

Une première visite au chalet – de Jean Hiersin –

Il n'aurait su dire si c'était réellement la première fois qu'il était monté au chalet. Car ces visites n'étaient liées à aucun événement particulier. On montait là-haut le dimanche après-midi en guise de promenade. Ces visites, elles s'étaient toutes mélangées dans le souvenir pour lui donner maintenant à croire à des impressions premières posant le doute sur la certitude d'images précises dans le temps. D'ailleurs, n'était-ce pas l'ambiance plus que l'événement qui comptait ?

Là-haut, au chalet, la porte d'entrée était située à bise et sur laquelle on pouvait lire le poétique nom de Cernys. Elle donnait aussitôt sur la cuisine toujours un peu tiède encore de la grande flambée du matin, alors qu'on avait fait le fromage. Tandis que maintenant c'était le repos. Ce qui retenait le plus dans cette pièce aussi sombre qu'une grotte, c'était le creux de feu¹ dont les deux portes de fer avaient été en partie refermées. Et dans le creux y brûlait encore des bûches de sapin. Peut-être qu'on avait voulu, sorti d'une sieste que l'on avait faite en haut dans les deux chambres qu'il y a, recevoir dignement les visiteurs du dimanche, comme aussi ne pas laisser trop tôt se refroidir cette cuisine si vite humide de par l'absence de feu et si peu accueillante désormais. D'ailleurs le creux de feu, c'était là où l'on entretenait le seul foyer du chalet. C'était le lieu central, la vie même. Sans feu, tout s'éteignait de cette vie simple pour vous faire retrouver l'obscurité et le froid. Il sentait la fumée émanant des bûches pétillantes, du sapin très sec coupé en bouts d'un tiers de mètre et que l'on avait pris sur la têche devant le chalet. Il sentait la résine du bois. Il pétillait allègrement. Et puis il percevait aussitôt, très forte, l'odeur de l'écurie dont la porte primitive s'ouvrait au fond de la cuisine, droit à côté de l'escalier dont on apercevait la cage contre laquelle étaient pendus à des crochets de bois faits avec des branches, on le voyait par ceux restés inemployés, des habits divers et ces chapeaux et capets de berger et la poche à sel. Et dans les trous faits dans la planche oblique de cette paroi, on découvrait les tabourets à un pied que l'on sert pour traire et qu'ici l'on appelle botte-cul, simplement. On ne les passe autour de la basse taille avec une ceinture de cuir qui durera une vie.

Mais il y avait en plus dans cette cuisine, monde vraiment étonnant, sans commune mesure avec rien de ce qu'on connaissait en bas, l'odeur de fromage et de sel, d'ammoniaque, émanant de la cave située juste à côté, au levant, et des toiles à fromage que l'on séchait sur un fil au-dessus du foyer ou pas loin, les distances, après si longtemps, il ne pouvait plus guère les savoir. Et ces odeurs formaient un tout caractéristique à ce chalet et à son ambiance unique. C'étaient là des hommes qu'assurément il voyait pour la première fois, adultes impressionnants par leur sérieux. Ainsi chacun de leurs gestes qu'ils accomplissaient, chacune des paroles qu'ils prononçaient, il était si petit, n'ayant

¹ Certains disent le creux du feu.

guère plus de cinq ans, était-ce cette fois où bientôt ils partiraient, son père, ses frères et lui, pour la cabane, c'était la vérité. Des choses que l'on n'aurait pas pu accomplir ni poser d'une autre manière. Il comprenait en même temps ce que l'univers adulte a de sérieux, presque de figé. Rien ici qui ne ressemble à ses jeux ni à ses découvertes d'en bas. Tout est nouveau. Et ce qu'il enregistre avec une force qu'il ne peut pas imaginer, c'est un véritable monde, un monde plein et riche qu'il pénétrerait mieux à chaque visite qu'il ferait encore au chalet avec son père qu'il ne revoit jamais dans ses souvenirs que tirant une jambe. C'était même là sa caractéristique la plus évidente, ça, et puis sa calvitie chaque année plus importante mettant à nu une tête très ronde, et puis comme attributs, sa canne que toujours il prenait avec lui le dimanche, et puis ces jours-là ses beaux habits qu'il portait bien, et son chapeau, tandis qu'en semaine, il ne mettait que la simple casquette.

Il le sentait confusément, ce monde lui deviendrait familier. Il ne savait pas alors qu'en celui-ci, autrefois, quand il était jeune, son père avait vécu des années durant, qu'il était ici le fromager de son père à lui. Et que ce monde, c'était son monde à lui aussi, véritablement, dont aucune des facettes ne lui était inconnue.

Le chalet était donc tout noir à l'intérieur, il lui semble, avec seule cette lueur rouge du foyer, et puis aussi, parce que dehors, à cause de tant de nuages, le ciel s'était assombri, la lampe à pétrole posée sur la table. On s'était assis derrière elle, sur les bancs mis là, de part et d'autre. Et le berger d'alors avait apporté pour chacun un bol et une cuillère de bois qu'il avait posés sur la table. Puis il était parti dans une pièce que l'on nomme chambre à lait, toujours elle est située au nord du bâtiment afin qu'elle reste fraîche en permanence, pour en ressortir bientôt avec un pot. C'était de la crème. De la crème de chalet, épaisse et odorante. O ! oui, de celle-ci, il en a gardé l'odeur autant que le goût. Elle écœure un peu. Et il en offrit à chacun dans les bols. Et chacun mis du sucre sur sa crème qu'il mangea ensuite lentement, avec application. Était-ce bon ? On ne sait trop le dire, dans tous les cas c'était gras et lourd, et ça vous colmatait à merveille et très rapidement l'estomac. Et quand on arrivait au fond de son bol, le berger, était-ce Roger Favre, il demandait :

- Je vous en sers encore ?

Mais rassasié, une cuillère de plus et tu sors sur le devant du chalet pour te soulager, on faisait non de la tête tout en affirmant qu'elle était fameuse.

Elle l'était réellement, sauf les jours d'orage, où elle prenait invariablement le rance ou l'aigre, bonne à jeter. Parfois, quand on avait cueilli des fraises et des myrtilles en montant au chalet, on connaissait des coins sur la montagne sous-jacente où l'on avait fait de grandes coupes récemment, on les mettait dans une assiette pour les recouvrir ensuite avec de la crème. Et l'on écrasait et brassait le tout, ce qui vous faisait une bouillie violette avec un goût et un parfum formidables.

Et c'était ça, et pas autre chose, la vie des chalets, le dimanche après-midi quand l'on y venait trouver les bergers. La crème dans les bols et les cuillères de bois un peu raiches² dans la bouche. Et puis ces autres odeurs fortes qui emplissaient la cuisine, des odeurs de chalet, typiques, inoubliables pour qui les a connues, faites des produits qu'ici l'on fabrique, de la bouse et de la fumée. Et lui, après qu'il ait regardé les hommes et la cuisine, il voyait, retirée contre le mur et pendue au bout de sa potence, vide, lumineuse de son cuivre doré, oh ! qu'elle était belle, la grosse chaudière, et puis sur l'enrochoir³, près de la fenêtre, le fromage du matin qu'on pressait, et plus haut, sur des perches, des récipients divers que l'on avait servi pour le lait ou pour la fabrication. Il se disait qu'en somme cela ressemblait un peu à la laiterie du village où son père travaillait. Simplement qu'ici ce monde déjà connu, en quelque sorte, il prenait une forme différente à cause du peu de lumière qu'il y avait, et surtout des odeurs apparemment plus fortes. Si vraies pourtant, si prenantes, et surtout inoubliables.

Et quand on redescendait enfin au village, à pied, sur la fin de l'après-midi, on les connaissait, les chemins qui font raccourci, c'est étrange, il semblait qu'on n'était plus tout à fait les mêmes que quand l'on était monté !

C'est que le chalet, quand on est petit surtout, ça vous impressionne et ça laisse des traces en vous que vous n'oublierez plus de votre vie.



La porte entre la cuisine et l'écurie, immuable depuis des siècles

² Râpeuses

³ Gros plateau de bois où l'on moule et presse le fromage. Les coulisses du bord permettent au petit lait de s'écouler dans un récipient que l'on place en bout.



Les escaliers conduisant de la cuisine aux chambres du haut, construit probablement au début du XIXe siècle, en même temps que la plus ancienne des deux chambres.