



La famille  
Caillat,  
Jean-Baptiste,  
Mélanie,  
Eliza et  
Anne.

**CHAVANNES-LE-VEYRON** Au village, il a été produit 230 litres de cette délicieuse préparation à base de pommes qu'on appelle «vin cuit» suisse > 26

# On fond toutes et tous pour la raisinée

# Cuite géante... pour la raisinée !



Quelques habitants au début de la longue période de cuisson du jus de pommes. PHOTOS ARNOLD GRANDJEAN

## CHAVANNES-LE-VEYRON

A Chavannes-le-Veyron, comme dans beaucoup de villages, un groupe de personnes, réunis sous la bannière de Festi'Veyron, sont impliqués dans une structure chargée d'organiser diverses festivités, fête de Noël, du 1<sup>er</sup> Août, etc.

### Reconstruit avec passion

De samedi à dimanche dernier, à l'initiative de Festi'Veyron et de la famille de Jean-Baptiste Caillat, les habitants étaient invités à se rendre sur les bords du Veyron, devant l'ancien bâtiment industriel du village. Il abritait autrefois une scierie, un pressoir et une forge, le tout fonctionnant grâce à une énorme roue à aube alimentée par l'eau du Veyron.

Très longtemps abandonné, le bâtiment est en voie de réhabilitation, car Jean-Baptiste Caillat le reconstruit avec passion. Il en a déjà préservé toute la partie industrielle, dont la roue à aubes qui serait l'une des plus grandes du canton. Actuellement il aménage à l'intérieur un logement pour sa petite famille. Au rez-de-

chaussée, un local a permis d'accueillir la population pour partager une verrée ou se restaurer avec une assiette de fromages.

### Trois potences

Aidé par son fidèle bras droit Baptiste Bettens, le propriétaire des lieux avait érigé devant son bâtiment, trois potences pour soutenir trois très vieux chaudrons de cuivre, anciennement utilisés sur des alpages du Jura français. Deux de 800l et un de 400l, remplis de jus de pomme en provenance de la cidrerie Joyet de Grancy. Durant plus de 24h, Jean-Baptiste, aidé de membres de sa famille et d'amis, a veillé sur les foyers afin de maintenir une température constante, propre à une évaporation sans brusque montée de température qui aurait pu dénaturer le produit.

### 230 litres de raisinée

Cinq stères de bois ont été nécessaires pour cette cuite géante au terme de laquelle ont été retirés environ 230l de raisinée, soit 11.5% du volume de départ. Conditionnée en bouteilles de 3dl ou



La cuisson continue dans les deux gros chaudrons.

5dl, mais aussi de 1l, cette raisinée est disponible dans plusieurs commerces de la région. Le produit de cette vente sera réinvesti dans la réhabilitation du site.

Il faut savoir que le rêve de Jean-Baptiste, c'est de faire revivre ce lieu en remettant en activité

une partie au moins de l'installation, le pressoir et la forge. Mais son rêve le plus fou serait de voir la grande roue à aubes tourner à nouveau! Mais pour cela, il faudrait déplacer une montagne... celle virtuelle du blocage des services de l'Etat! ■

ARNOLD GRANDJEAN