

La cuisine de chalet – II. Description par le texte et par l'image –

Posons ici que nous n'interviendrons pas dans la fabrication elle-même, laissant la description des différentes opérations de ce travail fondamental du chalet à d'autres mieux au courant, et surtout concernant les points de détails. Par ailleurs, ce nous semble, on trouvera tout de même quelques éléments de réponse concernant cette importante question dans nos différentes rubriques.

Mais pénétrons maintenant dans une cuisine de chalet.

Celle-ci, en général, placée au cœur de la bâtisse, surmontée de l'antique cheminée. On l'a vu en d'autres lieux, cette cuisine pouvait être autrefois sans plafond et surtout sans cheminée, la fumée alors montant au niveau de la poutraison qui devenait vite couleur de suie.

Il est possible que la construction de la cheminée, reposant sur un solide sommier fait de grosses poutres habilement disposées, corresponde aussi à l'établissement d'un second niveau.

Quoiqu'il en soit, cheminée ou pas, de par les fumées qui s'échappent un peu partout de par l'usage du creux de feu, le plafond de la cuisine sera lui de même couleur de suie. Les murs adopteraient cette même teinte si l'on n'avait soin de les reblanchir de temps à autre. Le bois lui-même, de la paroi des escaliers, des portes, adopte une couleur brun-noir qui prouve, en même temps que la présence d'une fumée quasi permanente, l'ancienneté de ces éléments.

Le sol autrefois était pavé de grosses pierres.

La cuisine était le centre incontestable de la bâtisse. On y accédait de l'extérieur par la porte principale. De la cuisine on pouvait accéder par quatre autres portes :

A la cave à fromages, on disait autrefois la chambre aux fromages.

A l'écurie, au fond.

A l'étage supérieur par les escaliers, avec ou sans cage.

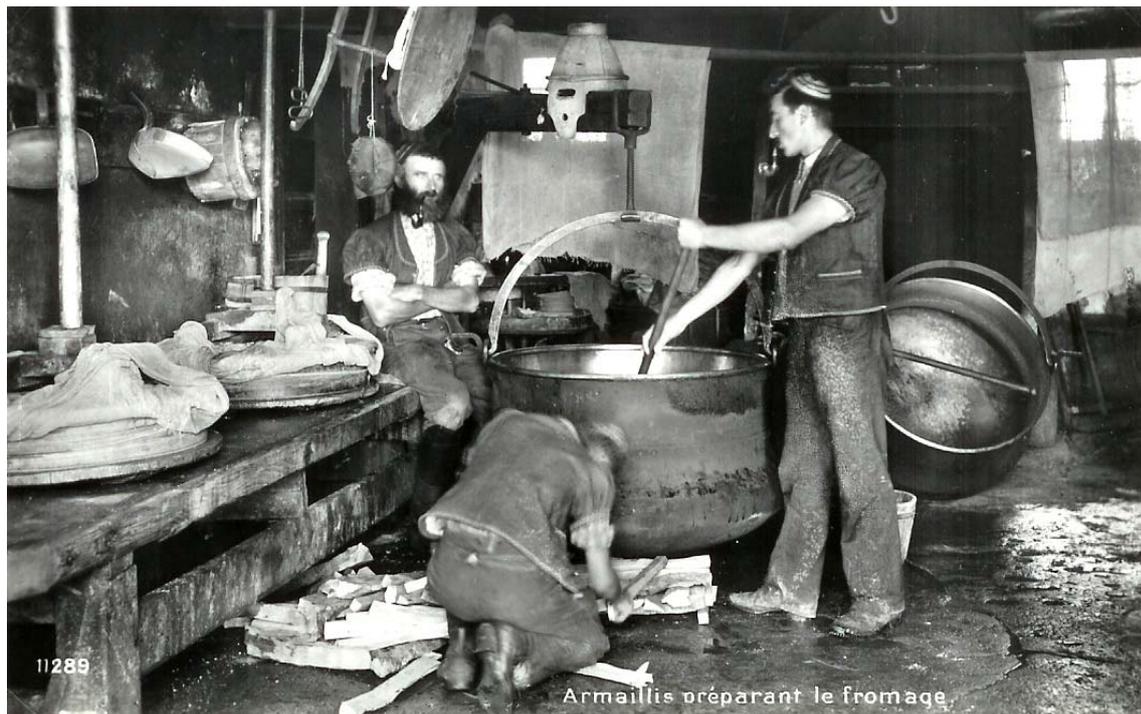
A la chambre à lait, toujours ou presque située au nord du bâtiment.

On fabriquait certes à la cuisine, ce qui occupait le fromageur et son aide éventuel une bonne partie de la journée, mais on y mangeait aussi. Et c'est là encore, parce que seule pièce chauffée du chalet, que l'on pouvait passer une partie de ses soirées, si l'on peut admettre que ces pauvres bougres de bergers et de fruitiers pouvaient disposer d'une ou deux heures à eux en une journée.

A la cuisine se trouvait donc le creux de feu, fermé ou ouvert, l'entrochoir, la table à manger, ainsi que tous les objets nécessaires à la fabrication disposés la plupart en-dessus de l'entrochoir.

Les botte-culs étaient parfois plantés dans une planche de la paroi des escaliers.

Tous ces éléments se retrouvent dans les photos qui vont suivre et que nous vous commenterons avec délectation !



Une photo qui perd de sa valeur parce qu'un peu trop composée ! Néanmoins se découvrent deux chaudières, preuve de l'importance du chalet. A gauche l'enrochoir et les deux presses dont chacune est en fonction. On fabrique donc ici deux fromages par jour au gros de la saison. Le troupeau doit être nombreux, le personnel tout autant, avec ces trois fiers armaillis parmi une équipe qui peut être plus nombreuse. Admirez le sol qui paraît être encore en grosses dalles de calcaire.



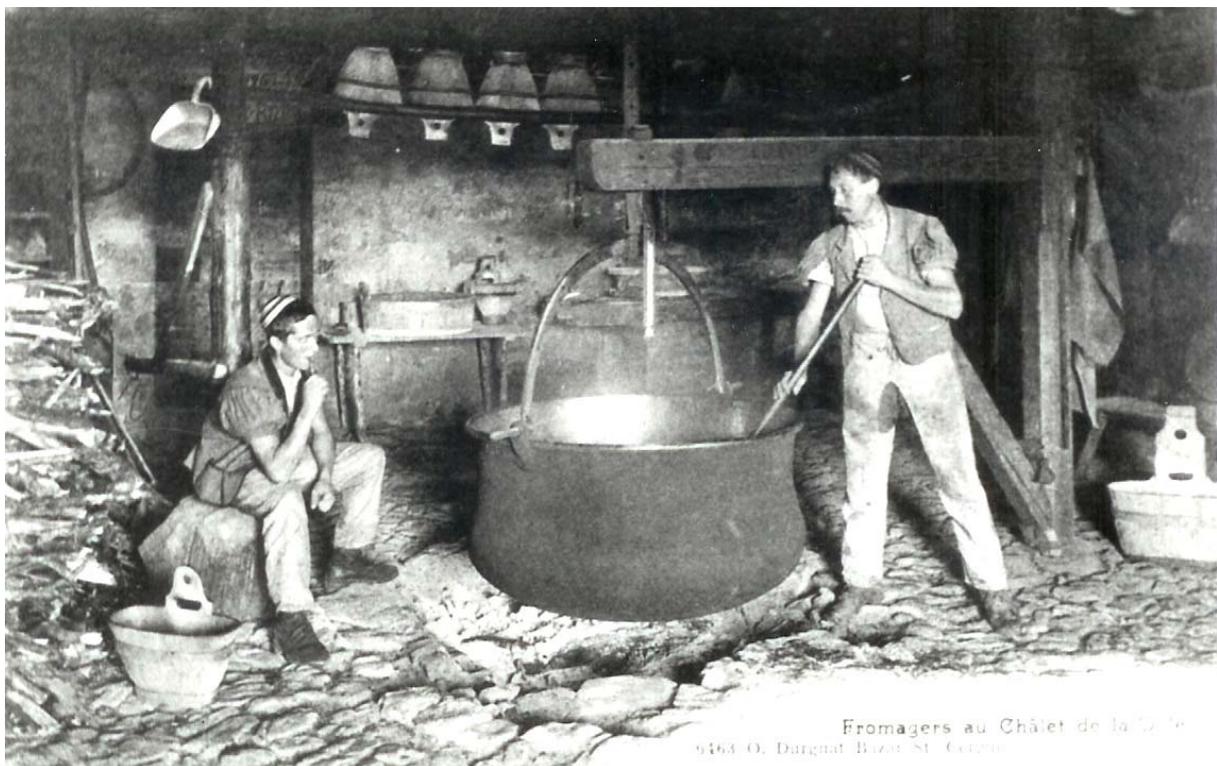
Là aussi composition bien évidente, car on n'a pas idée de tenir une vache face à la porte séparant l'écurie de la cuisine ! La rusticité des lieux permet néanmoins de mieux les comprendre, de s'imprégner d'une certaine ambiance.



Intérieur de Chalet du Jura Vaudois. (Pré de L' Haut-Dessus) alt. 1305 m.

1393

Photo pour une fois située. L'équipe s'affaire là aussi pour les besoins du photographe. Presse à gauche, avec système de contrepoids. Creux de feu fermé, ce qui témoigne d'une certaine modernité.

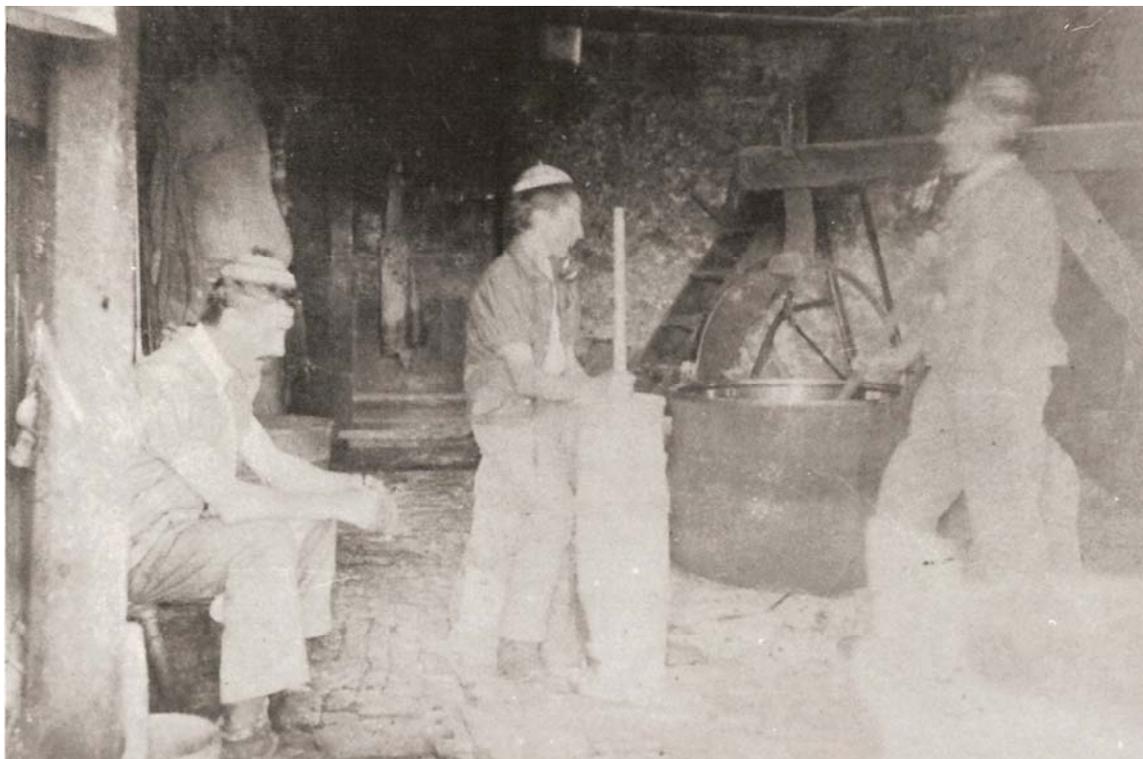


Fromagers au Chalet de la D. 1906
9463 O. Durgat Bazot St. Ceresus

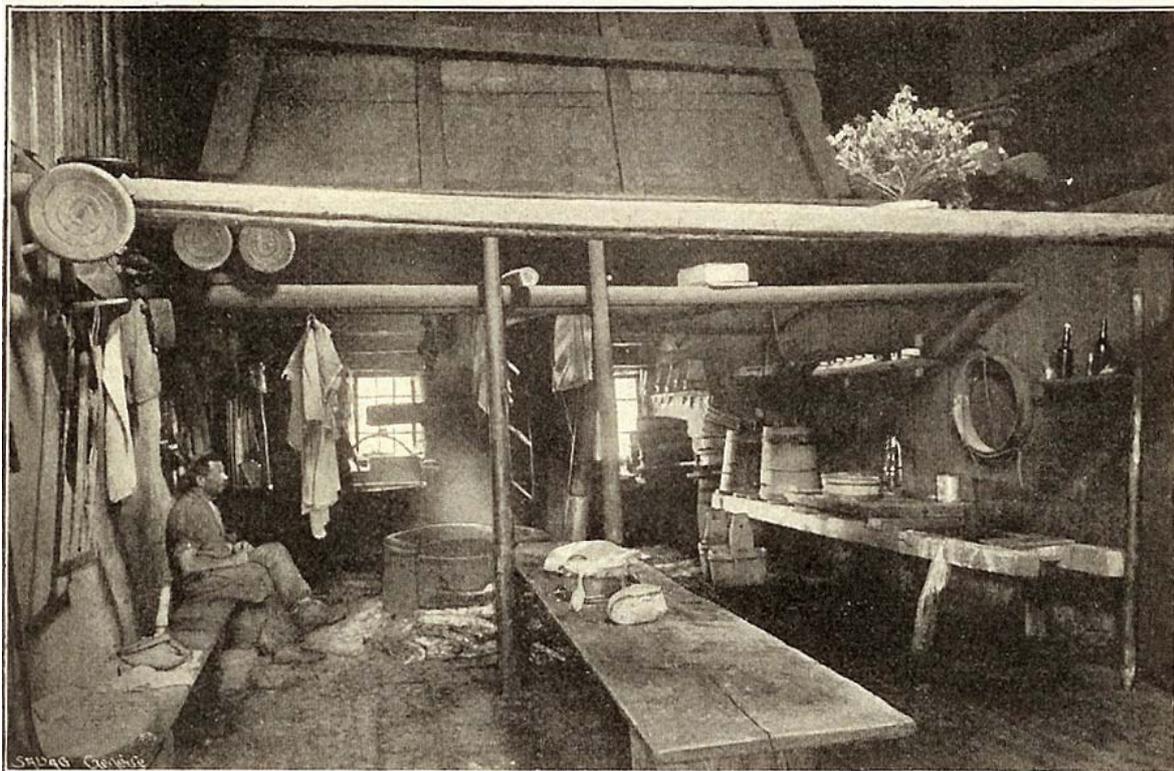
Retour à un intérieur plus rudimentaire, puisqu'ici le creux de feu reste ouvert, ancienne « technique » de chauffage qui n'offrait aucune économie quant au combustible.



Intérieur du chalet de la Thomassette, avec une installation de beaucoup plus moderne. Presse à contre-poids identique à celle du Pré de l'Haut.



Peut-être la plus ancienne photo de notre collection d'un intérieur de chalet. Nous sommes au Crêt-à-Chatron Vieux. Fernand Rochat, amodiateur, est à gauche. On vaque là aussi pour les besoins du photographe qui n'a pas réussi à sortir un cliché plus lumineux, vu l'obscurité relative de la pièce.



Au Pré de Bière, photo de Boissonnas parue dans La Patrie vaudoise, de Armand Vautier, 1903. La photo probablement la plus intéressante de toute la série. Aucune mise en scène apparemment. C'est l'heure de la fabrication qui se déroule en arrière plan. Au premier plan, une table rustique où les bergers et fruitiers déjeunaient tantôt. Au-dessus de cette cuisine, la grande cheminée encore toute en bois, reposant sur un sommier qui a un peu fléchi, à cause du poids de l'ensemble. L'enrochoir est à droite, rustique. Nous n'arrivons pas à déterminer le système de presse. Il y a déjà un entourage au creux de feu, preuve d'un certain modernisme malgré la vétusté apparente de la pièce. Des botte-culs sont plantés dans une planche ou une poutre à gauche. Un berger se repose, ce qui n'est pas tout à fait l'heure ! Les fenêtres du fond sont à multiples carreaux qui donnent suffisamment de lumière, semble-t-il, à la réalisation d'un cliché. Celui-ci est superbe, restituant comme aucun autre l'ambiance de ce chalet, et surtout de cette pièce en particulier. On croirait sentir la vapeur chaude émanant de la grosse chaudière, et respirer l'odeur de la fumée qui s'échappe encore du creux de feu. Plus qu'une photo, un traité de la philosophie des chalets ! Admirable.