

Ration journalière d'un hiverneur du fort La Redoute Ruinée à la fin du 19^{ème} siècle.

Platteborze Robert

Lors d'une randonnée, au départ de l'hospice du Petit Saint-Bernard en direction du Mont Valaisan, nous découvrîmes, mon épouse et moi, au col de la Traversette, un fort en ruine. D'après la carte, il se nomme " La Redoute Ruinée".

Ce fort se trouve à une altitude de 2400 mètres, il est à vol d'oiseau à deux kilomètres du col du Petit Saint-Bernard et le surplombe de deux cent mètres.

Plus tard , j'acquis le livre :

Le col du Petit Saint-Bernard et ses fortifications 1793 - 1945

Redoute Ruinée – Roc Noir

de Laurent Demouzon .

ISBN 978-2-9519691-5-5

Par sa lecture, j'appris que sa construction commencée en 1891 se termina en 1907.

En 1893, suivant une directive de l'Armée des Alpes, le fort fut occupé toute l'année donc également en hiver,

La garnison des Chasseurs Alpains, qui en été se composa d'une quarantaine d'hommes, ne furent plus qu'une vingtaine en hiver.

Les hiverneurs furent des volontaires.

Les critères de sélections furent sévères :

- être montagnard
- être costaud
- être en bonne santé.

Ceci fut impératif, car à l'époque à cette altitude, les conditions climatiques furent très rudes.

Les température pouvait descendre à -35°C avec des vents violents et des chutes de neige importantes.

Le livre m'apprit, que l'armée prenait soin de bien nourrir ces hiverneurs et je vous en détaille l'inventaire.

Inventaire du ravitaillement apporté avant que les routes ne soient impraticables par la neige.

375 kg de biscuits

305 kg de farine

100 kg de lard salé

4000 kg de farine

55 kg de sel

120 l d'huile

95 kg de vermicelles

40 boites de moutarde

95 kg de macaroni

4000 l de vin

500 kg de choux

225 kg de carottes

210 kg de navets
320 kg d'oignons
800 kg de pommes de terre
des sacs de café vert
poivre
fromage
pruneaux
rhum
thé
hareng et morue séchés

En plus durant l'hiver, la viande rouge 30 à 40 kg, les légumes frais ainsi que les oeufs vinrent de Seez, quand le temps le permit, ceci par les corvées à pieds ou à skis, une fois par semaine.

Le repas se composa :
d'une soupe
d'un plat de viande et de légumes.

Le déjeuner comprit une ration de fromage ou de saucisson.

Le pain fut cuit sur place dans un four de la cuisine et ce tous les jours.

Le café fût fourni au réveil et après la soupe du matin.

Voici la ration prévue pour une journée :

750 gr de pain
16 gr de sucre
21 gr de café *
400 gr de viande
1 kg de légumes
1/2 l de vin
1 ration de fromage ou de saucisson

* Il s'agissait de grains de café vert qui étaient torréfiés sur place par le cuisinier.

Petit commentaire de ma part, au vue de ce menu journalier, l'hiverneur avait un grand appétit, car je me vois mal avaler par jour un grand pain (800 gr) ainsi qu'un steak de 400 gr et en plus 1 kg de légumes, probablement pommes de terre comprises.
Pour le vin, je n'aurais pas eu de difficulté.

Après cette lecture, bonne appétit.