

Le saint des saints du chalet, la cave ou grenier à fromage

GBE3, du 10 juillet 1886

Conditions sous lesquelles la section des Forêts, domaines et bâtiments fait miser au rabais la construction d'un plancher à la chambre des fromages de la Duchatte.

1o Ce plancher sera construit en boudrons qui seront fournis par la commune.

2o Les boudrons seront joints et porteront sur 4 solives de 12 à 15 centimètres d'épaisseur, mesurés dès le côté équerri.

3o Le bois pour les solives sera fourni par la commune dans les endroits les plus rapprochés ; l'adjudicateur devra les fabriquer et les transporter au chalet.

4o L'adjudicateur devra enlever 30 centimètres de terre dans la chambre et la remplacer par une couche égale de graviers, il sera tenu de faire reconnaître cet ouvrage dès qu'il aura posé et nivelé les solives.

5o Cet ouvrage devra être fait pour le 20 octobre 1886, il sera reconnu par la section qui délivrera le bon de paiement.

6o L'entrepreneur devra déplacer les tablars à fromage et les remettre ensuite en place en état de recevoir les fromages.

Adjudé à vingt deux francs à Julien Berney et Louis à Groenroux.



Le fruitier tourne les fromages aux Grands Esserts, commune du Lieu

Daniel Glauser nous renseigne :

La *cave à fromages* se trouve sur l'un des côtés du « laitier », entre celui-ci et l'écurie ou à l'angle est de la construction. Dans ce dernier cas, lors des grandes chaleurs estivales, le soleil réchauffe les murs qui tempèrent le local ; les bûches pour le feu sont alors empilées à l'extérieur, sous l'avant-toit, de façon à masquer et protéger le mur de la cave. On y affine (ou affinait), durant quelques mois, les fromages disposés côte à côte, sur d'épais plateaux superposés. L'ensemble de la production se vend à la fin de la saison aux marchands, les « barons du fromage », qui « soignent » les pièces jusqu'à leur maturation. Pour assurer une fermentation correcte, la température de la cave doit être comprise entre 14° et 16°. Il n'est pas toujours facile d'atteindre cette température, surtout en début de saison. Les caves sont alors trop froides et les fromages risquent la « lainure », des fentes horizontales ; sans nuire au goût, ce défaut occasionne du déchet lors de la vente au détail et dévalorise le fromage. On peut y remédier en installant un chauffage dans la cave. Le sol en terre battue reste la meilleure formule, car il permet une régulation plus aisée du taux d'humidité, contrairement au ciment qui favorise la condensation. Des « ourdis », c'est-à-dire des grosses poutres souvent de forme trapézoïdale, disposées les unes à côté des autres, constituent le plafond ; les fentes sont remplies avec un mortier de chaux maigre qui recouvre parfois les poutres formant ainsi une chape. Ce mode de faire contribue à la stabilité thermique de la cave et assure une certaine protection contre le risque d'incendie. Cette prévention reste aléatoire et laisse tout au plus un délai pour évacuer les fromages. Bien vite, l'élévation de température les détruit. L'auteur d'un article, qui relate dans la Feuille d'Avis de Ste-Croix le sinistre survenu en septembre 1886 au chalet du « Corbeillon » (Crébillon ?) sur la commune de Baulmes, indique que la « récolte des fromages » a été entièrement anéantie (130 pièces) et ajoute avec trivialité : « la belle fondue ! »¹

Paul Hugger a aussi parlé de cet endroit mythique et pourtant si peu photographié :

Les caves

C'est le moment de jeter un coup d'œil aux caves. Une bonne *cave à fromage* doit rester sèche ; le sol ne doit pas être étanche sous les rayons. C'est encore la terre battue qui convient le mieux. Lorsqu'on pose un revêtement de ciment, il faut éviter de recouvrir l'espace sous les casiers. Mais cette précaution ne suffit pas toujours. Dans certaines caves, de l'humidité se condense sur le sol et le fromager a toutes les peines du monde à protéger le fromage de la moisissure. Les anciens rayonnages formaient un meuble fixe : les planches s'inséraient dans des poutres coincées entre le sol et le plafond. Aujourd'hui on utilise généralement des éléments détachés (planches, billots) que l'on ajoute au fur et à mesure que s'accumulent les meules. Ainsi le fromage moisit moins facilement, car il reçoit plus d'air. En outre on peut enlever les planches pour les nettoyer. Mais la plupart des caves à fromage répondent aujourd'hui à un autre usage, remplissant au mieux la fonction de garde-manger ou simplement de dépotoir où s'entassent pêle-mêle les objets les plus hétéroclites : harasses crevées, sacs de fourrage, bouteilles vides, ustensiles rouillés, rouleaux de barbelés, etc. Fréquemment aussi on a aménagé le local en pièce de séjour et chambre à coucher, ou bien on y a installé une étable pour les veaux avec une entrée séparée.

Le plancher au-dessus de la cave à fromage est d'une exécution particulièrement massive. Il consiste en un assemblage de troncs équarris : les « fourrons ». Du gravier fin (« balastre ») comble les espaces triangulaires entre les poutres. C'est là une mesure de sécurité contre les étincelles volantes de la cheminée, destinée en cas

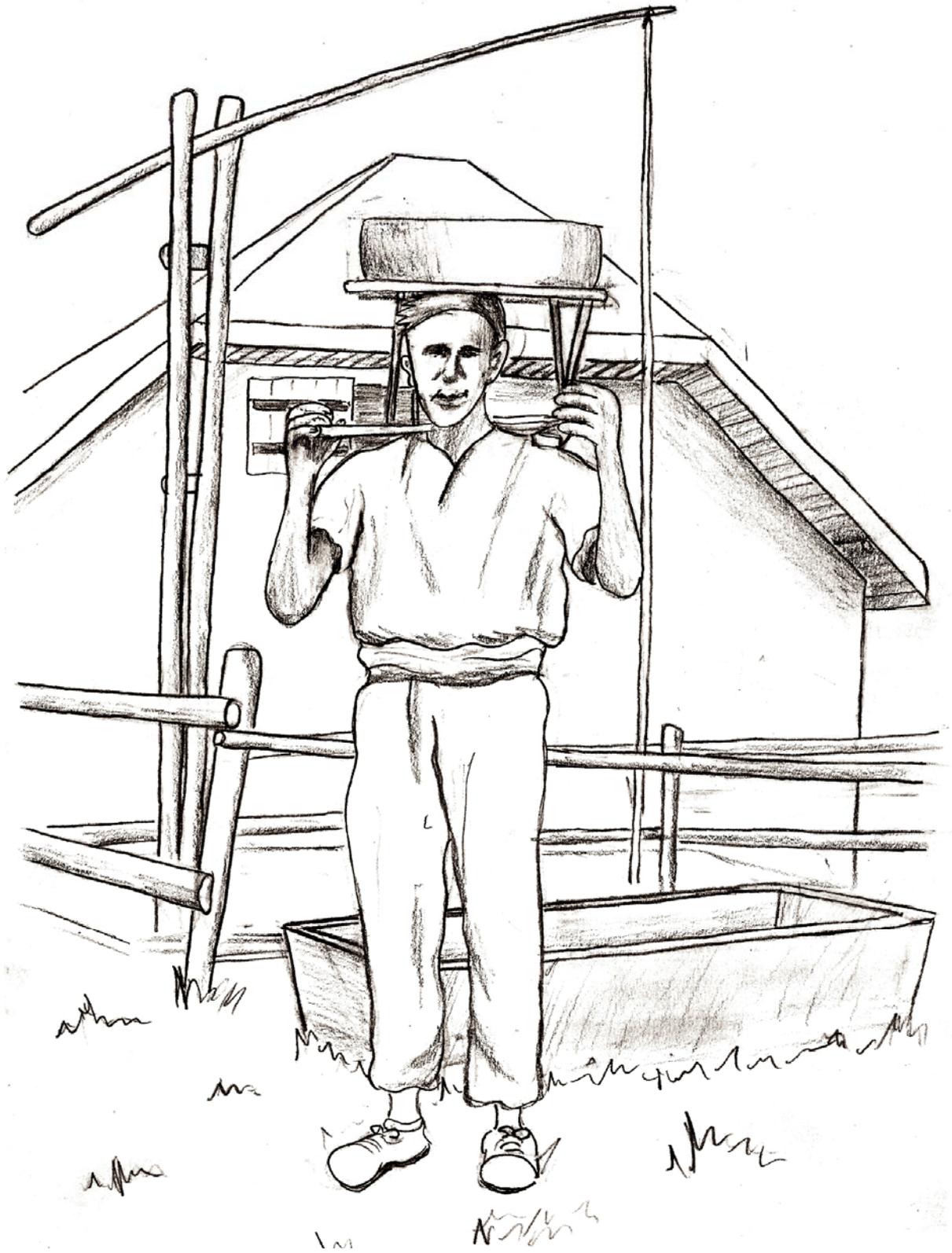
¹ Daniel Glauser, *Les Maisons rurales du canton de Vaud*, tome I : Le Jura vaudois et ses contreforts, Bâle, 1989, pp. 252-253. Sur les soins à apporter aux fromages en cave, on s'en référera à : Paul Hugger, *Le Jura vaudois*, 1975, pp. 180-181 notamment.

d'incendie à protéger aussi longtemps que possible des flammes le précieux stock de fromage, le « fruit », pour accroître les chances de sauvetage².

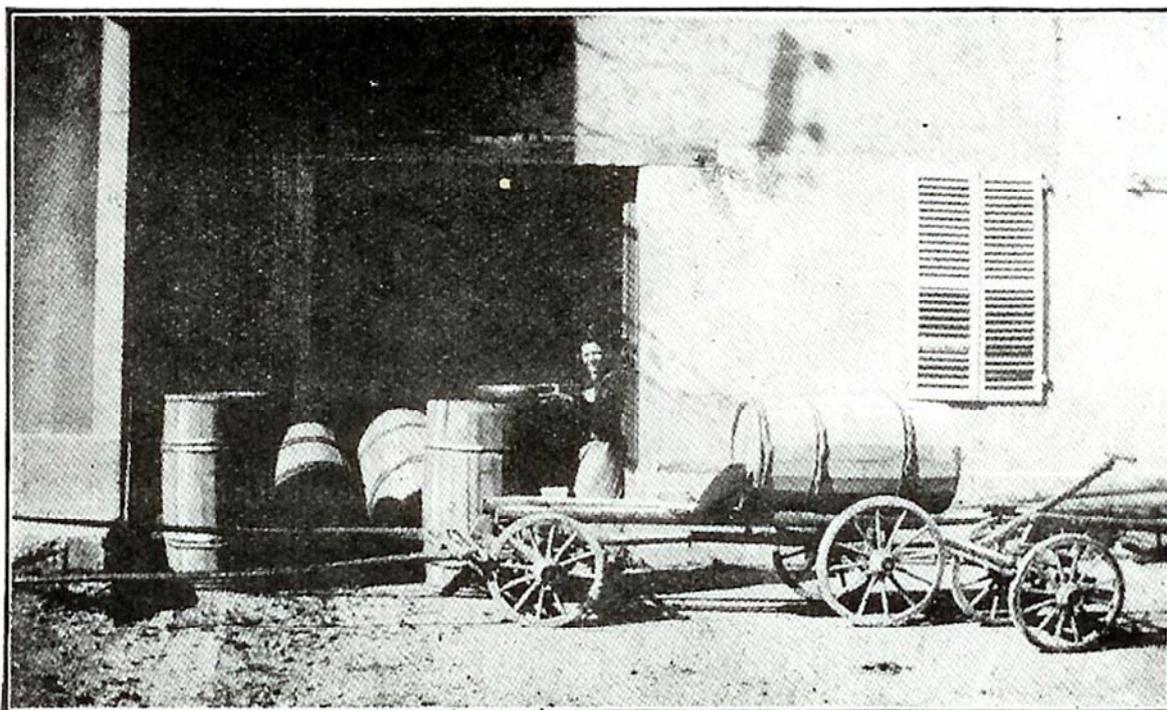


Fromageur aux Grands Esserts, qui n'est autre que le père à M. Arnold Lyon, lui aussi longtemps de cette montagne pendant longtemps.

² Paul Hugger, *Le Jura vaudois*, 1975, pp. 91-92. Les observations de cet auteur sont exactes à une virgule près ! Nous avons en effet pu constater que le sol en ciment de l'ancienne cave à fromage de Mallevaux-dessus, en certaines périodes de la saison, véritablement « pisse l'eau », preuve que le ciment, dans les chalets d'alpage, ne sera jamais qu'un matériau peu adapté.



Berger de Mallevaux-dessous s'apprêtant à mener le fromage du jour aux caves de Mallevaux-dessus



On trouvera sur internet un dossier sur le Tacot Pontarlier-Mouthe-Foncine-le-Haut. Malheureusement les photos sont de si mauvaises qualité qu'elles sont inutilisables. Ce qui ne saurait être le cas ici. Mais servez-vous donc ! On aperçoit sur la photo du haut la mise en tonneau des meules de fromage. Ci-dessous, ce même type de tonneaux entreposé avant le départ à la gare de Mouthe. Les tonneaux vides étant dans la plupart des cas rendus, il se pourrait aussi que ce soit donc ici des tonneaux vides. Cependant, leur position couchée prouve plutôt que les tonneaux sont pleins. En effet. Les fromages souffrent moins sur la tranche que l'un sur l'autre où les croûtes finiraient pas se coller ensemble.

Tonneaux pour l'Expédition

des

Meules de Gruyère

Tonneaux et fromages, transformations des sapins et de l'herbe de la montagne, s'en iront côte à côte, bien loin, remplir leur rôle dans l'œuvre de solidarité humaine.

L' "ENTONNAGE "

ou

Mise en Tonneaux des Meules de Fromage

Les tonneaux contiennent de neuf à onze pièces. Ceux qui en renferment moins sont désignés sous le nom de *cuveaux*.

Samuel Rochat parle fromage :

Le remuage

Trois semaines à la Muratte, deux au Chalottet, ainsi se passait l'été là-haut. Ordinairement Jean montait avec char et cheval pour remuer. Le matin, après le déjeuner, on commençait par passer les vaches au Chalottet, puis après la fabrication du fromage et le dîner, on chargeait le matériel et les ustensiles sur le char.

Une fois déchargé, Jean partait en forêt remplir le char de branches et redescendait au village. Pendant les foins, on devait remuer sans le cheval.

On nettoyait le tombereau, on le tapissait de branches de day et on attelait la vache qui le traînait tous les jours pour mener la bouse.

Le fromageur, lui, portait sa toupine de présure à la main, avec le fromage de la veille sur l'oiseau (mais seulement quand on allait du Chalottet à la Muratte, puisque c'est là qu'il y avait la cave). L'oiseau était un plateau rond, maintenu sur les épaules et au-dessus de la tête par une armature de bois. Le remuage, ainsi en allait-il une dizaine de fois de l'été³. Il faut dire qu'au mois de septembre, on remuait souvent pour ... distraire les vaches qui ne trouvaient plus beaucoup d'herbe.

La pesée des fromages

Une des journées les plus importantes de l'année, de la saison d'alpage en tout cas, c'était la pesée des fromages, à la fin septembre.

C'était le père Henri Rochat-Golay, baron du fromage au Pont, qui était l'acheteur (on l'appelait Rochat-Golay tout court). Homme corpulent, la soixantaine, il n'était guère marcheur. Pour se rendre à la Muratte, il fallait alors atteler le cheval, mettre un banc sur le char à échelles où prenait place le marchand de fromages. Cette affaire irritait passablement le grand-père Sami qui trouvait que Rochat-Golay « pouvait quand même bien marcher un bout ! »

Arrivés au chalet, on plaçait la bascule, on sortait les tabliers de toile pendant que Rochat-Golay parcourait la cave, tâtant les fromages, les tapotant, prélevant une sonde ici et là⁴.

Commençait alors la pesée. Cinq pièces à la fois, apportées par Millet, Gaston, Jean, Samuel. Souvent le marchand, qui tenait la bascule, voyant le

³ Un rapide calcul montre que ce chiffre est quelque peu exagéré.

⁴ Le soussigné a toujours considéré cette méthode, certes peut-être indispensable, néanmoins douteuse. En effet, le trou provoqué par la sonde, même si on remet le haut de l'échantillon avec la croûte, se retrouve souvent moisi lors de la coupe du fromage à destination du client. Il conviendrait dans ce cas-là de faire une déduction, ce qui n'était très certainement pas le cas.

levier décoller à peine, repoussait le ma, non pas d'un, mais de deux kilos, sous les récriminations bienveillantes⁵ du père Jules qui protestait en patois.

- I doit y avoi un dopé (il doit y avoir un de plus).

Mais la pesée se faisait dans la bonne humeur et on terminait par les quatre heures avec le « casa » après avoir chargé les fromages dans le char à échelles, protégés qu'ils étaient par des « fleuriers » (draps de serpillière).

Avant son départ, Rochat-Golay s'approchait de Gaston, le fromageur, et lui glissait discrètement quelques pièces de monnaie en guise de bonne-main.



Cave à fromage de Mallevaux-dessus. On voit les supports, soit les « échelles »

⁵ Le narrateur embellit. Cette déduction de deux kilos était en effet un véritable vol. Chose que le même soussigné a pu constater lors de la pesée des fromages en laiterie au début des années soixante, alors qu'officialait le fabricant (son père) et le marchand, le fils de Rochat-Golay. Le fabricant ne voyait pas du tout d'un œil bienveillant cette diminution forcée du poids. En fait la pesée opposait toujours le fromageur et le marchand de fromage qui rognait sans cesse sur les pesées et qui n'était guère plus honnête dans le fond qu'un vulgaire marchand de bétail de l'époque ! Les « barons du fromage » ont ainsi en quelque sorte érigé leur situation sur le dos des autres, soit en particulier des fabricants.



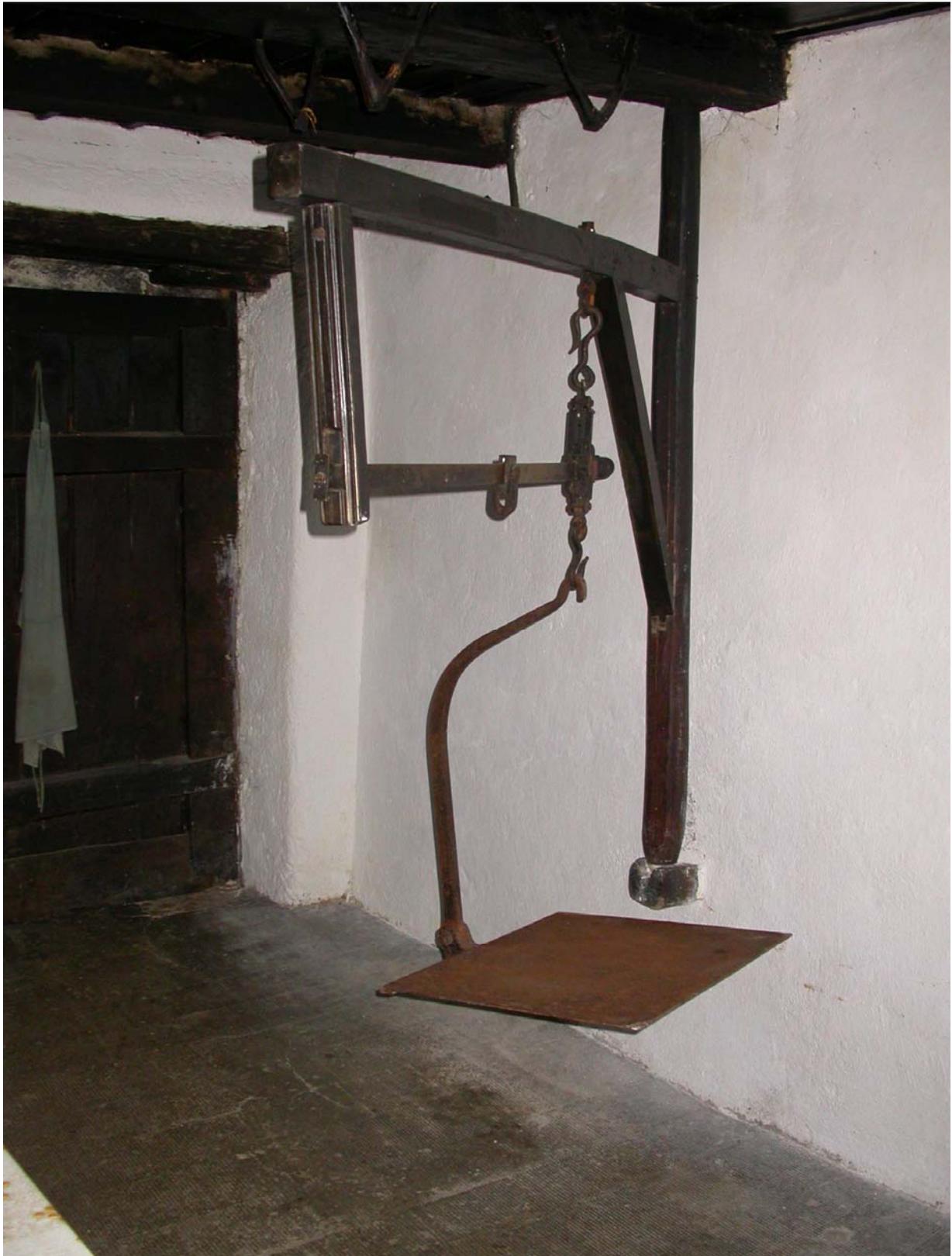
Les « échelles »



Un plafond pour le moins solide...



La « bornatz » de la cave à fromage, avec fenêtre en deux parties, un verre pour le bas, un treillis pour le haut.



La balance à fromage – romaine – à Mallevaux-dessus