisses de crânes, de fémurs droits et gauches qui ont constitué la base de cette comptabilité quelque peu nouvelle pour les bénévoles marvillois venus m'aider et très vite pris au jeu du nettoyage de printemps. Les surprises n'ont



pas tardé à paraître notamment par le biais d'inscriptions funéraires lisibles ou non sur les boîtes crâniennes pour certaines datées, de graffiti apposés sur les os, témoignages du passage des visiteurs lorsque l'ossuaire était encore accessible, voire de pathologies observables sur les os longs, le plus souvent (infections, fractures, trépanations, luxations congénitales de la hanche, arthrose fémorale...). Toutes les classes d'âge sont représentées du fœtus à l'adulte sans doute âgé et évidemment les deux sexes. Ce sont, en tout, pas moins de 6 000 sujets (adultes et enfants) qui composent cet ossuaire. Cette expérience passionnante, par la découverte d'un contexte historique et anthropologique nouveau pour moi, a été largement

enrichie par l'accueil ô combien enthousiaste et sympathique des Marvillois de tous âges. Qu'ils soient tous ici remerciés chaleureusement pour leur aide et leur soutien durant ces trois derniers mois.



Elisabeth Rousseau

L'activité du CAUE s'exerce aussi pour des constructions modernes. Concernant les collectivités, nous accompagnons les élus dans la réflexion préalable aidant à la concertation. Nous examinons ensemble les paramètres du projet, depuis le choix du terrain jusqu'à la définition d'un programme en fonction des usages futurs, des moyens, des ambitions, sans oublier les questions réglementaires, patrimoniales, architecturales, urbaines, paysagères... Ceci avant de passer le relais à la maîtrise d'œuvre. Le CAUE s'adapte à la demande et n'hésite pas à susciter l'intervention de compétences extérieures utiles à la réussite du projet. Rappelons que le CAUE ne vend rien et n'a pas d'intérêts financiers dans les projets. En résumé, le CAUE prépare la maîtrise d'œuvre en toute indépendance pour que le projet soit réussi.

Le CAUE s'est vu confié récemment par la Communauté de Communes du Pays de Montmédy un inventaire pour la valorisation du petit patrimoine de son territoire. Après avoir identifié ses éléments significatifs, nous avons constitué des fiches de diagnostic et de prescriptions par village. Grâce à cela, tous les villages du Pays de Montmédy disposent aujourd'hui d'un programme synthétique de mise en valeur de leur identité, intégrant des ponctuations paysagères telles que murets de pierres sèches, portillons, venelles piétonnes... qui donnent tant d'authenticité à ce territoire. Au-delà des observations de terrain, nous avons aussi pris l'attache du service de l'Inventaire de Lorraine et des érudits locaux.

Quant aux associations, nous apprécions être en contact avec elles car elles constituent un relais local et leurs actions convergent souvent avec les nôtres. Elles sont composées de bénévoles et de passionnés éclairés, et complètent nos approches professionnelles. Une association bien structurée et dynamique est une force de promotion des richesses locales. Dans le cas de Marville Terres Communes, votre activité est un bon appui pour conforter l'action publique, c'est une chance pour Marville. Vous incarnez la culture en la rendant concrète et vivante. »

La manifestation se tenait les 7 et 8 mars, à Pont-à-Mousson. Le thème des expositions et des conférences était « le patrimoine culinaire en Lorraine ». MTC y participa avec un stand et des panneaux sur « le vin à la Renaissance et à Marville », par Nicolas Lemmer, et sur « la cuisine dans les maisons de Marville » par Annie Tosi. Nicolas Lemmer explique qu'au Moyen-Age et à la Renaissance,



l'eau n'est pas propre à la consommation, le vin lui est préféré. En Lorraine, la vigne est la deuxième culture après les céréales. Une piquette est produite, à l'exception de quelques crus prisés à la table ducale. A partir de 1534, des cépages de Bourgogne sont plantés et en 1560 l'importation de vins étrangers est interdite pour favoriser la production lorraine. Les humanistes se déterminent face à l'alcool, et un traité est édité à Toul en 1612 vantant les qualités du vin à consommer cependant avec modération. La vigne est présente à Marville, comme le confirme « le journal d'un habitant ». Elle est cultivée à Cumont, aux Fortes Terres, à Jérusalem et sous le cimetière, conformément au plan de Villeneuve de 1700. Aucun cru de qualité n'est cependant produit, malgré les 1127 hectares dédiés, au plus fort de la viticulture à Marville. Annie Tosi explique la position de la cuisine dans les maisons marilloises et décrit les équipements et accessoires dédiés tels que les puits, les pierres à eau, les cheminées, les « potagers », les fours à pain, les taques en fonte, les chauffe-plats, les crémaillères et les tournebroches. Ces journées sont toujours riches de rencontres et de découvertes. MTC y était représentée cette année par notre Présidente ainsi que par M. et N. Abel, F. et D. Bourgeois, C. et M. Nicolas et P. Louste. Outre l'essentielle tâche de représentation, il a fallu monter et démonter le stand, et honorer le cocktail inaugural (après l'effort...).



Philippe Louste



Chronique de la vie marilloise

« À la fin des années 50, mes parents, bouchers à Marville depuis 1949, achetaient l'ancien relais de poste sur la Grand'Place du village, pour installer la nouvelle boucherie.

Madame Zingraf, vieille dame de Marville, habitait la maison voisine. Elle aimait les chats qui étaient nombreux à vivre dans sa cuisine dont une fenêtre donnait sur la place.

Du haut de mes dix ans, je passais de longs moments, accoudé au rebord de sa fenêtre pour écouter les histoires qu'elle me racontait. Une grosse cuisinière en fonte occupait une partie de la cuisine, face à la fenêtre. Des cocottes en fonte noire étaient rangées sur le côté « froid » de la cuisinière et, dans chaque cocotte ou presque, un chat, enroulé dans la chaleur tiède, somnolait en attendant ses activités nocturnes.

Pour la préparation des repas, madame Zingraf tirait une cocotte, habitée de son chat, et la plaçait sur la partie chaude de la cuisinière. Après quelques temps, le chat s'échappait, ne supportant plus la chaleur montante ... et, c'est à ce moment que madame Zingraf mettait le beurre dans la cocotte, car, disait elle, c'était la bonne température ! ... »

Bernard Gondoin



Comment je suis tombé dedans...

« J'ai toujours baigné dans Marville. Pas seulement en y étant né, mais en y étant initié. Mon grand-père m'emmenait partout, à la pêche, aux champignons, à l'herbe pour les lapins. J'aimais être avec lui, et sillonner Marville dans sa Dauphine ou dans une carriole tirée par lui. C'était le paradis sur terre. Quand il est parti, j'avais dix ans, et j'ai découvert le cimetière grâce à lui. Ensuite, ce sont les copains qui ont pris le relais, et aussi mon oncle Jean-Marie. Avec eux, Marville a pris sa vraie dimension d'aventure permanente. J'habitais à Paris, et avais hâte de venir en vacances. On allait se baigner dans l'Othain, visiter les souterrains ou on montait au « camp ». C'est comme ça qu'on appelait la base canadienne, ou ce qu'il en restait. Avec mon oncle Jean-Marie, on avait découvert le mouvement perpétuel. On descendait en vélo le raidillon du moulin de la Pile et avec l'élan, on montait de l'autre côté. En haut, on faisait demi-tour quand on n'avait plus d'élan, on redescendait et ainsi de suite. C'est dans un demi-tour qu'il est bêtement tombé et s'est cassé le bras.

L'initiation au patrimoine, c'était d'abord avec le Père-Jules et bien après, avec Pierre Aubert, René Nicolas, Simone Collin et Annie Tosi. Il y eut aussi toute la découverte du Refuge de l'Abbaye d'Orval avec Catherine et les filles. L'aventure continuait et j'étais content d'habiter à nouveau Marville, avec elles.

Si on parle de Marville Terres Communes, on peut dire que je suis tombé dedans naturellement. A plusieurs, on a eu l'idée de créer une association pour porter haut les couleurs de Marville et on s'en est donné les moyens. De mon côté, je savais ce que j'avais envie de partager. Il y avait un peu du grand-père, de l'herbe pour les lapins, du Père-Jules, du mouvement perpétuel et de l'aventure permanente. »

Philippe Louste



Marville ouvre ses caves aux vins

Marville, en ce mois de juin 2015 proposait au public la 12^{ème} édition de « Marville ouvre ses caves aux vins », une manifestation qui permet au public de découvrir les caves et celliers de Marville tout en dégustant les vins de nombreuses régions de France.

Plus d'un millier de personnes ont donc pu découvrir les 21 vigneron habituels mais aussi trois nouveaux venus provenant de différentes régions telles que Cahors, Hautes Alpes, et le pays de Tautavel. Il s'agit dans l'ordre : du château Combarieu présenté par Delphine, le domaine Saint-André Les Gandières présenté par Philippe Bilocq et le domaine des Ancantades, présenté par Xavier Ponsart.

Ces trois régions venant étoffer le choix de notre large palette des vins de France.

Pour les amoureux de vieilles pierres, une nouvelle cave, située juste derrière la roulotte de l'entrée, à l'angle de la Grande Place nous a également été prêtée par Patrick Georgetti.

L'équipe habituelle de l'association était bien rôdée et bien préparée pour assurer une organisation qui se doit d'être au top. Il faut dire que nous y travaillons depuis décembre de l'année dernière, enchaînant les réunions de préparation et mise au point surtout les 3 derniers week-ends.

Un coup de chapeau particulier à l'équipe de la petite restauration qui a assuré plus de 300 repas servis les samedi et dimanche. Menée par Jean-



Philippe et William. Son équipe espère encore s'améliorer l'année prochaine.

Le repas du samedi soir, servi par l'équipe d'Armand à une centaine de convives a également été une belle réussite. Comme l'année dernière,



le bénéfice de cette journée soutenait l'association de la lutte contre la miérodysplasie et particulièrement notre amie Chantal de Noërs.

Le dernier repas du dimanche soir, type auberge espagnole fut la récompense et le moment de détente pour toute l'association et les bénévoles du village.

Quelques

jours plus tard, nous faisons notre dernière réunion ainsi que le débriefing et c'est d'une seule voix que les membres ont voté pour que la fête se répète l'année prochaine.



Didier Bourgeois

