

Fiche thématique Poste n°1 : Place Farinet

Carte de l'itinéraire



En préparation des **fêtes médiévales du 7 au 11 septembre 2011**, nous vous offrons la possibilité de faire une visite « guidée » du bourg médiéval de Saillon avec volonté de mettre en lumière l'histoire de ces vieilles pierres aux temps très anciens de nos aïeux, aux temps très distants du Moyen Age.

Un site restauré

Il faut attendre les travaux d'archéologues et d'historiens de la fin du 19^{ème} siècle et surtout du 20^{ème} siècle pour que l'intérêt de l'étude et de la préservation du bourg médiéval soit reconnu. Tant au niveau communal, cantonal que fédéral, des projets prennent forme. Grâce surtout à *l'inventaire et de l'étude de l'habitat du bourg* établi par l'archéologue F.-O. Dubuis en 1974, le Heimatschutz met Saillon au bénéfice de l'Ecu d'or. Des sommes importantes arrivent et permettent un soutien au financement de la préservation des remparts et des façades. Dès ce jour, tout Saillonin se montre fier et se sent responsable d'un patrimoine à respecter et à préserver. Les rues sont à nouveau pavées. On aime d'ailleurs dire au visiteur qu'il se trouve dans l'un des bourgs médiévaux les mieux conservés de Suisse.

Un peu d'histoire

Sans entrer dans les détails, Saillon est, dès le 12^{ème} siècle, savoyarde. La Savoie veut contrôler le passage du Grand-St-Bernard qui voit transiter les marchands du nord de l'Italie vers les foires de Bourgogne. Durant le 13^{ème} siècle, les places fortes savoyardes sont renforcées pour faire face à l'Evêque de Sion jusqu'à la Morge de Conthey. Le donjon - « la tour Bayart » - est construit en 1260-1261. Le temps est à la richesse avec des foires importantes (cf. franchises de 1271).

Malheureusement, la fin de Moyen Age sera plus rude. Des débordements du Rhône obstruent les chemins en rive droite, des ponts sont coupés. L'axe du Gothard concurrence celui du Grd-St-Bernard. A la bataille de la Planta en 1475, les troupes de l'Evêque de Sion emportent la victoire. Les châteaux savoyards sont brûlés. Saillon sort du Moyen Age en ruines.

Une balade historique et gourmande

Découvrir un site historique ne manque pas d'attraits. En quelques heures, vous pouvez arpenter les ruelles et les recoins du vieux bourg. Une vingtaine de postes vous guideront à la découverte du site et du manger médiéval. Deux types de documents peuvent vous accompagner pour agrémenter votre visite guidée

- Tout d'abord une série de **vidéos** de 2 à 3 minutes chacune qui vous narrent l'histoire du site. Elles peuvent être visionnées directement sur notre site (www.medievaux.org) ou téléchargées sur votre téléphone mobile pour que vous puissiez les réentendre lors de votre visite (www.saillon.ch).
- Vous pouvez également télécharger des **dossiers thématiques** plus directement liés au thème de la nourriture et des boissons médiévales.

Enfin vous trouverez ci-dessus une **carte** qui vous précise le parcours et les divers postes à visiter.

Bonne visite !

Détail de la visite

Postes	Sujet général	Vidéos	Sujets des vidéos	Documents thématiques à télécharger
1	Accueil et présentation	00 22	Accueil général par l'aigle. Passage du village romain au site médiéval	- Présentation générale et carte de l'itinéraire
2	La précarité alimentaire liée aux temps féodaux			- le bourg fortifié, nourriture et eau - les mauvaises récoltes et la famine - la religion et la nourriture - le bisse des Bourneaux
3	Les ingrédients de base et le pain	46	La présentation de l'ancienne localisation du four banal	- les céréales et le pain - le four banal
4	Présentation dans la vitrine d'une table médiévale			- la table - les ustensiles et le tranchoir - les bonnes manières
5	La nourriture commercialisée	27	Présentation de la porte de Leytron et l'arrivée des marchands (à supprimer la fin de la séquence)	- les chartes de franchises - les foires de Saillon - le denier mauriçois
6	Les saveurs venues d'ailleurs	28	Une porte sans herse comme signe de défense mais aussi comme ouverture	- le sel et les épices: provenance, utilité et commercialisation
7	Le vin	29	L'ivrogne - les droits de vinage et de banvin - les banquiers	- une boisson saine - les vignes du châtelain aux Mocatheys et sous la tour - le banvin
8	La cuisine et le foyer	30	La maison médiévale	- le feu et ses risques - les égouts et caniveaux - les cochons comme hoirie
9	L'indigence et le soutien mutuel	31	Porte de Fully	- l'hospice St-Jacques - les Donnes
10	Le jardin médiéval	33	Raison de la présence du jardin	- présentation générale - la brochure
11	Les fruits oubliés	34	Des variétés perdues ou inusitées	- les fruits oubliés - de l'usage des fruits
12	Les légumes au Moyen Age	35	Le potager d'avant l'Amérique	- les principaux légumes médiévaux - la Calebasse, un légume et une gourde
13	Le savoir empirique et ses limites	36	Les toxiques et les plantes des femmes	- plantes de femmes - plantes toxiques et mandragore
14	Les saveurs	37	Les aromatiques	- le goût médiéval et la vue - mourir pour du safran
15	Les herbes qui soignent	38	Les médicinales	- la doctrine des signatures - la théorie des humeurs
16	Les plantes aux larges utilités	39 40 et 41	Les teinturières et autres	- la teinture - le sureau à tout faire
17	La viande et le poisson		Le privilège surtout des nobles et des riches	- la chasse et la fauconnerie - à pot et à rot - les granges et l'élevage - poissons d'eau douce et poissons de mer
18	L'usage du naturel		Les richesses de la nature	- l'exemple du chêne
19	La tour Bayart	42 et 43	La dernière réserve de nourriture Résumé de l'histoire locale	- structure de la tour - l'ampleur de la garde - de la nourriture à la légende
20	Les manuscrits valaisans		Les deux textes forts	- le Viandier de Sion - le Maître Chiquart

Vidéos liées :

Accueil général : http://www.youtube.com/watch?v=Kls2_LQ8jbU

Des Romains au village médiéval : <http://www.youtube.com/watch?v=Sk7IbUIsHXo>

Références / Pour en savoir plus :

- André Donnet, *Saillon*, Edition du Griffon, Trésor de mon pays, Neuchâtel, 1950.
- F.-O. Dubuis, *Bourg et château de Saillon*, Pillet Martigny, 1983 (1974).
- Pascal Thurre, *Saillon, une fleur à la boutonnière*, Edition des Amis de Farinet, 2002.
- Abbé J. E. Tamini, Saillon in *Annales valaisannes*, 1935.
<http://doc.rero.ch/lm.php?url=1000,43,19,1/I-N177-1935-010.pdf>

© Stéphane Roduit 2010