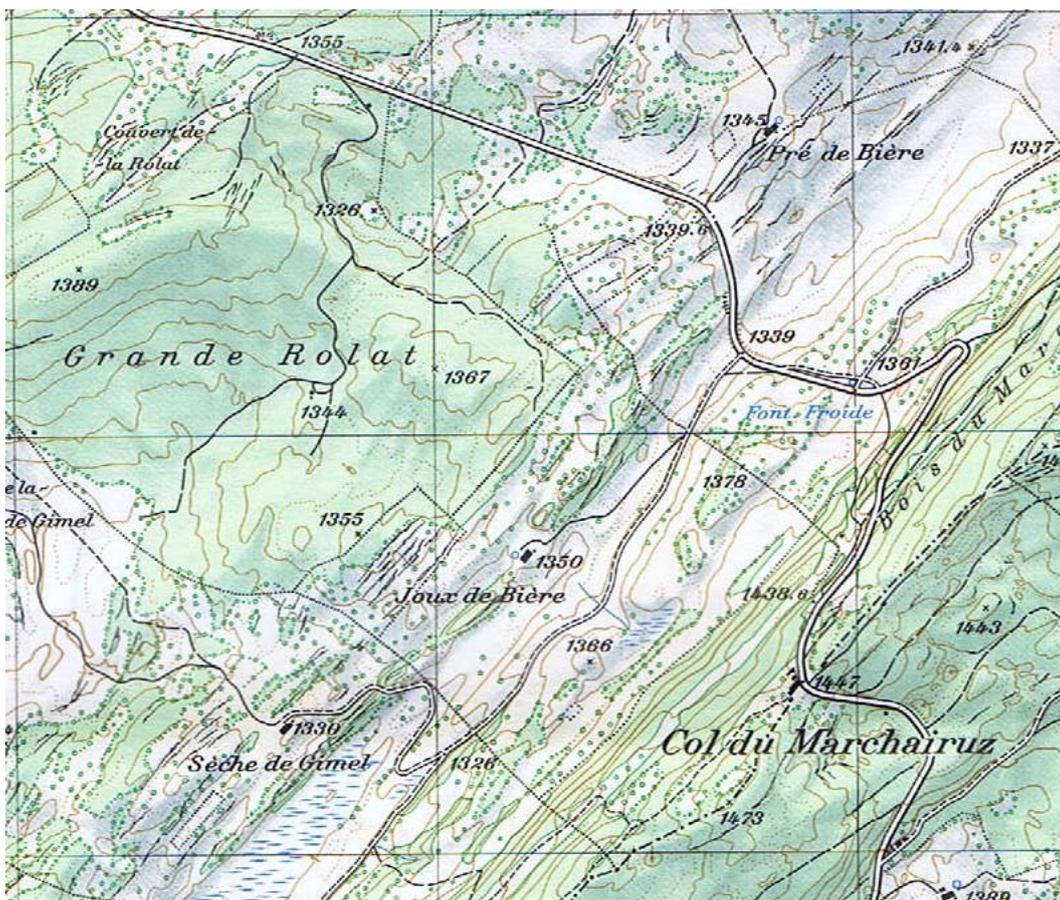


des alpages, sitôt après la colonisation du territoire du Chenit, à force de ténacité, de combat, avec autant de procès à la clé, et bien entendu une pincée ou deux de mauvaise foi, réussirent à imposer leur vision unilatérale des choses, c'est-à-dire qu'en vertu des actes anciens les habitants de la Vallée pouvaient disposer totalement de l'usage des forêts sur tout leur territoire, qu'il appartienne à des communes ou à des privés.

La réalité de ces droits, dans le fond, n'a jamais été véritablement analysée. L'étude attentive des documents, et une vision non arbitraire des choses, montre à l'évidence que ces fameux droits de bochérage n'étaient pas aussi solides et limpides qu'on le prétendait. Mais ceci est une autre affaire dont le traitement nous éloignerait par trop de notre sujet.

Disons pour résumé que rien ne fut jamais trop clair dans ces hauts, et que de ce flou résultèrent un nombre si incroyable de procès qu'on n'est pas certain qu'en terme financier les Combiens aient réellement gagné quelque chose. Mais il y avait ceci, c'est que l'on considéra la forêt, sitôt que celle-ci ne fut plus une gêne, comme vitale, donc indispensable à la survie de la population. Aussi fallait-il tout faire pour ne pas en être dessaisi, quitte à se ruiner en disputes ou à la surexploiter soi-même !



La région du Pré du Bière, carte fédérale de 1985

Les Prés de Bière

Quiconque, à partir de la Vallée de Joux, s'en va au Marchairuz, que ce soit par la route ou à travers les bois et les pâturages, passe nécessairement aux Prés de Bière, un vaste plateau assez pierreux et peu boisé, traversé par une combe qui est la continuation vers le nord-est du vallon bien connu des Amburnex où s'échelonnent plusieurs magnifiques alpages, propriétés de diverses communes du pied du Jura.

Les Prés de Bière appartiennent à la commune de ce nom depuis une époque fort lointaine, puisque dans Nicole, (Histoire de la Vallée de Joux) nous lisons : « Quelque tems après 1317, l'Abbé et les Religieux de Bonmont, s'associèrent plusieurs communautés et divers particuliers, accordant « le droit de faire pâturer » chacun une certaine quantité de bétail, sur ce mas des Amburnex, dans l'enceinte des limites désignées comme suit : « depuis la montagne de Bassins, de vers vent, jusques aux Chaux de Bière, de vers bise ». Et ces Chaux ne sont autre chose que ce que nous nommons aujourd'hui les Prés de Bière. Si l'on en croit L. Reymond (La Vallée de Joux) une partie des Prés de Bière actuels a été la propriété d'une famille Rolaz qui a donné son nom à la grande forêt toute voisine. « Le bâtiment dont on voit encore les ruines (sic) était au bord et du côté de bise de la route du Marchairuz, au contour en dessous de la fontaine ».

Sur la carte, la montagne porte le nom de Grands Prés de Bière, parce qu'il a existé un peu plus à bise, les Petits Prés de Bière, propriété du seigneur de Bière, qui fut rachetée plus tard par la commune et annexée aux Grands Prés. Des vestiges de murs que l'on observe à l'est du chalet marquent probablement la limite de cette ancienne propriété.

Une belle montagne que ces Prés de Bière, comme du reste toutes celles — et elles sont nombreuses — qui appartiennent à cette commune ; un peu tardive toutefois. Au sud-est du chalet construit sur une éminence, s'étend une combe marécageuse dans le fond de laquelle court un ruisseau alimenté par des sources émergeant des pentes voisines et dont l'eau s'engouffre dans la terre par un entonnoir. On s'imaginait que cette eau des Prés de Bière s'en allait rejoindre souterrainement la source du Brassus. Dans les dernières années du 19^e siècle, on avait même tenté à deux reprises, de prouver la relation supposée existant entre les deux points, par des essais de coloration à la fluorescine ; l'un fut subventionné par l'Etat. Mais les deux expériences donnèrent des résultats négatifs. Plus tard, grâce à l'observation d'un citoyen du Brassus, on acquit la conviction que la source du Brassus est alimentée par l'eau qui tombe sur la région Neuvaz-Rémondaz, soit 4-5 km. plus au sud-ouest que les Prés de Bière. En effet le 10 juillet 1906, quelques heures après qu'un gros orage eût éclaté dans ces parages, le Brassus grossissait subitement et d'une façon considérable, bien que dans l'intervalle, il n'eût pas plu dans la zone Le Bras-

Le regard des touristes qui franchissent le Marchairuz au mois de juin est naturellement attiré par l'abondante floraison de Daphné, cette plante rampante aux fleurs carmin vif qui répandent un parfum capiteux. Si chacun se contentait d'en cueillir quelques brins, le dommage serait minime. Mais vous avez des gens qui « vont au Daphné », qui emportent des bouquets pleins leurs sacs, des automobilistes qui en remplissent leur

voiture. Aussi, on ne doit pas s'étonner si la plante se raréfie aux Prés de Bière. Sur les instances de la commission vaudoise pour la protection de la nature, le Conseil d'Etat, dans son arrêté du 19 juin 1936, interdit la cueillette en masse de quelques plantes spéciales, dont le Daphné. On doit espérer que cette interdiction ne restera pas lettre morte et qu'au « temps du Daphné », les agents de l'autorité, gendarmes, etc., agiront sans faiblesse et dénonceront les contrevenants passibles d'une amende pouvant s'élever jusqu'à 50 francs. Une peine de ce genre est seule capable de ramener certains cueilleurs à la raison.

Non loin du chalet la pente est exposée au midi et nous avons là des coins où le Daphné fleurit de bonne heure, parfois à la fin d'avril. Et c'est une douce jouissance, à une date où la plus grande partie de la montagne dort encore sous les frimas, que de découvrir quelques fleurs de ce beau Daphné timidement épanouies au soleil du printemps. Ce sentiment, il est encore beaucoup plus vif, quand en plein hiver, sur les hauteurs libérées de neige par l'action du vent et du soleil, l'on tombe sur quelque gentiane bellement fleurie au sein de la grisaille des gazons, ce que l'on pouvait constater au Suchet le 13 janvier écoulé.

C'est sur les Prés de Bière, au bord de la route, que se trouve la jolie fon-

taine bien connue qui donne une eau cristalline, fraîche comme la rosée du matin. Le site est charmant, aussi de nombreux promeneurs le choisissent comme lieu de pique-nique, ce dont on se convainc bien vite après leur départ, car tant de débris innommables attestent leur séjour en ce coin idyllique. Voici peu d'années, la société du Marchairuz y a placé bien en vue un avis rappelant aux pique-niqueurs la propreté et le respect auxquels la Nature a droit. Il semble que la recommandation ait déjà produit quelque effet ; toutefois le résultat désirable n'est pas encore atteint.

Une partie importante de la surface des Prés de Bière est déboisée et de nature sèche. En maints endroits existent des champs de lapiaz nus ou envahis par le gazon. Toute cette zone a dû être boisée, comme le sont, du reste, les environs. La forêt anéantie, la terre végétale a disparu en partie ; celle qui s'est maintenue est devenue peu à peu, grâce à la dessiccation, d'une infertilité incompatible avec la croissance des bonnes espèces fourragères ; aussi voyons-nous la région envisagée des Prés de Bière donner asile à une végétation de médiocre qualité, dont fait partie entr'autres, le Genêt poilu, une légumineuse ligneuse qui se revêt à l'instant fixé par la Nature, de fleurs d'un beau jaune d'or. La plante vit aussi dans le sud de la France, mais le climat étant meilleur, elle s'érige en un arbuste de quelques dm. de haut. Avec l'abandon du pacage, la région se reboiserait à la longue sûrement.

Au sud-ouest du pâturage des Prés de Bière s'étend la grande et ténébreuse forêt de la Rolaz, au territoire ondulé, avec des vallonnements, des crêts, des lieux faciles, gazonnés et d'autres au contraire, hérissés de rocs moussus ou crevassés de laisines dont les bords souvent dissimulés par un revêtement de mousse, constituent des pièges dangereux.

Pénétrant dans la sylve, vous rencontrerez avant tout une paix immense, un silence absolu, jamais troublé, si ce n'est par la voix des arbres agités par le vent, mélodie assourdie qui vous berce et renforce l'impression de mystère qui vous enveloppe. Et vous vagabonderez à travers cette société d'arbres, sans autre but que celui d'admirer tant d'êtres de noble venue qui font à cette terre un vêtement somptueux qui jamais ne se fane. De nombreux épiceas attireront votre attention par leur aspect particulier. En effet, dès le bas, ils portent des branches descendantes appliquées contre le tronc, de sorte que l'on a pu les qualifier de « ciériformes ». Il s'agit, non d'une déformation causée par le poids des neiges, mais d'une variété spéciale à caractères probablement héréditaires, car tout à côté existent des

individus à ramification normalement étalée. Ici ou là, vous rencontrerez des pieds d'anémones fleuris chacun d'une coupe élégante à la teinte virginale et peut-être aussi quelque buisson de rhododendron radieusement épanoui. Admirez-le dans sa noble magnificence, mais n'y touchez pas ; au Jura, le rhododendron est un être sacré.

Si vous ne possédez pas quelque peu le sens instinctif de l'orientation, la traversée de la Rolaz par une journée sans soleil peut vous conduire loin de compte, car dans l'épaisseur du massif aucun repère ne se profilera devant vos yeux et vous risquerez fort de tourner en rond ou de marcher longtemps sans trouver d'issue. Pour qui n'est pas pressé, une telle «perdition» a plutôt son charme, car c'est en cheminant de la sorte que l'on observe beaucoup de choses et que l'on apprend à connaître la topographie des lieux dans ses détails. Il y a des gens qui seuls au milieu de la forêt sont pris de peur. Pourquoi ? Est-ce le silence, l'impression de petitesse qui les étroit devant la majesté des grands arbres ou de se sentir enfermés dans un paysage sans lointains, qui sèment le trouble dans leur cœur et anéantit leur raison ? Certes, la forêt est un monde mystérieux, mais la sécurité y est complète tandis que sur les grandes routes et dans les grandes villes...

vers le nord-est, les Prés de Bière sont joutés par le Pré de Denens, un des plus beaux alpages du Jura ; une herbe de qualité, de beaux arbres, de l'eau en suffisance ; seul, le « plan » du chalet pêche par un excès de mauvaises plantes, verâtres et chardons, qu'il serait aisé de détruire.

Souventes fois, les pentes des Prés de Bière servent de but aux tirs d'artillerie ou d'infanterie. Et à ce sujet, voici un fait authentique. Il y a déjà bien des années, à l'occasion d'un tir d'artillerie, le chalet étant situé dans la zone dangereuse, le troupeau avait été conduit et gardé dans un endroit offrant toute sécurité. Seul, le « fromageur » s'était obstiné à ne pas quitter le chalet. « Un bon Suisse, me disait-il, n'a pas peur des obus » Et il était, en effet, resté, tandis que des projectiles explosaient à 50 mètres.

Sans doute, le Pré de Bière, dans son ensemble, ne jouit pas du charme, de la verte fraîcheur d'autres sites de la contrée ; il est d'aspect plutôt sévère, mais c'est un coin de notre terre combière, terre aimée malgré la rudesse de son climat et la pauvreté de son sol. Combien le parcourent qui s'écrient : « Certes, tu appartiens au voisin, mais par ta végétation, tes paysages au rude visage, dépourvus de grâce et de douceur, tu es nôtre et toujours, nous te considérerons comme nôtre ».

Sam. AUBERT.



Département fédéral de l'économie publique – Division de l'agriculture –
Cadastre de la production agricole – Le Chenit – 1972, par Georges
Vagnières, représentant de la confédération

61 Le Pré de Bière, La Plateforme

Propriétaire	: Commune de Bière
Exploitant	: Roch Eugène, Rolle
Altitude	: 1320 - 1390 m (chalet du Pré de Bière: 1345 m) (étable de La Plateforme: 1321 m)
Surface pâturable épurée	: 158 ha
Charge en 1972	: 1 cheval 1 taureau 116 vaches 20 veaux 124 porcs
Provenance du bétail	: de la plaine, dont environ la moitié des vaches appartient à l'exploitant
Durée moyenne du pacage	: 120 jours
Mise en valeur du lait	: fabrication de fromage de gruyère, de beure et de seré. Les sous-produits servent à l'ali- mentation des porcs
Personnel	: 1 fromager-vacher et son épouse aidés de 4 employés logant au Pré de Bière. Un vacher seul reste à la Plateforme

Conditions naturelles

Ce grand pâturage s'étend sur un plateau au nord-ouest de la chaîne du Marchairuz. Le terrain est toutefois un peu irrégulier quant à sa configuration et même passablement en ce qui concerne sa structure. Partant du Bois du Marchairuz dans le haut, on trouve d'abord un sol de bonne profondeur qui descend en pente moyenne à faible vers le nord-ouest pour aboutir dans une combe. Plusieurs sources apparaissent sur cette pente et il règne une forte humidité dans la dépression. Cette eau est recueillie pour les besoins du chalet et une station de pompage la refoule même jusqu'à l'hôtel du Marchairuz. Sur le flanc nord-ouest de cette combe, on remarque d'importants affleurements rocheux. Le chalet se trouve au-dessus de cette pente rocailleuse. Au nord-est s'élève un monticule partiellement boisé, tandis qu'en direction du nord s'ouvre un grand plateau ondulé nommé la Plateforme. De ce côté, l'épaisseur de la couche de terre va en s'amincissant

et la roche plate sur laquelle repose le sol se montre à ciel ouvert sur une grande étendue, présentant ses nombreuses fissures. Ces crevasses pourraient présenter quelque danger, mais les animaux ne s'aventurent pas volontiers sur cette surface où il ne pousse que quelques maigres sapins et buissons.

Toute la région de la Plateforme donne un fourrage maigre composé essentiellement de nard raide. La qualité de l'herbage s'améliore sensiblement dans la partie sud-est de la propriété. Les mauvaises plantes les plus remarquées sont les vératres et les euphorbes et quelques touffes d'orties.

Conditions économiques

La route du Marchairuz traverse le pâturage au sud-ouest. Un passage sous cette voie permet au bétail de se rendre de l'autre côté. L'accès au chalet se fait par un chemin graveleux. On peut atteindre le bâtiment de la Plateforme en voiture depuis la Meylande Dessus ou en jeep depuis le Pré de Bière. Le bétail est séparé en deux troupeaux. 92 vaches restent au Pré de Bière et disposent de 5 parcs. Le reste du troupeau, soit 24 vaches, le taureau et les veaux pâturent la région de la Plateforme qui se divise en 3 enclos. L'approvisionnement en eau est assuré par plusieurs abreuvoirs alimentés par les citernes des bâtiments et par des sources. L'eau ne suffisant pas à la Plateforme, on alimente 2 abreuvoirs depuis le Pré de Bière au moyen de tuyaux en matière plastique. La traite s'effectue à la machine dans les 2 bâtiments. La production de la Plateforme est transportée matin et soir avec le cheval au Pré de Bière où l'on fabrique le fromage. La commune de Bière fournit le bois de feu nécessaire. Il est fait usage de paille pour la litière. À la Plateforme, on entasse le fumier sur le sol, puis on le mène avec la jeep et une remorque, tandis qu'au Pré de Bière, le fumier est évacué par tombereau à cheval au fur et à mesure et réparti en grassons. Seul le chalet du Pré de Bière est pourvu d'une fosse à purin dont la contenance atteint 120 m³. On la vidange au moyen d'une bossette à pression. La fumure chimique se compose de scories thomas et sel de potasse, soit 5000 kg au total. L'exploitant n'amène du foin qu'en cas de nécessité.

Bâtiments

Le Pré de Bière est doté d'un grand chalet-étable rectangulaire en maçonnerie bien entretenu. On y trouve 4 chambres à coucher, local de fabrication, chambre à lait et cave à fromage. L'éclairage électrique est installé et on produit le courant 12 volts avec un petit groupe électrogène fonctionnant à essence auquel on a accouplé un accumulateur. L'eau captée dans la combe au sud-est est pompée au chalet où elle peut être accumulée dans les citernes et dans un réservoir situé à l'étage. On dispose d'un bon équipement pour la fabrication du fromage. Le chauffage de la chaudière est assuré par un générateur de vapeur. Le brasseur et la baratte peuvent être actionnés par l'intermédiaire de courroies, et d'un arbre de transmission entraîné par un moteur à benzine situé à l'extérieur. Ce même moteur fait fonctionner la machine à traire.

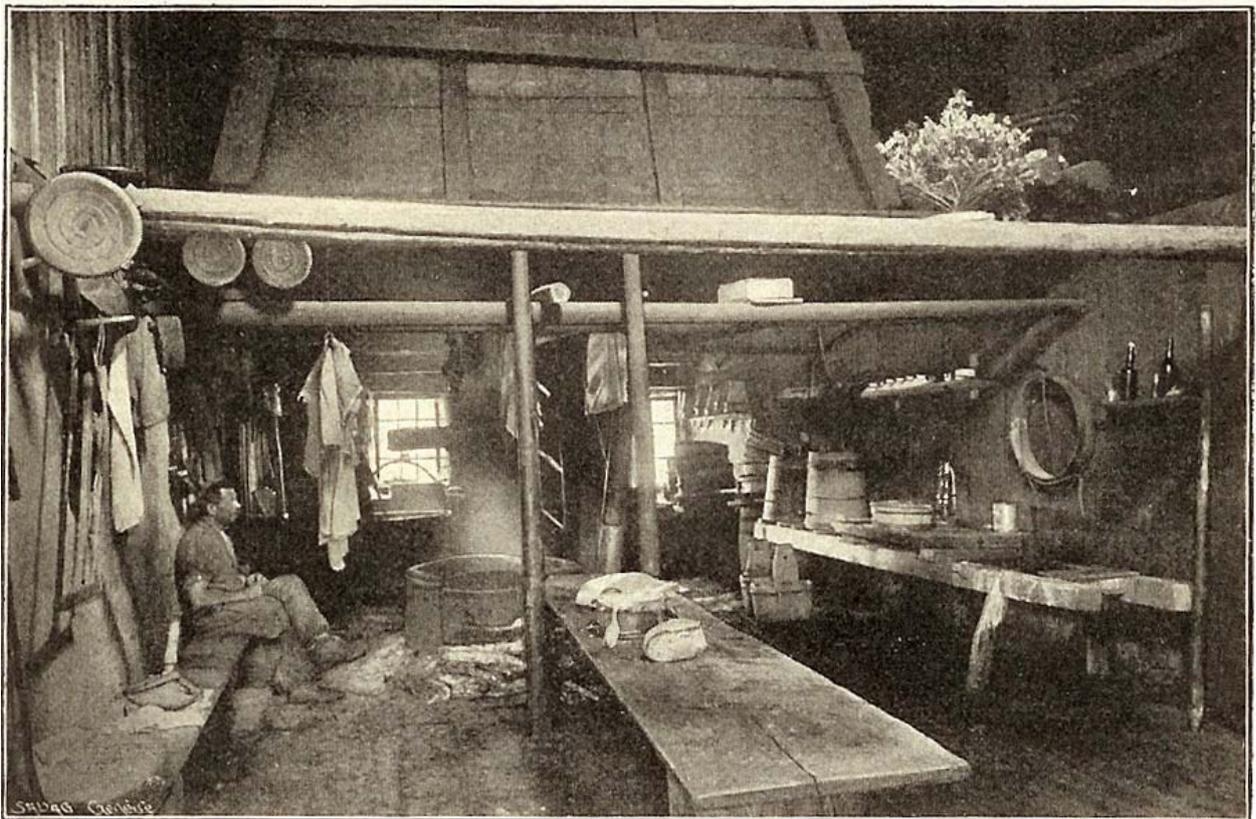
Deux grandes étables longitudinales et une troisième disposée transversalement peuvent accueillir 100 UGB. Toutes sont à doubles rangées de couches en bois avec caniveau central en ciment. On trouve des crèches partout. La porcherie occupe l'extrémité sud-ouest du chalet.

À la Plateforme, on loge le bétail dans une bonne construction en bois sur fondations de maçonnerie. 2 écuries doubles avec couches en bois et raies en ciment offrent 48 places. 3 couches sont munies de crèches. Le vacher loge dans une chambre aménagée sur l'écurie. Une très petite annexe en bois tient lieu de cuisine. Cette cabane de fortune ne correspond pas aux besoins, surtout pour le lavage des ustensiles. L'eau doit être puisée à la citerne et on ne dispose que d'un fourneau de cuisine pour la chauffer. L'éclairage électrique est installé partout. Une batterie de 12 volts fournit le courant.

Elle se recharge pendant la traite avec une dynamo branchée sur le moteur de la machine à traire. Il n'existe pas de WC.

Améliorations à effectuer

- lutter contre les verâtres et autres mauvaises plantes
- intensifier la fumure. La Plateforme ne donne pas un herbage qui permette d'estiver du bétail laitier dans de bonnes conditions. En raison de la nature du sol, la qualité du fourrage semble difficile à améliorer. Il serait donc préférable de réserver cette partie du pâturage pour du jeune bétail
- améliorer l'aération des 2 grandes étables au Pré de Bière
- améliorer les conditions d'habitation à la Plateforme (cuisine et création de WC.) et creuser éventuellement une fosse à purin



Cette extraordinaire photo d'un intérieur de chalet, ici en particulier celui du Pré de Bière, tirée de l'ouvrage : Armand Vautier, La Patrie vaudoise, Lausanne, 1903, mérite une analyse.

Admirons tout d'abord l'immense cheminée en bois, naturellement pyramidale, qui surmonte une bonne partie de la cuisine. Cette cheminée repose sur un enchevêtrement de poutres, le sommier.

Se découvre directement sous la cheminée, le creux de feu avec son entourage de métal, preuve que dans ce domaine on déjà relativement « moderne ». La grosse chaudière est suspendue à sa potence mobile. Un homme s'active immédiatement près d'elle, en une tâche que nous ne devinons pas.

Voici la table où l'on mange, avec le baignolet, les cuillères à crème – elle servira pour la laitia plutôt que pour la crème réservée aux visiteurs - et la grosse michette de pain.

A gauche l'enrochoir, selon toute apparence de bois. A son extrémité deux cuves à azi. Curieusement aucun fromage ne semble être sous presse. Visibles deux seillons à traire de forme ovale. Le cercle (ou la forme à fromage) est quant à lui suspendu à la paroi. On ne saurait tarder à le mettre en place pour y déposer le caillé mis dans une toile à fromage.

Suspendues à une poutre, près de la cheminée, sont-ce des toiles à fromage ?

A gauche un berger – ce n'est en aucun cas le fromager – se repose quelque peu. Au-dessus de lui toute une série de bote-culs qui sont probablement directement plantés dans les trous prévus pour cet usage. Le creux de feu¹ fume, comme fume aussi la chaudière où le lait est probablement parvenu tantôt sur le feu à la température idéale pour la mise en caille.

La lumière est relativement faible, venue de deux fenêtres probablement situées au levant, non visibles sur la carte postale reproduite plus haut.

Il y a là vraiment une ambiance extraordinaire sur laquelle on pourrait s'arrêter longtemps. Pour recomposer cette tranche de vie, certes sans concession pour personne, faire le fromage ce n'est pas s'amuser, mais assez fabuleuse, dans tous les cas typique au maximum de ces hauts où l'on dénombre pas moins de 500 personnes sur le pourtour de la Vallée occupées à la gestion de ces différents chalets. Plus que la population d'un gros village. C'est dire si cette industrie alpestre et laitière était importante, sur le plan social et économique.

Cette photo avait permis naguère à Jean Hiersin de retrouver cette même ambiance :

IX. L'heure brève

C'était l'heure brève où, après qu'ils se soient levés au milieu de la nuit, qu'ils aient raperché pour ensuite ramener le troupeau au chalet et l'attacher, qu'ils aient traité au minimum pendant deux heures, à chacun ses bêtes, pas loin de douze à quinze par trayeur, puis qu'ils se soient assis derrière la vieille table pour déjeuner, du pain et de la laitia dont les restes se voient encore sur le long plateau que l'on n'a pas débarrassé, il pouvait s'asseoir un peu. Deux minutes,

¹ D'aucuns diront le creux du feu.

pas plus ! Comme si le temps, au cœur de cette vie de chalet, leur était toujours compté et que celui que l'on passe à rêvasser ou même à se reposer la moindre, serait irrémédiablement perdu. Il s'était mis là, sur le côté de la pièce où l'on fromage. Car lui, n'étant que simple trayeur et râcle-bouse, il ne participait pas à la fabrication du fromage, opération qui se voyait dans le contre-jour du fond de la pièce. Et qui était le propre du fromager, c'est-à-dire du maître. On le voyait remuant la masse contenue par le chaudron avec le tranche-caillé, ou si voulez, la lyre. Et sa silhouette était noire parce que derrière il y a la fenêtre à neuf carreaux – plus anciennement c'était douze - dont le jour perce la pénombre ordinaire de ces lieux. La masse du lait avait coagulé pendant le déjeuner, que maintenant l'homme travaillait. Il faisait des gestes lents, appliqués, presque religieux, sans qu'un mouvement intempestif ne vienne rompre cette douce monotonie de ses mouvements que l'on mesure et dont on est maître.

Les bruits du fromageur, l'acier de son tranche-caillé contre le cuivre de la grosse chaudière que maintenant l'on avait retirée du creux de feu où se voyait à proximité immédiate un entourage de fer, avec sa porte, le tout parfaitement circulaire et capable de vous ceindre une chaudière sans qu'il n'y ait plus un pouce de libre, d'où une économie très sensible de combustible. La fumée montait directement dans la grande cheminée de bois que l'on trouvait au milieu de la pièce, posée sur de solides poutres, vastes pyramide qui montait jusqu'au toit pour même le dépasser d'un bout. La fumée s'en allait là-haut pour se répartir ensuite dans le ciel tandis que le grand volet sommital est ouvert.

Le repos du berger. L'homme était un simple, bras nus, mandzon, pantalon de grosse toile qui n'est d'aucune recherche, ce que l'on fait d'ordinaire, vieux et revieux, reprisé dix fois par quelque bonne âme du bas de la vallée, entaché de bouse, gros godillots capables de tenir l'humidité de l'herbe parce que graissé en suffisance. Les bottes n'existent pas encore. L'homme est coiffé d'un capet à peine visible sur sa chevelure taillé court. Il tient les mains posées sur ses deux jambes repliées. On dirait qu'il pense, qu'il philosophe, que même peut-être il prie, alors que simplement il se reprend, avant de débarrasser la table et puis d'aller râbler à l'écurie.

Chacun sait ce qu'il a à faire. Ici deux hommes. D'autres se trouvent probablement déjà l'écurie, avec le bouébe, en tout ils sont cinq. Ce qu'on appelle une équipe, capable du meilleur comme du pire.

La cuisine, c'est la pièce où l'on fabrique. On l'a vu, elle est éclairée, non pas par une seule fenêtre, mais par deux, la deuxième faite après coup pour donner plus de luminosité à la pièce. Celle-ci a six carreaux. On découvre alors cette lumière douce à l'ancienne, c'est-à-dire à la façon des peintres hollandais. Elle révèle un matériel nombreux, avec des chaises à traire plantées dans des trous pratiqués dans les poutres, avec le cercle à fromage mis contre l'une des parois, au-dessus de l'enrochoir, suspendu à un clou on présume. La table au milieu, et cet enrochoir en face, avec le tonneau à azi, un seillot soit une mitre où on lavera tantôt dans le petit-lait bouillant tous les instruments de la fabrication plus les

bagnolets où avait reposé le lait pendant la nuit. Ce qu'on ne voit pas, mais qui existe inmanquablement, ce sont les falots tempêtes. Il est probable qu'ils sont pendus quelque part près des portes, de manière à ce qu'on puisse les prendre aisément pour les allumer quand le soir tombe déjà un peu.

Un matériel à l'ancienne, tout en bois. Des bouteilles sont sur un tablar, qui contiennent plus sûrement d'affreuses mixtures de chalet, peut-être pour soigner quelque maladie des pieds ou tuer ces insectes parasites qui prennent habitat sous la peau des vaches, des verrons, que du vin que l'on ignore à l'époque dans les chalets. Les seillons à traire ovale sont au pied de l'enrochoir. Le creux de feu est ouvert tandis que la chaudière suspendue au bout de sa potence à été retirée en arrière. On la remettra sur le feu tantôt. On voit des toiles à fromages, des pieux de soutènement, probablement que les deux poutres transversales supportant la cheminée, avec le temps, se sont un peu affaissées. Point de plafond. On lève la tête, on voit la charpente du toit noircie de fumée, aussi noire que l'intérieur d'un four.

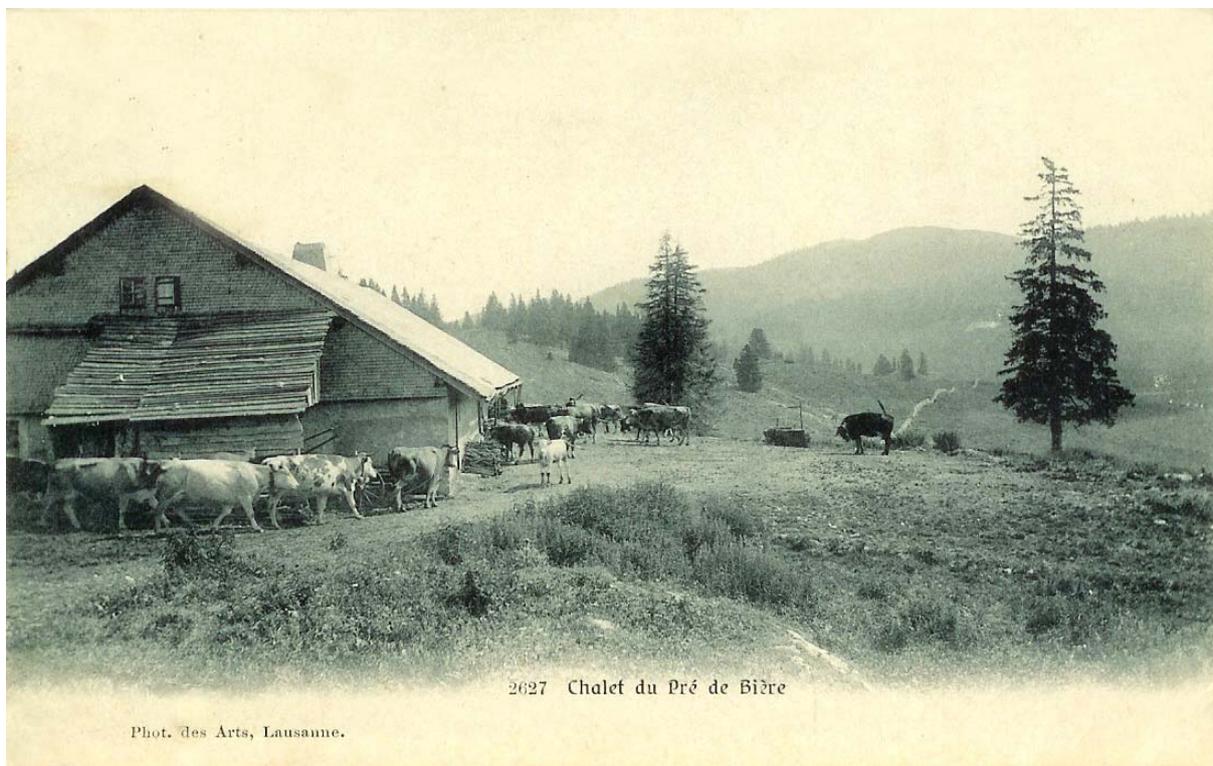
On est là hors du temps, ou plutôt dans une immuabilité que l'on poursuit décennie après décennie, siècle après siècle. Le reste du monde n'existe plus. Il y a ce local où l'on fabrique, il y a dans la proximité une chambre à lait d'où l'on a extrait le lait reposant dans les bagnolets. Il y a aussi et surtout la cave où sont quelques dizaines de fromages que le fromageur ira soigner tantôt. Et tout ça sent la fumée, la bouse, et bien entendu, venue de la cave par la porte pourtant fermée, une odeur d'ammoniaque. On est dans un chalet d'alpage typique de la région. Rien n'y changera encore pendant trente ou même quarante à cinquante ans, Jusqu'après la seconde guerre. Tout est en bois. Il y a risque d'incendie, et pourtant le chalet semble vieux et revieux. Il a résisté à tout, aux fumées pleines d'escarbilles enflammées, aux grêles de l'été doublées de coups de vent, au tonnerre et aux éclairs, et quelles sonnées, à vous en foutre la pétoche, aux neiges de plus de deux mètres l'hiver, alors que chacun est redescendu dans la vallée.

Ce qu'on voit donc, ce sont ces mêmes instruments, cette même lassitudes des hommes parce que les journées sont trop longues, et cette même hiérarchie lourde de laquelle on ne sort pas. Le fromageur, les trayeurs et le bouèbe, le dernière de la lignée, le souffre douleur, dont on a longuement parlé en d'autres lieux. Une paire de godasse sera son salaire. Alors qu'il a vécu comme les hommes, levé à la même heure, couché à la même heure aussi. Et de tendresse point, vous pouvez me croire. On ne sait plus pleurer dans ce monde d'homme aussi primitif qu'au début du monde.

Un spectacle immuable. Un homme assis sur un banc, les mains croisées. On ne sait ce qu'il pense. On imagine qu'il ne pense rien. Et ce ne peut être vrai. A sa journée. Elle ne fait que commencer et elle sera longue. A sa famille qu'il laisse en bas, dans le fond de la Vallée, avec une femme peut-être et de jeunes enfants. Alors pourquoi eux tous les a-t-il délaissés pour venir s'enterrer dans ce chalet ? Il y travaille, simplement, n'ayant pas trouvé d'autre occupation alors

que celle-ci, depuis qu'il à l'âge de dix ans, fut toute sa vie. Une vie de chalet plus que d'école. Une vie de labeur plus que de contemplation. Une vie sans beaucoup de poésie et même si le spectacle malgré tout en est plein. Avec cette lumière si particulière le matin émanant de ces deux fenêtres.

Il faut chaud dans la cuisine. S'il pleut dehors et que tout soudain la température a fraîchi, on y est bien. Mais s'il fait déjà chaud sur le devant du chalet quand on sort, on y étouffe, et cela malgré la grande cheminée qui amène bien du froid en fin de saison, à tel point que vers le soir, on n'y peut plus tenir. Et que remettre du bois rien que pour se sentir à l'aise, il n'en est pas question. Car ici on utilise le bois pour la fabrication des fromages, et non pour se dorloter en fin de soirée !



Le Marchairuz, par Henri Correvon, texte extrait de La Famille no 4, du 20 février 1908.

Il y a là, comme dans tout le Jura, de vastes emplacements de verdure et de terre arable et productive qui sont encadrés dans les lappiez ou les rochers calcaires. C'est dans ces riches pâturages qui rappellent les fameuses dolines dalmates et monténégrines, que les gens du bas envoient leurs troupeaux pour l'estivation dans les superbes chalets qui ont remplacé les « vacheries » d'antan. C'est, nous dit l'histoire, en 1261 que fut établie la première de ces vacheries et construit l'asile dont j'ai parlé plus haut. Les seigneurs d'Aubonne possédaient

là d'importants territoires qu'ils vendirent un peu plus tard aux communes de la plaine.

Les chalets qu'on rencontre en ces parages sont, comme tous les chalets du Jura vaudois, de belles et vastes constructions, parfaitement comprises, munies de tout le confort nécessaire et où les bergers font de succulents fromages gras. Oh ! nous les connaissons bien, botanistes voyageurs, ces beaux abris contre la pluie, le vent et la tourmente, où l'on se sèche autour du bon feu qui pétille, où l'on jouit d'une hospitalité généreuse, point obséquieuse du tout, mais digne et bienveillante. Et nous connaissons aussi ces chambrettes propres et ordonnées du fruitier qui offre sa couche au voyageur fatigué, à côté de laquelle est la table à écrire chargée de bons livres et de journaux tels que la Feuille religieuse du canton de Vaud, le Journal des Unions chrétiennes, la Famille, voire la sainte Bible. Quel abîme sépare la mentalité de ces robustes et sains gaillards de celles des bergers pauvres hères des montagnes valaisannes et valdotaines ! Ce n'est plus le même monde et il n'y a aucun rapport entre les deux populations.

Et pourtant, comme esthète et comme artiste, je regrette bien des choses dans ces paysages. Et d'abord le vieux burnous en tronc de sapin remplacé par le bassin de fonte qui m'horripile et me scandalise. La propreté est une bonne chose, mais la poésie peut pourtant s'allier avec elle si l'on en a quelque souci. Ces fontaines civilisées qu'on a mise en place des rustiques burnous d'autrefois me font mal. Elles sont un crime contre nature. Et puis il y a cette batterie de cuisine moderne, des objets quelconques qui ont remplacé l'antique et si fraîche vaisselle de bois. On dit que cela est plus propre et plus commode... Ô charme des chalets d'autrefois, tu t'en vas dans le mesure où se développe l'utilitarisme sec et froid !

Il est certain cependant que l'industrie laitière a atteint chez nous le plus haut développement qu'elle soit susceptible d'atteindre, et que dans ces combes du Jura vaudois, on travaille avec la plus forte dose d'intelligence possible. Un expert en la matière m'a affirmé que c'est dans le canton de Berne et dans le Jura vaudois que l'on comprend le mieux la fabrication du fromage et l'art de l'industrie laitière, « après nous », a-t-il ajouté, en bon Hollandais qu'il était !



Le chalet du Pré-de-Bière, à proximité de la route du Marchairuz. Photo tirée de : Trésor de mon pays no 84, La Vallée de Joux, par Charles-Ad. Golay, photos Max-F. Chiffelle, Neuchâtel, Editions du Griffon, 1958.