

## Un village d'affineurs et de cloueurs de boîtes<sup>1</sup>

En ce temps-là, on clouait dans toutes les maisons, ou presque. On clouait à Haut des Prés, à l'Épine-dessous, deux maisons foraines. On clouait chez Jean Vuillémoz, bûcheron, chez Robert Fontannaz dit Roby, ces deux-là travaillaient pour Eric Rochat, affineur, dont la maison est à deux pas. On clouait chez la Louise à Pascal dont le frère n'était autre que René Rochat, le deuxième affineur en importance au village. Puis chez les Genier, avec le même commanditaire. Quittant le haut du village, on clouait chez Baruchet, au Crêt-du-Puits, pour Toti, puis chez la Maggi, belle-sœur du même René Rochat. On clouait maintenant aux Crettets, chez la tante Suzanne, chez madame Armand, chez Philibert. On clouait chez Pascal, à la Zenith, étage des locataires, avec un immense et impressionnant corridor où vous auriez pu jouer au foot, pas étonnant que les fils en furent enragés. Et puis chez Toto, l'épicerie du quartier où l'on planta des clous pendant soixante ans, une sacrée vuerdze. Chez Doret, la boîte à vacherin, c'était de temps immémoriaux. On clouait encore chez Bonny, là-bas, entre les deux villages. On cloua aussi au Séchey, chez Victor Rochat, paysan. Et dans ce village des Charbonnières, où tout le monde ne cloua peut-être pas tout à fait en même temps, on en oublie à coup sûr. Car il faut se souvenir, on cloua en plus au Vieux-Cabaret, partie de bise, au Bugnon, assurément, et plus anciennement encore au vieux village, avant qu'il ne brûle, chez Lolet et chez Tri où l'on fabriquait soi-même les fournitures.

Et où clouait-on dans toutes ces maisons ? On répugnait à chauffer une pièce exprès. Alors on clouait sur la table de la cuisine. Quand il s'agissait de souper, on repoussait le tout à l'autre bout de la table et l'on mangeait sur la partie de libérée. Ça sentait bon le bois et la sciure dans toutes les cuisines où l'on clouait et où il faisait chaud.

- Remets-voir une bûche sur le feu, disait le mari à sa femme, ou la femme à son mari.

C'est que dehors il ne faisait pas chaud. Il y avait même la bise. Ou du brouillard qui givrait les arbres.

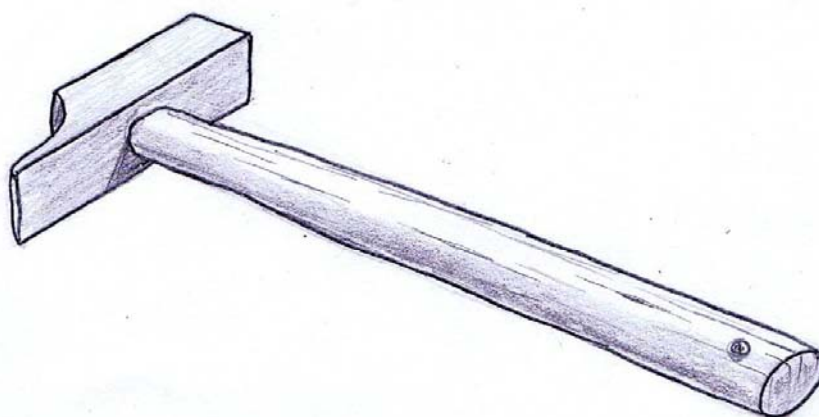
---

<sup>1</sup> Ironie du sort, l'auteur de ces lignes fut lui-même affineur pendant quinze ans. Un parjure, en quelque sorte et qui va se faire taper sur les doigts par ses anciens collègues ! L'indépendance a son prix !

- Quelle cramine. On est quand même mieux dedans que dehors, disait l'un.

Et quand la température descendait un peu, il suffisait de remettre une bûche. Et du bois, on en avait assez pour passer l'hiver. Il y en avait une grande tèche devant la maison qu'on n'avait pas encore entamée.

Et l'on clouait quand ? On le faisait l'après-midi surtout, et puis le soir. Aussi, sitôt après le souper, voilà qu'on reprenait son marteau. Ça remplaçait la télévision qu'on n'avait pas encore. Dans le fond, n'est-ce pas la télévision autant qu'autre chose qui a tué ce petit métier ? On ne sait pas toujours ce qui met fin à des activités traditionnelles. On va chercher midi à quatorze heures en fait d'explications, tandis que c'est tout simple, qu'on veut par exemple nous aussi un peu de bon temps en soirée pour regarder le petit écran.



Le petit marteau, l'un des grands investissements du monteur de boîtes !

On clouait, en ce temps-là, tout en écoutant la radio, les nouvelles, de la musique, ce qu'ils voulaient bien nous mettre, ces grands babillards de par Lausanne ou Genève, avec parmi eux quelques fois de bonnes têtes à claques !

On clouait aussi parfois le matin, quand ça urgeait, que l'affineur, charrette de gaillard, va, jamais à ne vous laisser tranquille, avait déjà téléphoné trois fois pour avoir des 13. Il avait fallu arrêter de clouer les

grosses pour faire des 13. Et pas question de rechigner. Tu sais, quand ça presse, il n'est pas trop commode, le patron. Et y en avait jamais assez de ces treize, de la grosse graine. Et puis si l'on faisait par hasard des treize quand le téléphone sonnait, il fallait arrêter pour faire des grosse. Un besoin urgent...

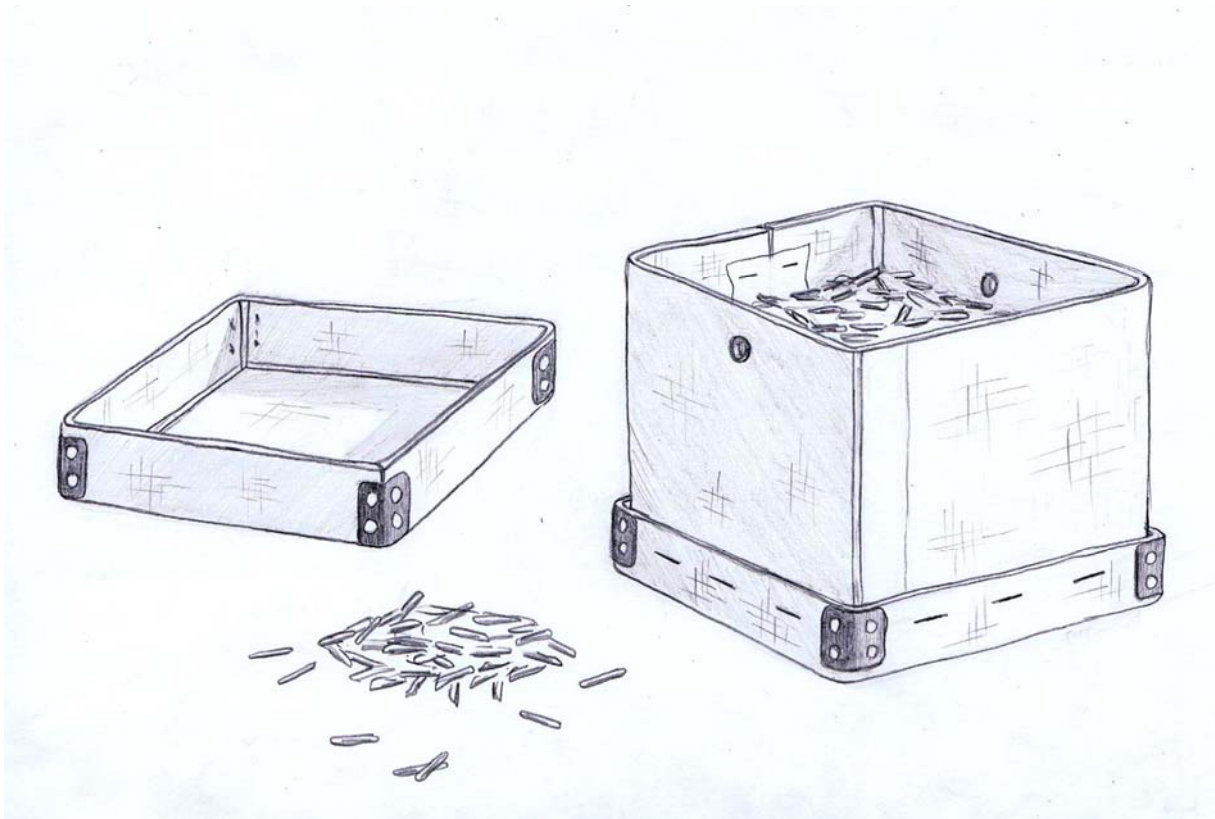
Les boîtes... Quand on avait mis le couvercle sur la boîte elle-même, on les empilait par séries de dix sur la table. Ça permettait de les compter plus facilement. Pour les compter, on faisait des rangées de cinq ou de dix de large et autant si ce n'est plus de long. Le compte était vite fait. La main courait sur le dessus, dix, vingt, trente... Et l'on marquait le chiffre dans un petit carnet ou sur un carton gris qui restait toujours sur la table avec le matériel. On écrivait au crayon ou au stylo sur le carton, de manière appuyée, afin que les chiffres, ils ne se perdent pas. On n'allait quand même pas leur faire des cadeaux, à ces Messieurs les affineurs, déjà qu'ils payaient pas cher et qu'ils gagnaient bien assez !

C'est curieux, quand on y pense, l'affineur, d'une saison, l'un dans l'autre, il vous faisait monter une vingtaine de numéros différents. On commençait au 11 et l'on finissait au 31 ou 32. La rationalisation, ce n'était pas leur affaire, ni même celle de leurs clients qui s'en fichaient, pourvu que ça se vende. Il leur fallait au contraire tous les numéros, aux affineurs. Il leur en manquait un, un seul, entre le 11 et le 31 ou le 32, et les voilà embêtés, qu'ils devaient aller chercher chez la concurrence le numéro qui manque. L'occasion quand même de se voir même si l'on ne s'aime pas. On ne s'aime pas car justement, car on voudrait ne pas avoir de concurrence, avoir bouffé tout le monde pour rester tout seul, maître et seigneur à vendre des milliers et des milliers de vacherins chaque saison. Et en chacune de celles-ci, en vendre toujours un peu plus. Mais voilà, l'autre, le concurrent, et si minable parfois soit-il, et de temps à autre on le lui fait sentir, on ne peut quand même pas l'assassiner ! Et les boîtes qu'on lui emprunte et qu'on lui rend à la première occasion, elles font bien service. C'est ainsi que l'on fait.

Il faisait bon, dans les cuisines chaudes. Mais néanmoins l'on n'était pas toujours à noce. Car c'était un sacré boulot quand même que de clouer. Et surtout il y avait ce stress permanent qu'entretenait l'affineur toujours prompt au téléphone. Pas toujours agréable même à l'autre bout, le gaillard. A te menacer si tu voulais rechigner. Oh ! tu sais, ta place, elle ne tenait jamais qu'à un fil. Fallait filer doux. Bon, disons

qu'on n'était quand même pas des contestataires nés. Qu'on avait l'habitude de se taire et d'obéir. Cette résignation, elle évitait bien des déboires. Elle permettait surtout de garder longtemps son petit gagne-pain que l'on l'aimait, dans le fond. Quand même l'affineur, on s'en souvient, il disait trop souvent :

- Je les veux tout de suite. Dans une demi-heure maximum je viens les chercher !



Les agrafes étaient mises dans une boîte de carton...

Quand il venait les chercher ! Car le plus souvent, c'est ce qu'il faut préciser, c'est le monteur lui-même qui allait chez lui pour les livrer. Vous comprenez, ces monteuses de boîtes, ils étaient parmi les petits, tandis qu'eux, la plupart des affineurs, c'étaient des gros. Non, on n'aurait jamais osé dire non. Et l'on se mettait même à deux ou trois pour que ça aille plus vite dans la vieille cuisine, que les boîtes demandées, elles soient prêtes plus rapidement. Toute la famille, elle y participait. C'était le grand branle-bas de combat. Ça giclait, vous pouvez me croire.

Oh ! entendez le bruit du petit marteau sur les clous qu'il enfonce dans le bois... C'est-là un bruit de chez nous, un bruit familier. Ca et puis le fourneau qui ronfle, et le chat qui soudain demande à sortir par un petit miaulement. On ouvre la porte de la cuisine qui est vitrée, elle donne sur le corridor, et le chat s'en va dehors pour revenir bientôt. Il miaule derrière la porte, car il n'aime pas le froid trop longtemps.

Et toc, toc, toc, trois ou quatre coup. Et toc, toc, toc, tu tapes juste à la bonne place sans te taper sur les doigts. Quelle habileté quand même l'on attrape, à force d'habitude. On prend les clous dans une petite boîte, de la grenaille, des cents et des mille, tout gris et brillants, de si jolis petits clous que l'on achète à Vallorbe. Tu parles, c'est pas l'affineur qui va te fournir les clous pour monter ses boîtes. C'est encore toi le monteur qui les paie, parfaitement. Les clous et les goupilles. Les goupilles, ce sont les Lugrin-Frères qui les fournissent. On met quatre ou cinq clous pour le couvercle, autant pour les boîtes. On a brossé les fonds et les couvercles à la brosse risette pour enlever la sciure. Quand même, à la scierie, chez Binoce, s'ils le faisaient eux-mêmes, ça nous ferait gagner une masse de temps. Mais non, c'est encore nous qui devons le faire. Et l'on a alors de la sciure partout dans la cuisine, qu'on dirait un vrai atelier. Ca y sent la cuisine et la sciure et le bois.

La fourniture qu'elle nous livre, la scierie, on la met au fond de la remise. Et il y fait parfois tellement froid, que le bois, surtout les fonds qui sont plus humides, soi-disant pour que le vacherin, il se conserve mieux, ils gèlent et font bloc. Aussi on doit les laisser un bon moment à la cuisine pour qu'ils dégèlent.

On vous expliquera une autre fois comment on les monte, ces boîtes, de quelle manière l'on procède pour que les pliures, elles soient bien tendues sur le fond et le couvercle, pas qu'il reste un doigt d'espace. Ils n'aiment pas ces vides, les affineurs, surtout quand ils ont des vacherins qui pissent et se vident, d'abord dans la boîte, et puis ensuite, par les espaces qu'il y a, sur les tables des clients qui râlent et vous les retournent. Quand même, le vacherin, et surtout quand il ne va pas trop bien, quelle marchandise !

Une fois nos belles piles faites sur la table, les boîtes, s'agit de les mettre en sacs. Des sacs que l'on a récupérés à la grange. Ils sentent souvent bon le poisson, les aliments que l'on donne au bétail. Et personne n'y trouve rien à redire, que nos vaches, elles mangent du

poisson. Et que l'on mette des boîtes à vacherin dans des sacs qui sentent le poisson. On fait quatre à cinq piles dans un sac. On mène le sac plein à la cave ou à la remise. Où tous les sacs sont posés les uns à côté des autres sur des planches, pour pas qu'ils soient en contact avec le sol toujours humide, ici de la terre battue. On a la cave pleine de sacs. Et après l'on envoie les gamins les mener chez l'affineur. De grands sacs jaunes et vers, des Provimi. Ainsi l'on voit souvent des monteurs ou leurs gamins mener des sacs sur des carrioles. Et en route, direction les caves à vacherin. Quand c'est en fin d'après-midi, c'est parfois un peu triste, à la limite lugubre, dans le village, à ce moment-là de la journée. Voici les frères Genier qui poussent une remorque de la ferme chez les RoCHAT-Frères. Ah ! ces frères Genier, combien de fois n'ont-ils pas emprunté la petite ruelle qu'il y a entre le Cygne et le Vieux Cabaret, partie de bise, la maison où précisément, plus en arrière dans le temps, clouaient l'oncle Robert et la tante Aline. Et quand ils arrivent là-bas, les deux frères, ils déchargent leurs sacs contre le mur, dans la réserve. Et quand la remorque est vide, ils repartent avec les sacs vides qu'ils ont empilés dessus. Ils n'ont rien dit.

Ah ! ici au village, les monteurs de boîtes, ils en ont charrié, des boîtes. Des montagnes. Et ils charriaient presque tous. Sauf les monteurs à Gaston qui ne livraient pas à leur commanditaire considérant que cela leur aurait été une humiliation qu'on leur aurait faite, déjà qu'ils étaient pas trop payés. Et d'ailleurs la plupart de ceux-ci n'avaient même pas de véhicule. On n'allait quand même pas les obliger à charrier des boîtes sur leur dos.

Chez Gaston, ils allaient les chercher pour l'essentiel chez Mme Armand. C'est au Crettets. Et la remise donne sur l'arrière du village, sur le lac. S'il vient de neiger, il n'y a souvent rien d'ouvert. Alors là-bas tu marches dans la neige, tu brasses, elle te vient parfois jusqu'aux genoux, ou même parfois jusqu'à mi-cuisses. Tu traces ton chemin. Le triangle, ici, c'est toi qui le fait. Et cela de la route à la remise, ce qui fait plus de vingt mètres. Et la porte de cette remise, elle n'est pour dire jamais fermée à clé. C'est plutôt de la ficelle qu'on utilise. Un tout vieux système. Des choses qui durent, même à moitié démontées, des éternités. Tu pousses la porte. Tu arrives dans un cagibi qui devait être une ancienne chambre à lessive, puisqu'il y a la baignoire contre le mur, à droite en entrant. Elle ne sert naturellement plus. On a mis des planches

dessus sur lesquelles il y a les piles de boîtes déjà montées, ou les sacs remplis, quand elle a eu le temps, Mme Armand, toujours pressée. Ces fameux sacs jaunes et verts à l'odeur d'aliment. C'est drôle, on aimait cette odeur, en somme. Tu prenais un sac dans chaque main, à bout de bras pour pas qu'il touche la neige. Et c'est ainsi que tu allais à ton véhicule pour revenir encore deux ou trois fois. Tu prenais toujours le maximum pour ne pas être obligé de revenir trop souvent dans la journée. Car des fois, il souffle. Il souffle toujours, d'ailleurs aux Crettets, cette charrette de bise que le lac Brenet, sur plus d'un kilomètre, a lancée contre les maisons. Alors elle arrive là en force pour passer par dessous les portes et les fenêtres qui ont un doigt d'espace dans la partie inférieure. On les refera au printemps prochain, qu'elle nous dit, Mme Armand. Mais le printemps prochain, ici, il peut-être dans cinq ou dix ans. Comme jamais aussi.

Ah, les choses, elles durent, dans ce village.

Dans le cagibi, il fait parfois presque aussi froid qu'à l'extérieur. Les boîtes s'y gardent mieux. Mme Armand n'est pas là, elle gouverne, à la vieille maison qui est aussi la ferme. Elle a laissé un mot : « Je ferai des 14 ce soir », qu'elle a mis, « tu pourras passer les prendre ». Elle nous tutoie tous. C'est qu'elle nous a vus gamins, c'est qu'elle nous a toujours vus, à peine plus âgés que ses propres enfants. Et ce tutoiement, ici, il nous fait du bien, il rétablit l'équilibre, c'est-à-dire qu'il nous met exactement au même niveau. Il n'y a aucune différence entre l'affineur et le monteur de boîtes. Pour preuve, l'affineur, ses boîtes, pour les avoir, il doit parfois brasser la neige jusqu'au ventre !

C'est ainsi.

Et puis des fois, dans le cagibi si cher à nos souvenir, de manière à ce qu'on n'y oublierais pas un clou, pas un bout de ficelle qui serait attaché à un clou, il n'y a rien, qu'un maigre demi-sac. Le lendemain, elle nous dit, Mme Armand :

- Tu comprends, on a eu une vache qui a fait le veau. J'ai été dérangée tout le soir et même une partie de la nuit avec du bétail qui n'a rien fait que de dzemotter. Alors j'ai pas pu faire tes boîtes !

On comprend.

On n'est pas des bourreaux.

On ne l'a jamais été.

La preuve, Mme Armand, 15 ou 20 ans plus tard que ce que l'on raconte, elle monte encore des boîtes. Elle cloue à la même place qu'alors. Ou plutôt maintenant, elle agrafe. Elle trouve quand même que c'est une rude belle amélioration, que ça va surtout plus vite. Mais c'est toujours quand même dans la même petite remise, derrière le village, avec l'hiver la bise qui souffle et vous passe dessous les portes et les fenêtres. Ce local, c'est pas pour dire, mais il se chauffe difficilement. Surtout avec un radiateur électrique.

Combien de cents mille boîtes ont été clouées ici, dans ce petit local où l'on vient de l'étage du haut par un escalier que l'on n'a jamais emprunté. Car une maison, la maison des autres, on veut dire, ça reste secret, intime. On ne va pas se fourrer partout. Et ici, les murs ont-ils enregistré tous ces coups de marteau, et puis tous les tacs de ces agrafeuses successives, le système Bonny d'abord, puis le système français, une agrafeuse plus performante venue de Bois d'Amont ?

C'est curieux, là-bas, à vingt-cinq kilomètres, ou trente, ils agrafaient depuis des décennies, avec la vitesse que l'on devine, une dégainé incroyable pour ces femmes, tandis qu'ici l'on clouait encore. Et que même l'on n'avait guère l'intention de changer. Peut-être parce que pour clouer, l'investissement est moindre, tandis qu'il aurait fallu investir des mille et des cents pour se procurer une machine à agraffer digne de ce nom. Et vous voulez savoir ce qu'il fallait pour clouer ? Un minimum. Un marteau, une tenaille, mais ne devrait-on pas dire une paire de tenailles, pour enlever les clous mal plantés, une brosse risette pour éliminer la sciure sur les fonds et c'est tout. Juste en passant, concernant cette sciure, des fois même il fait tellement froid, qu'elle reste en paquet, toute gelée, et qu'on n'arrive pas à l'enlever. Et que même les fonds, qu'on est allé chercher tantôt au fond de la remise, ils adhèrent entre eux qu'on ne peut pas les décoller. Alors les fardeaux, on les amène à la cuisine pour les dégeler près du fourneau ou de la cuisinière. Et une fois de plus on dit, convaincu :

- Quelle cramine quand même !

Et une fois de plus on regarde par la fenêtre unique pour voir courir la neige sur les gonfles qui se forment au milieu de la route.

C'est en somme un pays terrible, mais on l'aime bien !

Pour le matériel, en plus du marteau et des tenailles et la brosse, on a besoin d'un petit carton dans lequel on met les clous, et d'un autre dans



lequel on met les goupilles. Des fois on n'utilise pas un carton, mais une simple boîte à vacherin. Oh ! ce n'est pas ça qui va vous ruiner l'affineur ! Et l'on y puise tellement, dans ces cartons ou ces boîtes, que tout ça se patine, que tout ça devient usé mais beau, parce que sur ces objets, on y découvre la trace du labeur de l'homme. Ces gestes qu'on a fait des cents milliers de fois, tout au long d'une vie parfois, pour les plus assidus. On les ferait les yeux fermés. On les ferait même pendant la nuit encore. A se demander même si on ne les ferait pas alors qu'on serait couché dans son cercueil. Tant et si bien que maintenant ne plus faire des boîtes, l'automne et l'hiver, quand il commence à faire froid, ça nous manquerait. C'est certes une occupation, mais aussi un passe-temps. Un gagne-pain ? Un petit gagne-pain, alors, disons. On l'a vu plus haut, les affineurs, ils ne sont pas trop large question de prix à la boîte. Ils calculent juste. Plutôt en leur faveur qu'en la nôtre. Et le comble en plus, c'est que de ce qu'ils te donnent, il faut encore retrancher le prix des clous et des agrafes. C'est pas croyable, ça. Tu montes des boîtes pour eux et les clous et les goupilles, c'est encore toi qui les paies. Un scandale, dans le fond. Mais c'est ainsi. Ça toujours été ainsi. Ces coutumes professionnelles, elles viennent de loin en arrière, de temps immémoriaux. On les applique encore. On peut plus les changer, qu'on dirait. Qu'elles sont inscrites sur les tablettes mêmes de notre mode de vie.

Essayé, pas pu ! Cela se passe en 1972. On pourrait appeler cet épisode « la fronde des monteurs de boîtes ». Tout soudain ils en ont marre d'être pour la plupart si mal payés et se mettent ensemble pour signer une pétition. Et ce qu'ils demandent, ces pauvres bougres, ce n'est pas énorme, en tout cas pas le bout du monde ! Ce qu'ils essaient de demander, c'est que simplement les boîtes soient toutes payées au même prix, deux centimes de plus par la même occasion, et que les fournitures soient à la charge de l'affineur. Le Petit Louis, il écrit la lettre. Il comparaît ensuite devant messieurs les affineurs menés par le grand Charles, le plus gros. Il devrait se défendre, le petit Louis, ruer dans les brancards, justifier ces revendications parfaitement légitimes. Mais non. Soudain il n'en a plus le courage. Il devient mou comme une chiffre. Il s'effondre. Il baisse ses pantalons. Il trahit l'entier des signataires. Il s'allonge. Il dit oui à tout, Il s'excuse même d'avoir été si exigeant. Il

promet surtout de ne plus recommencer, devenu comme un petit garçon pris en faute.

Pitoyable, et autant pour les uns que pour les autres.

C'est que c'est ici le pays du vacherin, avec ses coutumes et son folklore !

Tu passes en traversant le village, en longeant ces rues tristes, devant cinq ou six maisons où ça sent le vacherin. Et ça sent pas la même chose que tu passes devant telle ou telle maison. Chaque commerce a son odeur. Cela tient-il aux provenances différentes des vacherins que l'on encave, à la disposition autre des locaux dans chacune de ces maisons, à la manière dont on soigne les fromages ? On ne sait pas.

C'est dans tous les cas, l'affinage, une industrie qui occupe du monde. Qui donne de l'activité. De jour passent ainsi les monteurs de boîtes, les affineurs qui reviennent d'aller chercher leurs blancs en plaine ou à l'autre bout de la Vallée quand c'est le matin, ou en fin d'après-midi quand il s'agit d'aller livrer à la gare. Ça se croise en tous sens. C'est la vie. La vie d'ici, allez. Avec ses composantes multiples. Avec ses réalités impitoyables. Et en même temps avec son immense poésie. C'est surtout bon pour quand on s'en souvient. Car sur l'heure il faut y aller, et gratter pas mal, surtout dans le montage des boîtes, pour se faire un petit quelque chose à la fin du mois. Un petit pécule qui, au terme de la saison, servira à refaire une cuisine, à améliorer un salon, ce que l'on ne fait aucunement avec l'argent du patron qui vit modeste lui aussi certes, mais comptabilise passablement. Celui-là aime mieux les sous sur un carnet plutôt qu'une cuisine en ordre, du moment que ce n'est pas lui-même qui fait la popote ! On n'est pas plus large ici qu'ailleurs. On dira même plutôt moins, d'essence paysanne, un peu radin sur les bords, mais sans qu'on le reconnaisse. Alors on dit qu'on est simplement économe !

Monteurs de boîtes... Ils ont tous posé leur marteau, réduit leurs tenailles et jeté à la poubelle les cartons et les boîtes avec les clous et les goupilles qu'il y avait dedans.

Quelle ambiance de village. J'y ai plongé dès mon plus jeune âge. Nous allions parfois, et même souvent, à la laiterie où notre père était laitier. Nous descendions dans les caves. La première des deux caves, c'est là où l'on mettait le fromage de coupe. Il sentait si bon... le fromage. Il sentait le sel et le fromage. On s'approchait de la table où il reposait,

une pièce à moitié entamée. On empoignait le couteau. On se coupait une lichette sur le côté juste pour le goûter. Ici, le fromage, de quelque fabrication il ait été, il était toujours bon. A cause de la fraîcheur et de l'humidité des lieux, des bonnes odeurs qu'il y avait aussi. Un fromage blanc gogeaît dans l'eau salée d'une bassine de bois. Pour couper le fromage, tant il était dur, en somme, il fallait cisailler. On voyait la trace du fromage sur l'acier du couteau, en gras, appétissante. Et puis l'on poussait la porte qui donnait sur la seconde cave, la plus grande, où l'on mettait à s'affiner les vacherins sur les pendants qu'il y avait. Cette cave-là était plus chaude, à cause du boille d'expansion de la chaudière du haut qu'il y avait dans un coin. J'aimais sentir cette chaleur humide et sentir que je trouvais délicieuse cette odeur du moisi blanc des vacherins. Et voir encore à droite, posées en piles sur des tablars à fromages longs et larges, les boîtes à vacherin que l'on servirait tantôt, grandes et petites. J'aimais voir surtout mes gens emboîter. Ils étaient derrière la table appuyée au mur du fond, Ils patrigotaient dans les déchets de sangles et de pliures qui faisaient comme une litière sous leurs pieds. On enlèverait tout ça en fin de journée, pour le mettre dans un coin, près du boille, en attendant qu'on vous le sorte. J'ignore ce que l'on faisait de ces restes. Et ces gens, c'étaient ma grand-mère, mon grand-père, mon père et ma mère. Des jours, quelle ambiance si sympathique! Surtout quand les vacherins que mon père fabriquait n'étaient pas formidables et que les commandes tardaient à venir. Ils faisaient tout debout. Ils emboîtaient. Il n'y avait point de place. On était les uns sur les autres. Ca n'aidait pas. Les piles de vacherins à emboîter étaient devant eux, sur les fonds, les piles de vacherins emboîtés, on les mettait devant soi, contre le mur. Ils prenaient les boîtes vides dans des sacs de papier qu'ils avaient derrière ou à côté d'eux. Ca rebouillait. On perdait du temps. La place, je vous le dis, était limitée au maximum pour un maximum d'acteurs.

Quand il manquait un numéro de boîte, à cette époque, ça date tout de même d'il y a cinquante ans, on nous envoyait en chercher chez l'oncle Robert et la tante Aline. C'était à deux pas, en face de l'église, juste à côté du Cygne. On prenait le petit char et les sacs vides. On laissait le véhicule devant la maison, sous le néveau, pour pénétrer ensuite dans le long corridor sombre, à l'ancienne. On poussait une première porte. On traversait un second petit corridor, on poussait une deuxième porte, celle-ci vitrée par laquelle ne passait pourtant qu'une lumière diffuse,

presque brune. On aimait la pénombre en ce temps-là, et nous aussi, qui y trouvions parfois une certaine sécurité. Et les rares ampoules que l'on trouvait, elles étaient encore de faible voltage, ou plutôt d'ampérage. Non de voltage ! Pour l'économie. On pénétrait ensuite dans la cuisine chaude. Elle n'avait qu'une fenêtre qui donnait sur la ruelle et la haute façade du Cygne dans le coin supérieur gauche où l'on peindrait bientôt : Stop, ici on mange bien !

Et il avait là, dans la vieille cuisine, l'oncle Robert et la tante Aline. Oh ! pas des nerveux, de ces humains à vous attraper un infarctus toutes les semaines. Ils étaient derrière la table avec tout plein de choses dessus. Et ils clouaient. Alors l'oncle Robert se levait pour venir nous remplir les sacs à la cave arrière tandis que la tante Aline, elle, elle continuait à clouer. Avec l'oncle Robert nous allions donc dans l'arrière boutique, située étrangement au levant tandis qu'elle n'avait point de fenêtre. Le soleil pour la cave, entièrement murée, et l'ombre du nord pour la chambre ou même pour la cuisine ! Fameuse disposition de l'ancien temps que l'on a peine à croire. Et pourtant. Et dans cette cave, ça y sentait bon le bois et la terre. L'odeur du bois humide, c'est parfois un rien l'odeur de la pisserie de chat. C'était mal éclairé. On voyait au plafond une ampoule toute nue.

- On voudrait des treize, qu'on disait à l'oncle Robert.

Alors celui-ci se baissait avec un peu de peine, prenait une pile, tenue dessus et dessous, qu'il mettait dans le sac que nous tenions ouvert. Il n'est jamais facile d'aller au fond. Il mettait quatre ou cinq piles. On emplissait deux ou trois sacs qu'on charriait ensuite le long du corridor pour retrouver le grand air devant la maison, en même temps que l'église, en face, où nous lisions à chaque fois l'heure au cadran. C'était la fin de l'après-midi, invariablement, sur le coup de quatre heures, quatre heures et demie. Une heure avant qu'il ne faille aller livrer à la gare avec le cheval.

Il semblait toujours que nous ressortions d'un trou, ou d'une grotte, en quittant chez la tante Aline, quand bien même ici l'on avait trouvé bon accueil et respect. Car c'étaient de bonnes et braves gens, que l'oncle et la tante, sans autre ambition que de gagner leur pain, que de pouvoir nouer les deux bouts. L'oncle Robert, c'était le sonneur et le concierge de l'église. Il m'est arrivé, dans la vie, d'envier sa place ! J'aurais tant aimé moi aussi sonner les cloches de mon église !

On retournait à la laiterie pour replonger dans la cave tiède et pleine d'odeurs.

Et ces choses, c'est là vraiment qu'on a appris à les connaître. Comme ces boîtes à vacherin. De belles boîtes dont les clous pourtant, à cause de l'humidité de la cave, et parce que pour certains numéros on les laissait entreposées peut-être trop longtemps, rouillaient. Même le bois bleussait parfois de trop d'humidité pour finalement devenir bientôt gris ou noir. On en perdait, des boîtes, de cette façon-là.

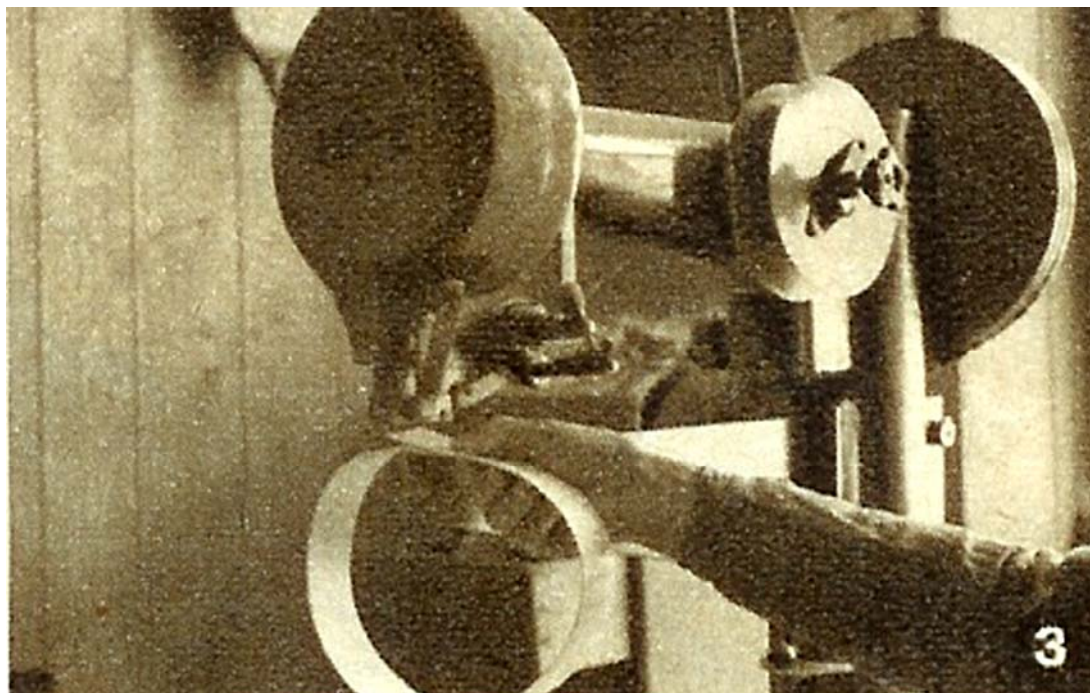
Nous faisons nos expériences. Nous apprenions à découvrir ce monde du vacherin qui nous était certes ordinaire, mais qui se révèle aujourd'hui dans le souvenir, alors que les affineurs ne sont plus que deux au village, et jusqu'à quand, proprement fascinant.

On en voit des choses, en une vie, quand même !

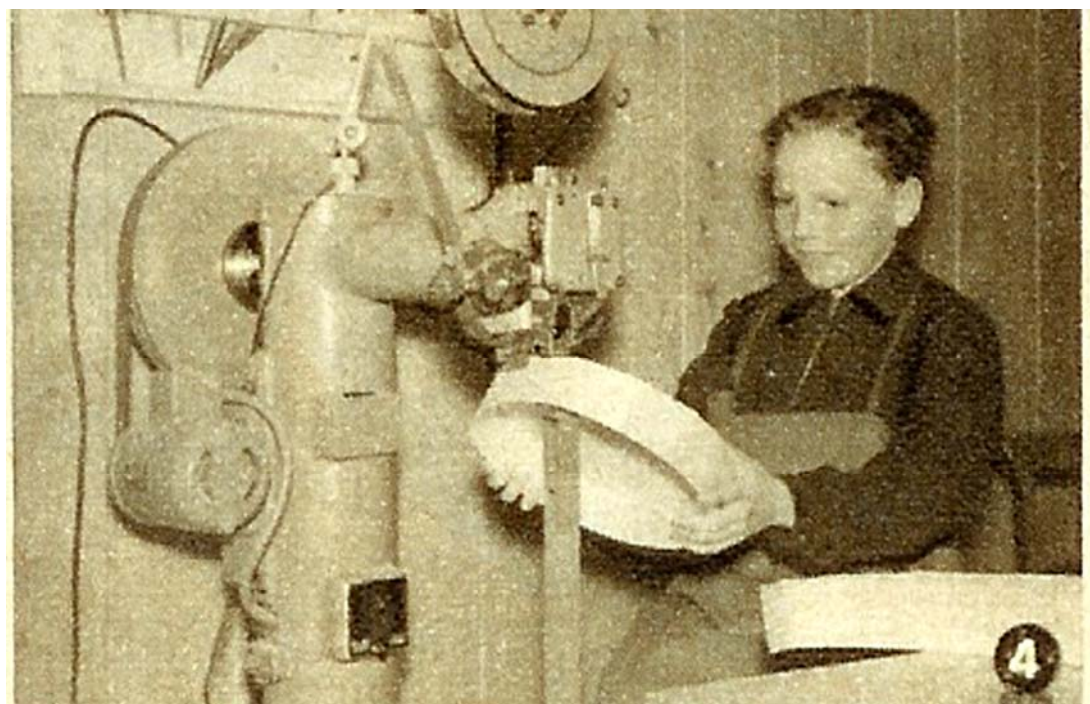


Un temps à clouer des boîtes... Laiterie et église des charbonnières.

## Clouer ou agraffer en image



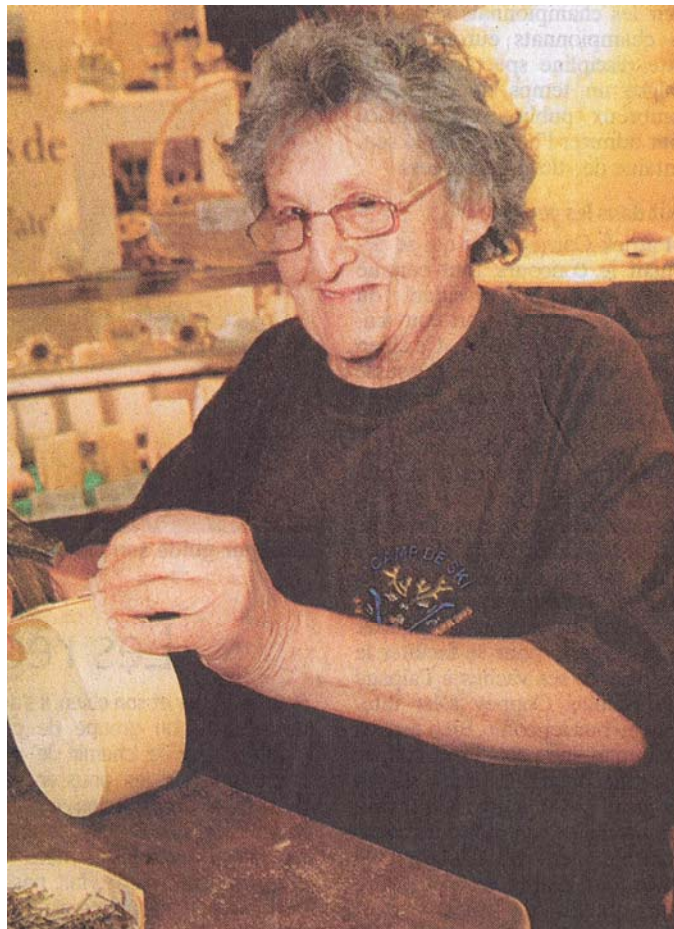
Situation assez paradoxale, l'agrafeuse industrielle existe déjà au début des années cinquante quand se crée la Centrale du vacherin Mont-d'Or, et pourtant elle ne sera jamais achetée par aucun des cloueurs de boîtes pendant près de trente ou quarante ans. Il faut croire que cet investissement leur paraissait trop élevé pour le gain de la saison.



Un fils d'affineur s'essaye à cette superbe machine le temps d'une photo.



Le toto et son épouse clouent dans l'arrière-boutique de l'épicerie des Crettets.



Mme Anna Golay a repris le petit marteau le temps d'une photo. 24 Heures, du 12 novembre 2002.

