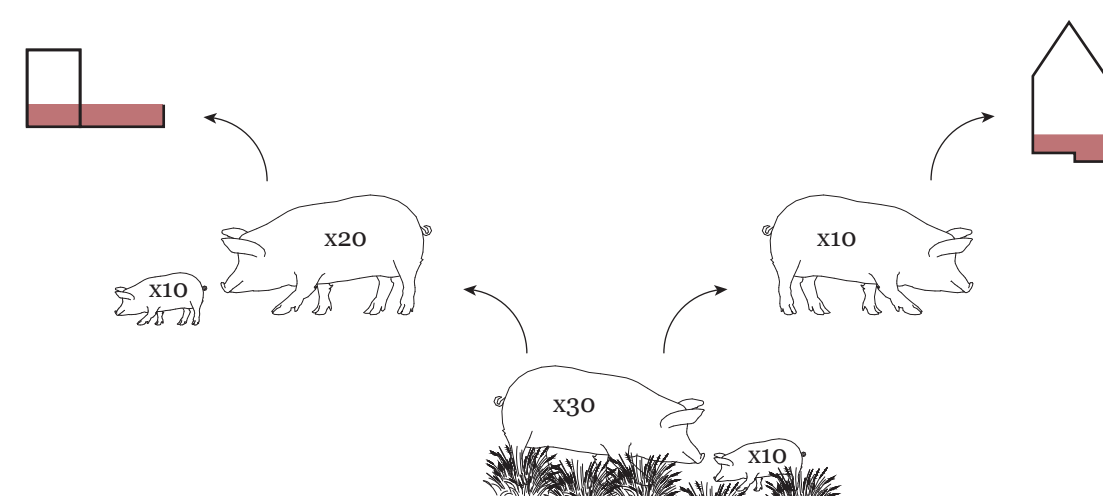
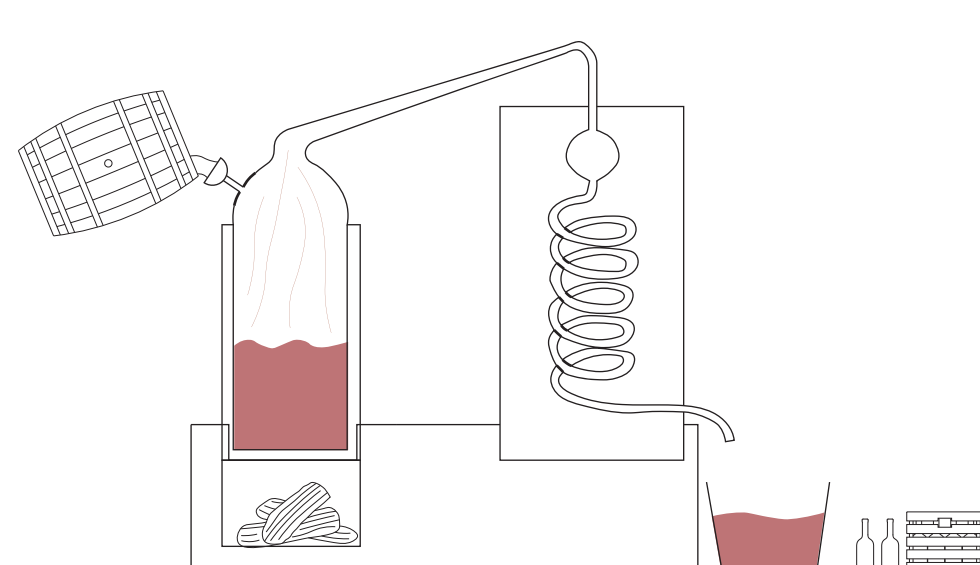




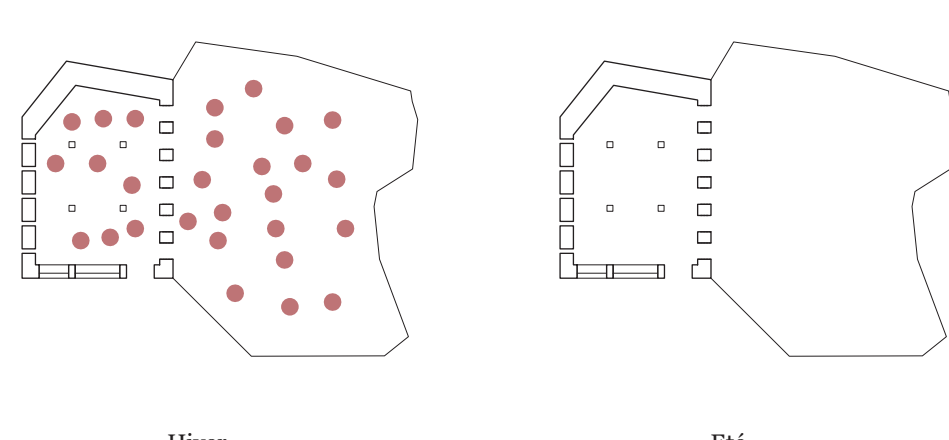
La fin des redoux de novembre conclut l'été de pâture. Les cochons, maintenant gras, montent en direction de l'enceinte fortifiée. Les plus jeunes empruntent le chemin de la porcherie, tandis que les autres s'engouffrent au pied du château.



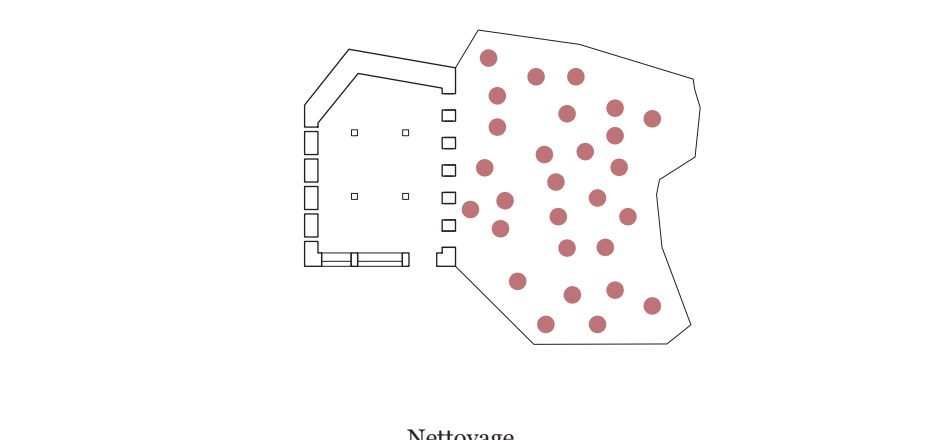
Les cochons sacrifiés offrent de leur chair, de leur os et de leur sang les ingrédients indispensables à la réalisation des mets traditionnels de la Saint-Martin. Les habitants de Pleujoux se réunissent dans le château pour l'élaboration de ce repas gargantuesque qui se compose de huit plats : le bouillon, la gelée de ménage, le boudin à la crème, la bouilli, les grillades, la



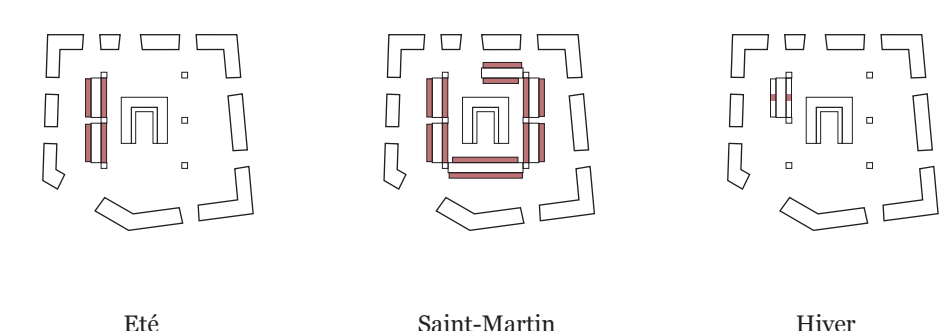
Le repas de Saint-Martin s'accompagne du "coup du milieu". Il s'agit d'un instant de répit où l'on déguste la nouvelle cuvée de damassine. C'est traditionnellement à l'occasion de ces réjouissances que l'on inaugure la vente et la consommation de l'eau-de-vie issue de la



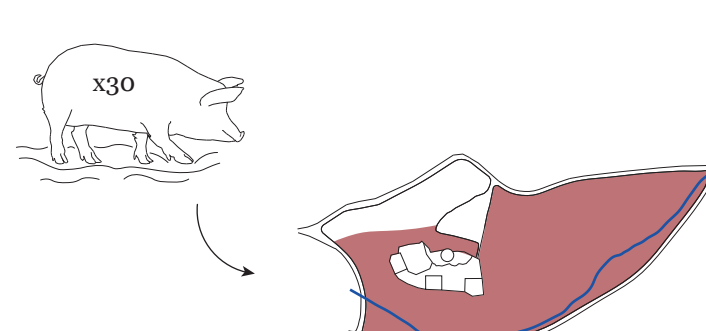
La porcherie offre aux cochons une protection contre le froid de l'hiver. Les cochons trouvent avec leurs congénères la chaleur nécessaire pour affronter les mauvais temps.



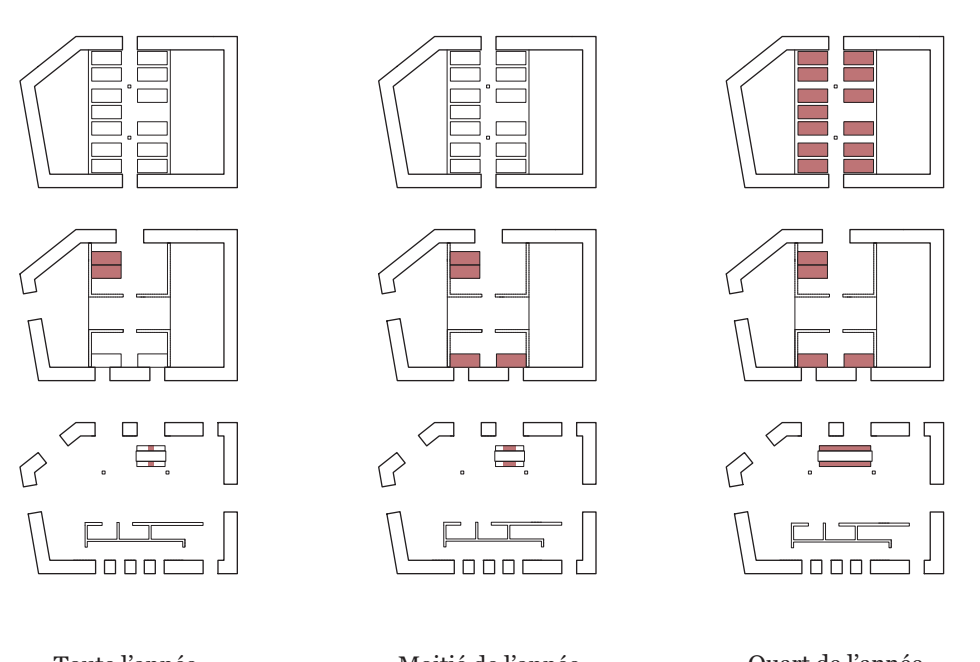
Les cochons profitent lors de la saison hivernale d'une enceinte extérieure. Cette fosse leur permet d'entretenir leurs habitudes, notamment celle de creuser le sol pour dénicher de la nourriture. Les habitants du site profitent de ces instants pour réparer la voûte de leur abri.



L'appropriation du château fluctue au cours de l'année. Pour les résidents du domaine, il constitue l'espace de cuisine quotidienne, pour les villageois, un rendez-vous tout au moins annuel.



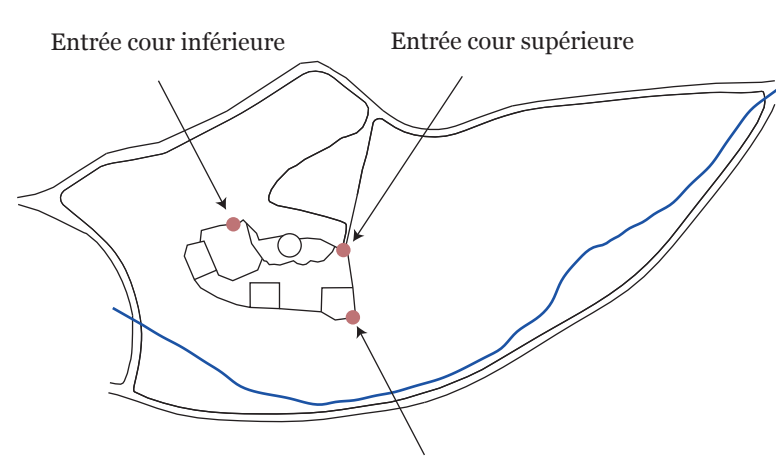
Au début du printemps, la porte de la fosse est ouverte, les cochons quittent leur abri hivernal pour un été de pâture. Les animaux foulent, sillonnent et retournent la terre au pied de l'épéron durant l'ensemble des beaux jours.



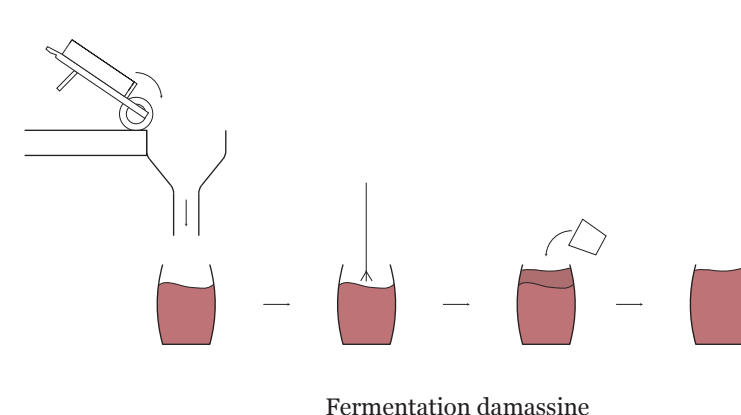
L'espace de vie rustique des logements répond à une oscillation de son occupation. Les deux résidents en charge du domaine accueillent aux cours de l'année de la main-d'œuvre, des curieux, des curieux et des fêtards.



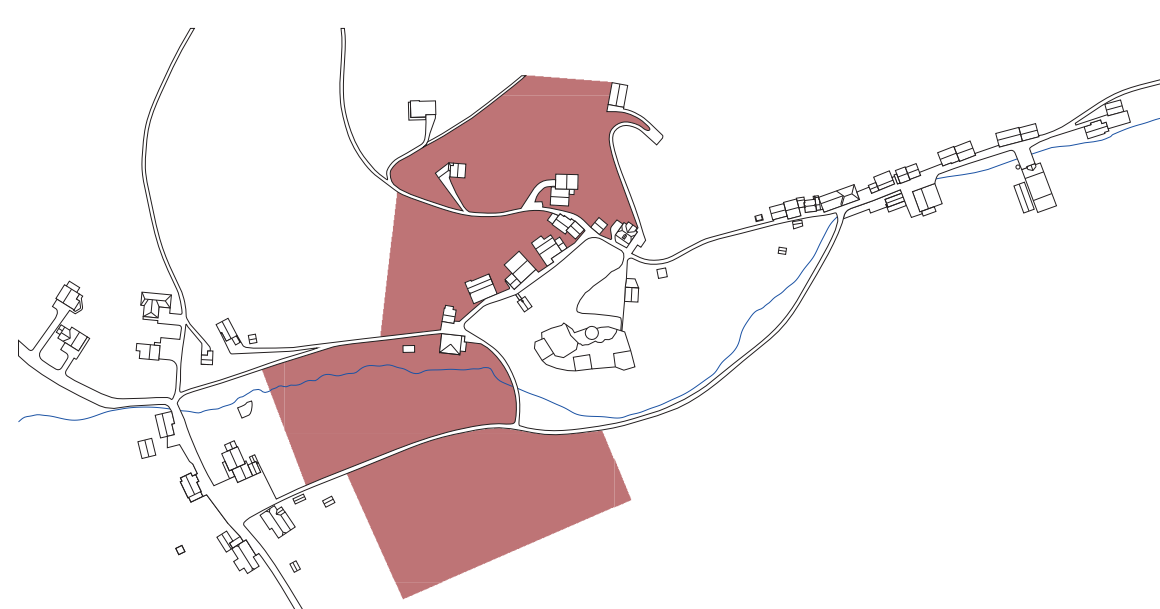
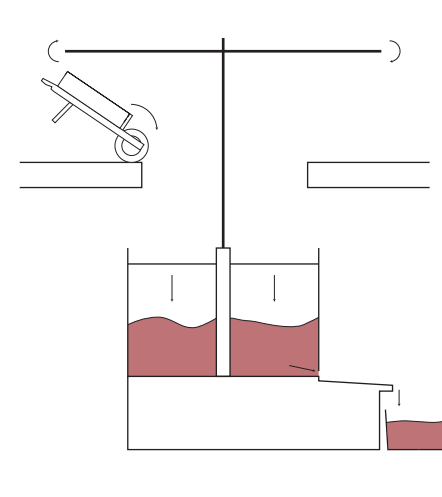
Pommier et damassinier jalonnent les alentours de l'enceinte fortifiée. La récolte des fruits diffère en fonction de leur usage. Les pommes sont récupérées en hauteur, pour être mangées ou pressées. Les damassines sont ramassées quotidiennement par terre en vue de la production d'eau-de-vie.



Les habitants de Pleujouse accèdent à l'enceinte du château par le nord. La porte en bois est ouverte à qui veut presser ses fruits, se servir des viandes fumées, ou profiter de la salle de réception du château. La porte au sud ne s'ouvrira qu'à la fin des redoux de novembre. Tandis que la porte à l'ouest reste celée durant l'hiver.



### Fermentation damassine



Les damassiniers occupent les vergers de plusieurs fermes et maisons du village. D'une année à l'autre, les arbres colorent le paysage soit par leur fleur soit par leur fruit. Les villageois s'associent mutuellement à une récolte à