

Des planches à fromage vieilles d'un siècle et demi

Qui l'eut cru, retrouver en 2020 des planches à fromage de cet âge fabuleux ? Elles furent sorties intactes, pratiquement sans cirons, sans pourriture, de la maison Alphonse Rochat aux Charbonnières.

Il faut revenir un peu dans le temps. En 1866 brûle ce quartier que l'on appellera plus tard du Cygne. On peut encore le découvrir tel qu'il était sur le dessin de Devicque de 1952, donc réalisé quelque 14 ans avant l'incendie.



Voyez le centre de l'image, grand voisinage avec le clocher de l'église à l'arrière. C'est ici même ce quartier qui, reconstruit, sera celui du Cygne. Avec deux grandes maisons, le Cygne, d'emblée semble-t-il devenu café-restaurant, remplaçant le Vieux Cabaret qui venait d'abandonner sa patente, et Chez Alphonse. Ces deux maisons allaient complètement rompre l'ancienne structure du quartier, la deuxième devant, faute de place, être mise de travers, soit offrant désormais ses deux grandes façades aux vents dominants, la bise et le vent, les pignons à orient et à occident.

Ces deux maisons, remplaçant les anciennes, étaient propriété de la famille dite des Mouïson. Les Alphonse en font partie. Alors la dite famille, en plus de son patrimoine local, avec deux bâtisses et des champs pour chacun des membres à ne plus savoir qu'en faire, possédait la montagne du Bonhomme, située dans les hauts des villages des Charbonnières et du Séchey. Cependant, par la reconstruction de ces deux bâtiments d'importance, les Mouïson devaient entrer dans une spirale des dettes qui ne leur laissa pas le choix : ils durent vendre leur montagne, une propriété qu'ils possédaient depuis près d'un siècle et demi. Crève-cœur assurément.

En plus de reconstruire, il fallut acheter un nouveau matériel, soit parmi tant d'autres fournitures, des tablars à fromage, car il n'était naturellement pas

question d'en abandonner le commerce, d'autant plus que là-haut, où l'on habitait encore une bonne partie de l'année, chalet et maison, l'on fabriquait toujours. Il deviendrait dès lors possible, de descendre les fromage à mi-saison, pour finir de les affiner dans la grande maison Alphonse, ferme constituée de deux parties identiques, comme on l'a vu, l'une à occident, soit du côté du Risoud, et l'autre à orient, soit du côté du Mont-Tendre.

Donc voilà nos hommes à devoir acheter des tablars à fromage. Ils purent encore peut-être se les procurer en Bonport propriété d'Armand Rochat, site qui allait poursuivre tant bien que mal ses activités jusqu'en 1883, année où une inondation catastrophique emporterait une partie des bâtiments au fond de l'entonnoir.

De beaux tablars à fromage, des merveilles de 4 m de long sur 60 cm de largeur. Du sapin du Risoud à n'en pas douter, à la veine fine, d'où la longévité exceptionnelle de ces planches. Nous vous les faisons découvrir ci-dessous. Elles méritent leur conservation, pouvant ainsi aller conter aux générations futures ce qu'étaient ces fabrications de chalet et quel était le matériel nécessaire à l'affinage pour nos vaillants fromageurs.



La maison des Mouïsons, face orientale. Cette maison fut en quelque sorte construite de travers, c'est-à-dire que son axe ne suivant pas le principal de la Vallée qui va de vent à bise ou vice-versa. Elle prenait donc le vent non plus en plein dans le pignon, mais par le travers. On ne sait trop les avantages de l'une ou l'autre de ces deux situations.



Les Charbonnières, vers 1910. A gauche, la maison Titouillon, puis la maison Mouison. On peut aisément imaginer les tablars à fromage que l'on vous présente ci-dessous dans les caves des Alphonse d'où ils ont été exhumés par miracle plus d'un siècle plus tard.



Ces tablars à fromage ont été réutilisés dans un chalet d'alpage de proximité. Mis sur les échelles originelles, ils vous font retrouver l'ambiance de ces bonnes vieilles caves à fromage de chalet.



Cave des Esserts dans les années quarante, avec de fameux tablars à fromage. Une fois un peu vieux, on les brûlait pour les remplacer par des neufs, d'où l'incroyable chance d'en trouver des anciens en parfait état.



Fabrication du fromage en ce même chalet, avec Arnold Lyon (à droite) et son employé.

