

Journée Repas annuel 2026 de l'Amicale des Anciens d'Alstom – Région Est

Notre journée du Repas annuel 2026 a démarré du Centre Benoit Frachon à Belfort. Nous étions 39 participants pour cette sortie printanière. Départ de l'autocar des Express Sundgauviens en direction de la **Forge de Montagney** sur la rive droite de la rivière Ognon entre Montbozon (70) et Rougemont (25).

La Forge de Montagney possède un haut-fourneau datant du début du dix-neuvième siècle, classé aux Monuments Historiques, et qui est dans un état de conservation exceptionnel.

Grâce aux trois guides de l'Association des Amis de la Forge de Montagney (AAFoM – <https://forgemontagney.webnode.fr>) nous avons obtenu de nombreuses informations concernant la production de la fonte, du fer et de l'acier au dix-neuvième siècle dans les vallées de la Saône et de l'Ognon : techniques, production, métiers, aspect social.

Un sentier de découverte dans la forêt autour de la Forge, comportant de nombreux panneaux explicatifs, permet de suivre l'origine des matériaux locaux utilisés pour la production de la fonte : le minerai de fer qui pouvait être récolté en surface ou bien dans le sous-sol, le charbon de bois qui était fabriqué dans les forêts environnantes par les charbonniers et la castine (pierre calcaire) qui était utilisée en tant que fondant pour abaisser la température de fusion de la fonte et pour capter les scories dans le laitier.

Nous avons pu visiter un logement d'ouvrier (il y avait environ 80 ouvriers dans la forge de Montagney au début du dix-neuvième siècle), une cabane de charbonnier avec son mobilier et bien sûr le bâtiment du haut-fourneau.



Autour du « gueulard » du haut-fourneau (nom de l'orifice d'alimentation au sommet du haut-fourneau), les guides nous ont expliqué en détail le fonctionnement du haut-fourneau ainsi que les réactions chimiques en jeu lors du processus d'élaboration de la fonte. La visite s'est terminée par une photo de groupe devant le bâtiment de la forge sur les bords de la rivière Ognon (voir photos ci-dessus).

L'heure du repas ayant sonnée, nous nous sommes ensuite transportés au **Restaurant des Moines** à Villersexel pour notre repas annuel 2026. Apéritif sur la terrasse ombragée (voir photo ci-dessous) puis déjeuner savoureux, arrosé de bons vins, dans la grande salle du restaurant où trois grandes tables avaient été dressées à notre intention.



L'après-midi nous sommes allés visiter le **Prieuré de Marast** près de Villersexel en Haute-Saône.

Ce prieuré a été fondé au douzième siècle par des chanoines venus de l'abbaye de Chaumousey près d'Epinal en Lorraine. Initialement consacré à la Vierge Marie, le prieuré prend à partir du treizième siècle la dénomination de prieuré de Sainte Marie-Madeleine de Marast.

Le site a fait l'objet d'une importante restauration financée principalement par le département de la Haute Saône. Les deux bas-côtés de l'église ont été reconstruits selon les plans originaux et ont été ornés de vitraux.

Côté architecture, l'édifice de style roman frappe par sa pureté, inspirée par le style cistercien. La voûte est exceptionnelle avec son impressionnante charpente en forme de carène de navire. Dans le chœur, de très anciennes tombes gravées sont encore conservées.

Retour à Belfort en soirée : une journée un peu fatigante mais très conviviale et enrichissante !

