

Bataille de la Lizaine, le circuit Bourbaki à Bethoncourt

Si pour beaucoup c'est une guerre oubliée, dans le Pays de Montbéliard certains travaillent à entretenir la mémoire autour du conflit de 1870-1871.

En effet, une importante bataille s'est déroulée sur nos terres il y a 150 ans : la bataille de la Lizaine ! Les 15, 16 et 17 janvier 1871, l'armée de l'Est dirigée par le Général Bourbaki, a pour mission de désenclaver la ville de Belfort, assiégée depuis le 3 novembre 1870. Après une première défaite à Villersexel, l'armée prussienne se retranche derrière une ligne de défense de Montbéliard à Chenebier, dont Bethoncourt qui va connaître la présence prussienne. C'est donc dans cette commune que je me suis rendue pour découvrir un nouveau circuit autour de lieux où s'est écrit l'histoire. Réalisé par la municipalité de Bethoncourt et l'association du patrimoine de Bethoncourt, le circuit « Bourbaki », nous propose une petite promenade de 3km (environ 1h30) à travers 5 stations afin de nous plonger dans cette fameuse bataille.

Tout commence sur le parking de l'Arche, avec un panneau présentant le contexte historique et le circuit. On poursuit vers la Lizaine, où se trouve



TESTÉ
pour vous

wagon du quai du souvenir

notre deuxième arrêt : le quai du souvenir. On peut y voir un wagon, symbole de l'arrivée et du départ de nos soldats. Un système de QR code permet également d'avoir des éléments complémentaires aux panneaux explicatifs. Après avoir traversé la Lizaine, on déambule devant le temple et le lavoir, direction le troisième arrêt : la fresque. C'est sur un grand panneau qu'on découvre l'ensemble de la plaine à travers une jolie fresque et le déroulement chronologique des événements. En poursuivant notre périple à travers la plaine, on redécouvre la Lizaine et les lotissements ouvriers, inexistant à l'époque. Le quatrième arrêt se trouve au cimetière, devant le monument des Mobiles de Savoie, attention le panneau explicatif se

trouve juste un peu avant. Mais pourquoi parle-t-on de la Savoie ici ? ... ça c'est à découvrir ! Enfin, le circuit se termine vers le château, site occupé par la défense prussienne et d'où l'on a une vue sur tout Bethoncourt.

La commémoration du 150ème anniversaire de la Bataille de la Lizaine se tiendra en janvier avec différentes manifestations : expositions, conférences, reconstitution... en attendant n'hésitez pas à vous imprégner de ce conflit à travers ce petit tour champêtre.

Anais



Pesque des combats du 16 janvier 1871



point de défense prussien



panneau informatif

Association pour la mise en valeur et la sauvegarde du patrimoine Bethoncourtois : bernard.flukiger@orange.fr

En raison du covid, les manifestations autour des 150 ans de la Lizaine n'ont pu avoir lieu et par conséquent sont reportées à janvier 2022, moment où l'ensemble de la signalétique devrait être en place.



Patinage d'antan

Si le patin à glace sur les étangs et lacs du Jura et du Doubs est une tradition qui ne date pas d'hier (on patine sur les lacs gelés depuis plus d'une centaine d'années), ce n'est pas forcément le cas pour le Pays de Montbéliard où les hivers sont d'ordinaire nettement moins rigoureux.

Les archives de la presse locale nous régaleront cependant de cet événement mémorable survenu le 20 décembre 1933 : « moins 14° sur les rivières et les canaux, la couche de

glace atteint 15cm, à la grande joie des patineurs ». Sur cette photo croquée par un professionnel local goûtant lui aussi la joie de marcher sur l'Allan gelé, on reconnaît en arrière-plan le temple Saint-Georges, la flèche de l'église Saint-Maimboeuf et le grand pont chargé de curieux. Nous vous laissons apprécier le style des patineurs endimanchés sur la droite de la photo... Pour savoir si la couche de glace est suffisante pour s'aventurer dessus, elle est testée selon une technique ancestrale, dite du « lancer du caillou ». Celle-ci consiste à trouver sur place une pierre d'une certaine taille et de la lancer à une hauteur bien précise. Le son émis à son impact définit exactement la solidité de la glace. Dès que les essais sont concluants, les amateurs de patinage peuvent s'empresser de profiter de cette glace parfaitement lisse ! Selon la Croix-Rouge canadienne, il est recommandé les épaisseurs de glace suivantes :

- 15 cm pour marcher ou patiner seul,
- 20 cm pour patiner en groupe ou jouer sur la glace,
- 25 cm pour rouler en voiture sur la glace.

Aujourd'hui, le Doubs constitue parfois un formidable terrain de jeu agrémenté de-ci de-là de stands

La machine à remonter le temps



et buvettes, s'étendant des Brenets (en Suisse voisine) et Chaillexon (F) jusqu'au Saut-du-Doubs. La frontière s'efface alors au profit d'une grande fraternité transfrontalière ! Au cas où la glace se brise sous vos pas, voici quelques gestes à connaître : se calmer, respirer, encaisser le choc du froid, dégager la glace derrière vous avec vos pieds, pour vous hisser sur la partie de glace intacte, surtout ne pas vous mettre debout, tester la glace en rampant délicatement, avant de rejoindre la berge. Plus facile à regarder... qu'à faire en vrai.

Le mieux est bien sûr de ne pas vous aventurer sur la glace si vous avez le moindre doute sur son épaisseur !!!

Evelyne

Sources :
- chronique montbéliardaise 1882-1945 en lisant la presse locale, par Paul Helfer, S.E.M. 1994
- site internet www.montagnes-du-jura.fr
- cliché : Archives municipales de Montbéliard, 1F105216-2, patinage sur l'Allan dans les années 1930.

Dites cheese



Ok, on ne va pas en faire tout un fromage, mais quand même en cette période de fêtes, le fromage est le roi de nos tables, alors nous sommes allés à la rencontre de fromagers complètement « affinis ».



Fabrice Piguet

J'ai 52 ans, j'ai été initié très jeune à l'art culinaire et à la gastronomie par mon père qui a tenu un restaurant étoilé pendant 17 ans à Roche-les-Blamont. Devenu Maître Cuisinier de France, c'est la passion de mon terroir et de mon métier que je transmets aux jeunes générations rejoignant ainsi l'Université de Franche-Comté. En 2016, j'ai renoué avec la tradition en revisitant une spécialité fromagère : la cancoillotte, la transformant en produit incontournable du luxe gastronomique. Puis en 2021, j'ai relancé la production de la fleur de sel de la grande saline de Salins-les-Bains (classée Unesco) qui s'est arrêtée en 1962.

Le fromage que vous fabriquez dont vous êtes le plus fier ?
La cancoillotte des Eurockéennes (aux herbes du Malsaucy : reine des prés, fleurs de sureau et plantain).

Quel(s) fromage(s) avez-vous toujours dans votre frigo ?
Cancoillotte et comté.

Une recette à nous conseiller ?
Gnocchis aux saucisses de Montbéliard et à la cancoillotte fumée au bois de résineux.



Philippe Croissant

J'ai 52 ans et je suis maître fromager depuis 13 ans aux Fruitières du Lomont. La passion du métier m'est venue en allant ramasser du lait pour 3 coopératives avec mon père qui était ramasseur de lait ! C'est alors que le monde de la fromagerie s'est ouvert à moi ! La transformation du lait me fascinait et elle me fascine encore ! Je me suis alors retrouvé à l'ENIL de Mamirolle : après 5 ans passés là-bas, je fis 8 ans à la SCAF de Pierrefontaine-Les-Varans, puis 8 années à la coopérative des Fontenelles en tant que Maître Fromager et enfin Noirefontaine !

Le fromage que vous fabriquez dont vous êtes le plus fier ?
Le comté ! Fromage de plus en plus reconnu en France et même à l'étranger ! C'est aussi la 1ère AOP française avec ses 68 000 tonnes de production par an !

Quel(s) fromage(s) avez-vous toujours dans votre frigo ?
Dans mon frigo, le comté bien sûr, comme les ¾ des français aujourd'hui !

Une recette à nous conseiller ?
La fondue avec le mélange de râpés composé de nos 3 comtés (doux, fruité et vieux !) et d'une touche d'emmental, vendu dans notre magasin de Noirefontaine !



Thierry Lehmann

J'ai 59 ans et j'ai fondé la fromagerie Lehmann en 2005 afin de permettre au plus grand nombre de consommer une cancoillotte artisanale. Ma famille est originaire de Suisse et se spécialise dans la fabrication de fromages en 1907 avec mon grand-père Charles Lehmann. C'est une tradition familiale, un savoir-faire que l'on transmet de père en fils. Aujourd'hui, mon fils Romaric représente la 4e génération de fromagers dans la famille. Au début, nous fabriquions uniquement de la cancoillotte. Aujourd'hui, ce sont 15 sortes de produits laitiers différents qui sont préparés dans nos ateliers à Vieux-Charmont, tout en défendant les valeurs de l'artisanat, du goût, et de la qualité.

Le fromage que vous fabriquez dont vous êtes le plus fier ?
La Cancoillotte !

Quel(s) fromage(s) avez-vous toujours dans votre frigo ?
La Cancoillotte !

Une recette à nous conseiller ?
Le Petit Romois chaud, avec notre saucisse et notre jambon fumés.



On craque pour la verquelure de Noël 2021, élégante en violet et écri, baptisée « La Damassine ». Sa couleur et son nom sont un clin d'œil aux petites prunes cultivées sur la commune de Vandoncourt, cité de caractère du Pays de Montbéliard.

La verquelure est en vente au mètre et en déclinaisons, uniquement à la boutique de l'Office de Tourisme du Pays de Montbéliard et dans son chalet sur le marché de Noël.



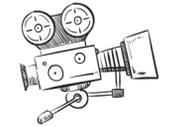
Ourson en verquelure • 50€



Boule bois « Noël à Montbéliard » • 8€



Boule à neige Montbéliard • 15€



PARTAGEZ

A toute Berzingue !
LORANT DEUTSCH

« À toute Berzingue », c'est l'histoire des plus grandes villes de France et d'ailleurs racontée par Lorant Deutsch sur sa chaîne Youtube.

Montbéliard à toute Berzingue ! sera en ligne au mois de décembre. On vous met au défi d'atteindre les 50 000 vues en quelques semaines !

Demandez votre dépliant « Montbéliard à toute Berzingue ! » auprès de l'Office de Tourisme.