

## Une porte de chalet

Il s'était bien arrêté devant celle-ci une dizaine de fois. Mais jamais comme ce jour-là il n'avait pris conscience de tout ce que peut offrir en termes d'émotion une simple porte de chalet. Par le fait tout ordinaire qu'elle permet l'entrée dans l'intérieur de la bâtisse et que pendant la saison d'alpage, plus que par les portes d'écurie qui sont voutées, ici on passe et repasse, au point que pour finir l'on en arrive à polir cette pierre qui en constitue l'encadrement.

Une porte qui a l'âge du chalet, de 1769. Mais nous voulons parler ici plus de l'encadrement de pierre de taille que de la porte elle-même qui a pu changer plusieurs fois, avec le temps. Car bien rares doivent être des portes de cet âge-là. Il est même possible qu'il n'en existe plus une seule. Nous parlons ici de ce lointain dix-huitième siècle. Et puis même, pour le suivant, en retrouve-t-on encore ? On les imagine, lustrées, polies, avec des inscriptions faites dans le bois, qui donnent peu à peu à celles-ci leur personnalité et en lesquelles est donc marqué l'usure qu'en a fait le passage répété de tous ces hommes.

Et ils étaient nombreux, autrefois, ces hommes, quand on fabriquait encore dans chaque chalet, et dans celui-ci, bien sûr. On connaît cette fameuse photo où l'on voit l'équipe lors de la saison 1927 et sur laquelle on reviendra. On ne sait combien de temps dura encore cette fabrication. Dans tous les cas, en 1972, quand passa Georges Vagnières venu établir son cadastre des alpages dans la commune du Chenit, de fabrication, il n'y en avait plus. Le chalet offrait encore l'asile à des vaches laitières certes, mais du lait on n'en faisait plus des fromages, on le menait simplement à la laiterie la plus proche, celle du Brassus assurément.

Tout ce monde, qui hanta le chalet, toutes ces équipes, nombreuses, qui allaient et venaient. On passe sans s'en rendre compte. On se sort parce que l'on a quelque chose à faire à l'extérieur du chalet, aller rapercher le bétail, et surtout, l'après-midi, retrouver les grands plots de bois qu'il s'agit de refendre, car le fromage en exige des quantités énormes.

On passe avec ses habits et ses gros souliers. On passe et on frotte la pierre qui finit par se polir. Et pourtant elle ne gardera pas trace de vous tous, vous fromager et bergers. Elle paraît insensible. Froide, comme le sont toutes les pierres. Tandis que le bois, lui, le bois de la porte, il vit. Il semble conserver dans ses fibres cette vie que vous avez eue ici, à l'écurie d'abord pour traire vos cinquante vaches, et puis à la cuisine, pour fromager ou pour y vivre, car c'est là que vous vous tenez d'ordinaire quand il vous faut manger ou parfois boire un verre avec le patron qui vous a ramené une bonne bouteille. Pas souvent, allez, les amodiateurs, ils ne sont pas si large que cela !

Fromager. On revoit donc votre cuisine, ou si l'on veut votre local de fabrication. Et vous tous, qui êtes quatre. Le photographe, que vous attendiez, n'est pas venu à l'heure où l'on fabrique. Peut-être aura-il trouvé qu'il y avait trop de fumée ou trop de vapeur pour qu'il puisse faire une belle photo. Aussi a-



t-il attendu que en ayez fini avec le fromage pour vous mettre sur sa pellicule ou sa plaque de verre, encore qu'en 1927 on se soit déjà détaché de se support jugé antique. Et c'est ainsi que vous vous êtes mis sur un rang et que lui, vous le regardez. Ce qu'il fait n'est pas immoral, n'est-ce pas ? Car la vie des bergers,

elle se doit d'être fixée et conservée dans sa réalité, pour la postérité. Sait-on jamais.

Et vous êtes donc quatre, vous autres. Tandis que le bouèbe, quant à lui, il vient de partir pour le village où il devait aller acheter la nourriture nécessaire à la semaine, le pain surtout. Et comme il a cru que le photographe n'allait plus venir, il s'est décidé.

Vous avez mis la chaudière au milieu de la pièce. On la sait belle propre, toute brillante en son intérieur qui lance des feux de lumière. Tandis qu'elle reste toute noire à l'extérieur. C'est une belle chaudière à la manière d'ici, ventrue, faite d'une seule pièce, sans raccord, sans rajouts, sans clous d'aucune sorte. La belle chaudière d'un chaudronnier qui connaît son affaire. Elle est même merveilleuse, cette chaudière. Et aujourd'hui, près d'un siècle plus tard, où est-elle ? On se le demande.

Et celle-ci est donc pendue à sa potence qui déjà est métallique. Le progrès n'a pas épargné ce chalet ni cet alpage non plus qui est l'un des plus grand de la région. Mais pour le reste, il semble que l'on s'en tienne encore à la tradition. Avec le creux du feu et son entourage de fer, avec la porte du bas par laquelle on peut remettre une bûche, pour avoir juste la température qu'il faut pour la fabrication. Avec le fromage qui est à presse sur l'enrochoir. On voit le contrepoids dans le bas. On voit aussi les rondots et la toile à fromage qui dépasse et cache le cercle. On voit encore un seillon à traire que l'on a peut-être mis là pour compléter le tableau. Et vous, vous fumez, selon cette tradition bien établie dans les chalets, la pipe, ce qui empêchera la cendre de tomber dans le caillé quand vous fabriquez ! Le jeune n'en a pas voulu. Il tient dans les bras les toiles à fromage que bientôt il ira étendre devant le chalet. L'occasion une nouvelle fois de franchir la porte, et par ses souliers à lui aussi de contribuer, si peu que ce soit, à user le seuil. On les aime, ces seuils usés. Plus encore que les pierres des côtés que l'on ne touche pas toujours quand on passe au milieu, ils témoignent de la vie si longue de ce chalet. Si longue qu'elle aura bientôt deux siècles et demi. Et qu'elle pourra se poursuivre, si Dieu le veut, et les institutions aussi, toujours à vous changer quelque chose, longtemps encore. Plus longtemps que toutes nos vies. Heureusement. Que la tradition perdure.

Et vos habillements, messieurs les bergers et fromager ? Pour deux au moins des gros pantalons de toile, et des godillots aux pieds. Tiens, on a oublié de dire que le plus gros de l'équipe, un solide gaillard celui-là, à la moustache, c'est de coutume là aussi, il tient dans ses mains le tranche-caillé, le même que l'on a servi tantôt pour brasser le fromage et que l'on a relavé depuis longtemps déjà dans la grande cuve où il avait du petit lait bouillant. Et ce n'est plus là maintenant qu'un objet de chalet que l'on tient pour la façon, car d'ordinaire, il serait fiché dans quelque support, sous ces grosses poutres du plafond par exemple. Et on les découvre belles noires, ces grosses poutres, fichées dans une poutre encore plus grosse qui fait toute la traversée de la cuisine. Elles sont



belles noires parce que de la fumée s'échappe du creux de feu quand on retire la chaudière, et même de l'entourage quand tout est en place, car il reste toujours des espaces par où elle peut passer. Alors on entend les bûches pétiller, du sapin toujours. Alors comme cela sent bon la résine ! Cela sent bon aussi un peu la bouse, l'écurie n'est pas loin, la fumée et même l'ammoniaque, car la cave à fromages est à proximité, et en ce mois d'août, elle est presque pleine.

C'est un instant crucial de votre vie. De l'époque où vous étiez dans les chalets, à quatre ou cinq. En équipe. Et l'on vous livrera à chacun une photo que vous pourrez afficher un jour bientôt dans une chambre de votre maison, pour vous faire peut-être rêver à la suivante, car c'est certain, vous reviendrez encore. Et une autre de ces photos sera épinglée contre la paroi de planches de l'une des chambres du haut. Par les rayons du soleil qui pénétreront par la fenêtre et viendront doucement la caresser, elle perdra de son intensité, et deviendra même un peu jaune, et puis pour finir, toute jaune. A peine vous reconnaîtra-t-on encore dans vingt ou trente ans.

Ce fut donc en 1927. La guerre était finie depuis dix ans. On s'en souvenait, car trois d'entre vous avaient fait la mobilisation. Que ces années là, au chalet, elles avaient été difficiles, à cause qu'il y avait toujours quelqu'un pour manquer et qu'il fallait le remplacer, tant bien que mal. Car des comme vous, des solides et sérieux, qui connaissent l'alpage et la combine à fond, on n'en fait plus !

Voilà. Vous avez été de bon commandement avec le photographe. Il vous était agréable d'avoir un souvenir quand même. Et dans le fond de la cuisine on voit une fenêtre. C'est probablement celle qui donne au levant. Qui est juste à côté de la porte de la cuisine. On la voit donc à chaque fois que l'on pénètre dans le chalet. Et l'on rentre, et l'on sort. Et c'est ainsi que cela se passe. Et ces portes, on ne les voit plus. On ne fait que les servir. On ne s'interroge pas sur elles. C'est un attribut nécessaire et familier, mais sur lequel on ne s'attarde pas. Juste peut-être un jour de la fin de la saison, quand l'on a un peu plus le temps, et que l'on y grave ses initiales, ou une date, ou une croix, ou un signe quelconque. Et ceux qui viendront après, ils se demanderont des fois ce que cela veut dire. Dans tous les cas, ceux-là, s'ils sont simples visiteurs et qu'ils n'ont plus rien à voir avec la vie alpestre, ils ne sauront pas toutes ces journées passées là, dans la cuisine et à proximité du chalet. Dans l'écurie aussi. A traire. Ils ne sauront rien de ces milliers d'heures, où tu te lèves à quatre heures du matin, dans la nuit le plus souvent, pour aller rapercher, car la montagne est grande et quand les bêtes qui parfois ne reviennent pas toutes seules, sont là-bas, à l'angle c'est très loin. Et ça mouille, le matin, de bonne heure. Et si l'on n'a que ses godillots, dans ceux-ci pour finir, pissant l'eau, on a les pieds mouillés. Et t'es pas bien dans tes godillots quand ils sont mouillés. Et alors pour finir, vous tous, pour aller rapercher et puis pour traire à l'écurie, avec toute cette bouse dans laquelle on patrigote, vous avez acheté des bottes. Et celles-ci, on les a choisies courtes, pour qu'elles soient plus légères, qu'elles offrent plus de commodité, et même que souvent elles ne sont pas assez grandes sur les pâturages pour te protéger des grandes fenasses mouillées qu'il y a le matin ou par temps de pluie.

Le grand pâturage... On découvre celui-ci dans la nuit, on le voit au petit jour, couvert de rosée, et puis en fin de saison, blanc de givre. On glisse sur le givre, on y fait sa trace, comme d'ailleurs aussi dans la forte rosée. Idem pour le troupeau, ses cinquante vaches qu'il a. On va, on vient, il faut savoir marcher. Mais traire surtout. Et ne pas avoir peur de s'atteler l'une après l'autre derrière plus d'une dizaine de vaches. A dix minutes la vache, ça fait tout de même pas loin de deux heures, car parfois, c'est même douze dont on a responsabilité. On s'habitue. On est là, dans l'écurie chaude, sur son botte-cul, le seillon entre les jambes. Ça sent bon l'écurie, c'est-à-dire la bouse et le bétail, avec un rien de fumée qui est arrivé par la porte de la cuisine où l'on a déjà allumé le feu. On trait, la tête appuyée contre le flanc chaud de la vache. On a mis un capet de cuir pour se protéger les cheveux. Certes, on ne va pas au bal tous les soirs, mais quand même, ce gras, c'est pas agréable. Alors voilà, on met un capet. Pour le poser là, contre le flanc. On est ainsi avec trois pieds et l'appui de la tête. Et l'on trait. Et ça fait tchouf-tchouf au fond du bidon, car on trait bien, on sort de larges giclées, en cadence, sans à-coup, merveilleusement, avec ce lait qui mousse au fond du bidon. Et faut toujours faire de la mousse. C'est comme cette vieille dame le disait, la grand-mère du petit jeune en l'occurrence, quand on trait bien, on fait de la mousse. Et ceux qui n'en font pas, ce sont des mauvais

traveurs et ils n'ont rien à faire dans la profession. D'ailleurs, ceux-là, qui ont vite les mains fatiguées, avec même des crampes, ils ne font pas vieux, deux ou trois semaines, et même moins, et un jour ils disparaissent. Et il faut les remplacer. Sans regret. C'étaient pas tout à fait des moins que rien, mais dans tous les cas des types de trop peu d'envergure pour une vie de chalet. Ils n'avaient rien à y faire.



Le vaste chalet que l'on habite. Au milieu de son immense clairière. Pas tellement isolé, en somme, puisque la Combe du Moussillon, c'est là-bas au levant, à moins d'un kilomètre. Et puis d'ici on voit même les Pignet-Dessus. On peut donc se croire dans la proximité des hommes, juste un peu en marge de la société, mais pas très loin. Ce n'est pas du tout la situation isolée de ces pauvres gaillards qui sont perdus sur les montagnes et qui ne voient jamais personne. Des prisonniers. Des esclaves. On ne les envie pas. Car nous ce qu'on aime, de temps en temps, c'est la compagnie.

Et voilà, Monsieur le photographe, c'est que vous allez nous quitter. Alors merci, et surtout n'oubliez pas de nous donner à chacun une photo. C'est ça, deux si vous voulez. Et au revoir. Et si l'envie vous dit de revenir un jour, n'hésitez pas. Nous sommes toujours à votre disposition.

Et le photographe est reparti avec son équipement. Tiens, c'est dommage, on a oublié de lui demander son nom !

Et lui aussi, il a franchi la porte. La porte du chalet. Une porte vieille de bientôt deux siècles et demi, nous parlons toujours ici bien sûr de l'encadrement.

Une porte qui vous raconte une histoire bien plus longue que celle que l'on vous propose aujourd'hui. Avec pourtant en elle, rien que du vrai !



La porte du chalet de la Commune de Bise, avec toutes sortes de belles inscriptions.

