

VICTOR TISSOT

1888

LA

SUISSE INCONNUE



PARIS

E. DENTU, ÉDITEUR

LIBRAIRE DE LA SOCIÉTÉ DES GENS DE LETTRES

3, PLACE DE VALOIS, PALAIS-ROYAL

1888

Tous droits réservés.

Chaque printemps, ces bergers italiens des vallées de Brescia, Soriana et Brembana quittent le fertile Milanais, remontent en longues caravanes le cours de l'Adda, suivent les rives du lac de Côme et arrivent dans la Haute-Engadine par le col de la Maloja.

A la queue du convoi marchent de beaux ânes de grande taille, souples et forts comme des chevaux, richement caparaçonnés de pompons aux flammes rouges et de clochettes tintantes, chargés de paquets, de couvertures, de caisses, de chaudrons, de tous les ustensiles et de toutes les provisions du

ménage. Plus dévots, les bergers de Bergel chargent un de leurs ânes d'une image sainte, d'une madone miraculeuse qu'ils placent en grande pompe, dans sa niche, au-dessus de l'entrée de leur chalet principal à l'alpe de Maroz. Le capucin, appelé pour installer la Vierge et bénir le chalet et le troupeau, s'en retourne avec un grand panier dont le ventre d'osier regorge de fromages de brebis.

Tandis que ces bergers nomades passent la courte saison d'été dans les alpages de l'Engadine, leurs femmes et leurs enfants, restés dans la plaine, s'occupent de la fenaison, de la moisson, de la récolte des fruits et de la vendange.

Ces bergers sont bergers de père en fils ; ils ont presque tous entre eux des liens de parenté.

Ils se mettent à plusieurs pour louer un alpage et l'exploiter, et gardent eux-mêmes leurs nombreux troupeaux ; seul, le propriétaire principal, appelé *direttore*, est dispensé de cette corvée, pénible surtout par les mauvais temps, par les rafales de neige ou les brouillards, quand il faut aller jusque dans les précipices rallier le troupeau dispersé.

La vie solitaire et périlleuse que mènent ces hommes leur donne quelque chose de sombre, de méliant, de sauvage. On ne les entend jamais chanter ni *youdler* comme les montagnards suisses ; c'est à peine si, de temps en temps, quelques courtes phrases sortent de leurs lèvres. Malgré leur tournure de bandits, ils sont probes et honnêtes, d'une sobriété extrême et ne se nourrissent absolument que de polenta et de fromage. Le pain, la viande, la soupe semblent leur être inconnus. L'eau et le petit lait sont leur unique boisson. Et cependant ces hommes

qui vivent si misérablement sont d'une constitution de fer. Ils passent pour aisés, même pour riches. Un peu de foin étendu sur une planche leur sert de couche ; ils n'ont pas d'autre couverture que leur manteau de laine blanche. On voit, parmi eux, des vieillards de quatre-vingts ans supporter sans peine les duretés et les privations de cette vie de cénobites.

Quand le troupeau change de pâturage, c'est une scène pittoresque à ravir un peintre. En tête, marche avec une majesté biblique un grand berger maigre, out noir de crasse et de soleil, au manteau en loques, armé de son long bâton ferré sur lequel il s'appuie de temps en temps en une pose sculpturale, une de ces poses graves et superbes comme les Italiens savent si bien en prendre. Derrière lui, tout un grouillement de bêtes grises, une nappe mouvante de toisons qui monte et recouvre la montagne. D'autres bergers sont plongés jusqu'à mi-corps dans ce débordement de troupeau où les laines blanches moutonnent comme des vagues écumantes. Parfois un sifflement retentit. C'est à coups de sifflet que l'on guide ces milliers de moutons, qu'on rappelle les agneaux égarés, qu'on lance et qu'on arrête les chiens.

Le chien bergamesque, aux longs poils laineux, d'un aspect diabolique et étrange, est le plus vigilant des gardiens. Quand un étranger s'approche du troupeau, il ne le quitte pas des yeux, et s'il s'avisait de prendre un mouton, le chien se jetterait sur lui et ne le lâcherait qu'à l'arrivée du berger. Mais les vrais voleurs, dans ces solitudes rocheuses, dans ces petits ilots de verdure que les troupeaux découvrent

au milieu des neiges et des glaciers, — les vrais voleurs sont les lămmergeier, les vautours de

Camogask, les lynx, les loups et les ours. Ceux-ci, en une seule nuit, dévorent quelquefois une trentaine de moutons.

Si, pour une cause ou pour une autre, une bête périt dans la montagne, on ne la perd jamais complètement : on la désosse, on la sale, on l'étend au moyen de petites baguettes, et on la fait sécher sur des perches ou sur le toit du chalet. Souvent, dit Tschudi, on voit vingt à trente moutons écorchés, qui sont ainsi suspendus dans les airs. Cette viande, que le souffle des glaciers a préservé de la décomposition et des vers, trouve un grand débit en Italie, où on la paye fort cher.

On évalue à quarante mille le nombre des moutons bergamesques amenés chaque année du Piémont dans les hautes montagnes de l'Engadine.

p. 350

Ces

vallons-là, ces « beaux vallons de l'Helvétie », sont en effet pleins d'harmonies : les cloches des troupeaux y résonnent jour et nuit, et ce concert de clochettes et de sonnailles que vous entendez tout à coup dans la solitude, et que les échos répètent comme un chœur lointain et mystérieux, est une des impressions les plus vives et les plus saisissantes des Alpes.

Et quelle joie d'entendre, après cinq ou six heures de marche, la musique des clarines qui vous annoncent la montagne habitée, la halte réconfortante au chalet, devant le foyer où bout la grosse chaudière à fromage !

Je ne voyais pas encore les chalets de l'alpage de Torrent, mais leur présence m'était déjà annoncée par le bruit des sonnailles. Et mes oreilles, enchantées, s'ouvraient aussi grandes que mon appétit. Je sentais déjà la bonne odeur des « raclettes », et comme l'ivresse blanche du lait de la montagne.

Enfin, après une dernière montée, je débouche sur un plateau ; une agglomération de blocs de pierres

grises m'apparaît : c'est le chalet, la « remuentz », comme disent les Valaisans, c'est-à-dire le lieu où l'on « remue », où l'on transporte le bétail. Les pierres sont simplement superposées, entassées les unes sur les autres, le jour pénètre à travers leurs in-

terstices. La porte est à claire-voie, avec une chaîne pour la fermer. Le toit recouvert de lames d'ardoises retenues par de grosses pierres, descend jusqu'au niveau de la rampe sur lequel il s'appuie, et une grande muraille de blocs de rochers, une sorte de rempart le défend contre les avalanches qui menacent chaque printemps de l'emporter.

Quelle différence entre ces chalets-là et les confortables et élégants chalets du canton de Fribourg et de la Suisse allemande ! Le chalet valaisan est encore ce qu'il était à l'époque où les premiers pâtres se bâtirent des abris avec les cailloux ramassés dans la montagne. On ne peut rien imaginer de plus simple, de plus primitif, de plus pauvre.

Entrons. Le sol, piétiné, est humide et sali de toutes sortes de débris ; pas de chaises, pas de table ; sur un foyer où brûlent des troncs, une chaudière est suspendue, pleine de lait d'une teinte jaunâtre ; une grande baratte est fixée à une poutre ; et, dans le fond, il y a le lit du « maître », une peau de bœuf déroulée à terre avec une couverture dont il est impossible d'indiquer la couleur. Au chalet valaisan il n'y a pas de foin, de ce bon foin dans lequel on dort au chalet fribourgeois. Les bergers passent la nuit étendus sur des sacs ou des peaux de mouton, devant le foyer qui flambe, les pieds tournés vers les tisons chauds. A travers les brèches de la toiture, on voit les étoiles qui brillent, et, quand il pleut, on reçoit des gouttières sur le dos. Il m'est arrivé plus d'une fois d'ouvrir mon parapluie dans un chalet valaisan.

Je n'ai cependant jamais été obligé de coucher dans la chaudière à fromage, comme ce touriste qui

n'avait ni peau de mouton ni de châte à étendre sur le sol humide.

A ce grand carré de pierres nues est collée une autre construction plus petite, qui sert de cave et de grenier. Là sont rangés, les uns à côté des autres, ces petits fromages valaisans, qui ont le diamètre d'une roue de chariot d'enfant.

Au-dessus des fromages, sur un échafaudage auquel on parvient par une échelle, on conserve le beurre en grosses mottes, fortement salées. Il y en a des centaines et des centaines, s'empilant jusqu'au toit, dans leur blancheur jaunie de vieille graisse. Ce beurre conservé n'en est pas moins excellent, et on peut être bien certain qu'il est pur de tout alliage.

La baratte dans laquelle il se fabrique est un grand tonneau fixé à un axe, au milieu d'un ruisseau qui descend de la montagne et le met en mouvement. C'est le moulin à beurre.

Quelques pâtres, assis sur des troncs d'arbres, groupés autour du foyer, surveillent des quartiers de fromage exposés à la chaleur des braises. Quand le fromage est suffisamment fondu, l'un d'eux prend un long couteau, racle la couche grillée et la jette sur une tranche de pain. C'est ce qu'on appelle une « raclette ». Et c'est fort bon, arrosé de vin. Ils m'invitent à prendre place au milieu d'eux, en me disant : « Nous faisons la fête ; demain, nous partageons les fromages, et tout le bétail descendra. »

La répartition des fromages se fait d'après le lait produit par chaque vache, et dont la quantité a été mesurée le quatrième ou septième jour après l'arrivée à l'alpage, en présence des associés et sous la surveillance des chefs de montagne.

Ces pâtres aux vêtements usés et troués, rapiécés en vingt endroits, luisants de crasse, au linge et à la peau de charbonnier, sont les hommes les plus heureux du monde, contents de leur sort, aimant cette vie libre et nomade de la montagne, avec ses longs repos paresseux et ses moments d'activité périlleuse, quand il faut aller, au milieu de la nuit et de la tourmente, rallier le troupeau éparpillé dans les précipices. Il n'y a pas de cœurs plus simples, plus honnêtes et plus braves. — H. Flamans, qui les a longuement pratiqués, a dit d'eux : « Je les ai rencontrés dans mainte excursion ; je les ai toujours trouvés animés des meilleurs sentiments. Nulle convoitise, nul regret. Comment en auraient-ils au milieu des splendeurs naturelles qui les entourent ! Ils considéraient avec curiosité mon fusil Lefauchaux, les conserves alimentaires que j'apportais, la carte où je leur montrais, marqué d'un point noir, le chalet qui les abritait, la ligne bleue du torrent, les chiffres indiquant l'altitude des cimes. C'était la première fois que l'on présentait à leur vue de tels objets, et leur surprise, leur émerveillement me causaient un plaisir infini. Avec quelle dignité de bonnes gens blessés dans leur amour-propre ils refusaient mon argent, lorsque je voulais payer mon écot, car il y a pour eux des choses qui ne se vendent pas, et l'hospitalité est de celles-là.

« La brusquerie et la simplicité de l'accueil, dans les montagnes, ne sont pas sans charme. Qu'on est loin de l'obséquiosité des villes, des compliments filandreux et menteurs, des courbettes deux ou trois fois renouvelées, le chapeau à la main et le sourire aux lèvres ! On vous souhaite la bienvenue d'une voix

rude, entre deux grands coups de gaule appliqués sur l'échine d'une vache récalcitrante.

« Les bergers ou les pâtres sont ordinairement au nombre de dix à quinze, et obéissent à un chef, au *maître*, élu chaque année par les consorts propriétaires de l'alpage. Ces élections, qui se font à la majorité des voix, ont souvent dans les villages valaisans plus d'importance que les scrutins politiques.

« Le « maître » n'a aucune familiarité avec les bergers, ses inférieurs. Et ceux-ci ne montrent non plus vis-à-vis de lui aucune bassesse, aucune flatterie servile, mais une soumission grave, nécessaire à l'intérêt général.

« Ah ! quel beau spectacle de voir « le maître » du troupeau qui descend lentement des hauteurs. Deux cents vaches le suivent, en s'éparpillant au milieu des genévriers et des touffes de rhododendrons sur la croupe mouvementée de la montagne. Petites comme le sont toutes celles de la race valaisane, vives d'allure, belliqueuses d'humeur, elles agitent joyeusement leurs sonnettes et, en vous voyant, allongent leurs museaux roses, glissent voluptueusement leur langue dans leurs narines, comme pour demander une poignée de sel.

« Perchée sur le sommet d'un mamelon, la *reine* (1)

(1) Dans les Alpes valaisannes, chaque troupeau a sa *reine*. Le choix d'une *reine* dépend de ses forces et de sa beauté. Lorsque le troupeau est en marche, elle prend ordinairement la tête de la colonne. Quand deux troupeaux se rencontrent, il arrive presque toujours que les deux reines se provoquent en combat singulier. Les montagnards eux-mêmes organisent ces luttes curieuses et se montrent très fiers de la victoire de leur reine.

(Henri FLAMANS.)

du troupeau, une belle vache « superbe, énorme, rousse et de blanc tachetée », dans une immobilité majestueuse, regarde vaguement l'horizon. Fièrre de la supériorité de ses forces, elle semble, avec le calme d'une conviction bien établie, défier ses compagnes et chercher, impatiente du combat, quelque adversaire digne de se mesurer avec elle.

« Le *maître* continue à observer le troupeau de cet œil, dont parle La Fontaine, qui aime à s'assurer et à se rendre compte de tout. De temps en temps, il plonge à droite et à gauche sa main remplie de sel dans les mufles béants et quémandeurs.

« On ne se hâte pas. « Tiauh ! tiauh ! » crient à tue-tête les bergers disséminés dans toutes les directions et fort occupés à séparer les groupes batailleurs. « Aïe donc, la *moteila* (vache noire qui a le front taché de blanc) ; ici la *zalandra*, la *griotta*, la *cuazou* ! » (dénominations diverses basées sur la couleur du manteau). C'est mille cris bizarres que répercute l'écho. Lentement les vaches s'assemblent derrière le chalet au milieu des rochers qui affleurent le gazon, sur une espèce de plateau où l'on a l'habitude de les traire. Le vacarme et le bruit des clarines devient de plus en plus assourdissant.

« Une demi-heure s'écoule. Le *maître* traverse la foule mugissante des vaches et reçoit plus d'un coup de queue. Une gaieté réelle anime le troupeau.

« C'est pour ne pas troubler cette belle humeur, présage d'un lait abondant, que les pasteurs se gardent bien de harceler leurs bestiaux et les dirigent insensiblement vers le pied de la colline.

« Un ruissellement de notes argentines et vibrantes se fait entendre soudain dans les airs, suivi d'éclats

de fouets et du jappement des chiens. Par centaines, les moutons quittent les hauteurs et débouchent au-dessus d'un immense escarpement. On les distingue à leur toison blanche dessinant des constellations sur les parois presque perpendiculaires des rochers, au pied desquels quelques génisses se mirent dans les eaux claires d'un petit lac.

« Après une prière, les vachers se répandent dans le troupeau, cherchent chacun les bêtes commises à leurs soins. Et le lait jaillit simultanément de centaines de mamelles pleines.

« Déchargées de leur fardeau, les vaches piétinent le sol et mugissent, désireuses de liberté. Elles heurtent leurs cornes comme pour la lutte, flairent le vent, — ou bien, débonnairement assises, ruminent à l'écart. Du côté du chalet, elles présentent un front de bataille ; et les bergers, armés de longs bâtons, contiennent avec peine leurs rangs pressés.

« A un signal du *maître*, elles s'avancent et tout le troupeau s'ébranle, agitant ses cloches à grandes volées. Près de l'abreuvoir, l'herbe croît drue et ferme, pleine de sucs, vierge de toute atteinte. On s'y arrête. C'est la pitance du soir. Les sacs de sel se vident ; les gazons épais sont broutés en un instant.

« *Tiauh ! tiauh !* » reprennent alors les pâtres en chœur et les vaches, précédées de leur reine toujours grave et réfléchie, regagnent les pâturages élevés où elles doivent passer la nuit.

« Avant d'ôter, pour la couchée, leur lourde chaussure ferrée, les pâtres font une dernière prière ; le maître récite ou lit l'Évangile, puis entame des litanies auxquelles ses subordonnés répondent par d'énergiques : « Ayez pitié de nous ! » Les Alpes sont le

cadre naturel de ses supplications. Il y règne une menace permanente de désolation et de ruine.

« Et le lendemain, à l'aurore, le même travail recommence. »

Le maître du chalet de Torrent me fit servir une grande sébile de lait chaud ; il me prépara lui-même quelques raclettes de fromage, et tira de la huche, sous les ardoises du toit, la galette de pain dur, — si dur qu'il faut souvent prendre la hache pour la couper.

Dans les Alpes du Haut-Valais, le pain et le laitage composent toute la nourriture des pâtres ; ils ne connaissent pas, comme ces énormes pâtres fribourgeois, à figure réjouie de moine gras, le café, les farineux, le riz au sucre et le petit verre d'eau-de-vie et souvent aussi la tranche de viande salée. Ils ont la sobriété et la maigreur des anachorètes ; taillés à la serpe, longs, pâles, ils ont quelque chose d'âpre, de dur, de fortement viril dans leur énergique et originale physionomie.

Mais il est temps de repartir.

Le fond de la vallée est plein de bétail, et, quand on monte, le spectacle de ces centaines de vaches bariolées qui vont et viennent, qui sont couchées au bord du torrent ou sous des hangars recouverts de planches pourries, — leur seule étable, leur unique refuge en cas de mauvais temps et de tourmente, — ce tableau alpestre tout vibrant de notes rouges, blanches et noires, avec, au fond, les murailles sans fin des grands glaciers éternels, est d'une originalité puissante.