

Un intérieur de chalet – deuxième chant -



Admirables sont ces intérieurs de chalet. Où chaque chose est parfaitement à sa place et mise en évidence dans une lumière douce prouvant la qualité du photographe qui ne trouvera jamais en ces lieux que la pénombre. Les professionnels utilisent-ils des projecteurs, ou quelque appareil de ce type ? On peut se poser la question.

C'est en fait sans importance, Mieux vaut s'attarder sur la photo elle-même que sur la manière dont elle a été faite, avec une mise en scène dont l'évidence est certaine.

Intérieur de chalet, avec l'odeur non seulement du feu que l'on fait sous le gros chaudron, odeur de sève parfois, mais aussi de la fumée, senteurs fortes d'une cuisine de chalet où se mêle, plus puissante encore, celle provenant par la porte de l'écurie entrouverte, odeur de bouse fraîche. Trois odeurs incontournables, voire nécessaires. Autrement serait-ce seulement un chalet d'alpage ?

A droite est, en contradiction formelle avec la réalité, l'enrochoir, sur laquelle on a mis des baignolets que d'ordinaire l'on trouve dans la chambre à lait. Ici figurerait mieux, en prolongation sur la gauche, la presse à fromage que l'on ne retrouvera donc pas sur cette image.

Poches à crème et à séré sont au-dessus, les deux surmontées par trois seillons à traire. Deux oiseau, soit l'outil à porter le fromage de ce chalet qui n'est probablement que secondaire au chalet principal où sont les caves, bâtisse située à une altitude moins élevée, que l'on appelle dans certains lieux à premier. On

peut franchir parfois plus d'un kilomètre entre les deux chalets. Ce sera l'affaire, non du fromager mais d'un aide quelconque, berger, modzeni, trancheur ou râbleur. Point besoin de qualités supranaturelles pour se coltiner un fromage avec l'aide de cet appareil, en fribourgeois l'ogi.

Imaginez que la cuisine est ouverte sur le toit, donc pas de plafond, et que les escaliers conduisent pourtant en un endroit qui en posséderait un quand même. Chambre on le sait très fraîche dans les demi-saison, alors que le froid vous fait frissonner les épaules et vous glace les mains que nous n'aurez plus jamais que froides, et surchauffée au cœur même de l'été, quand le soleil vous brûle les têtes qui, à leur tour, vous surchauffent la chambre. On peine à dormir et l'on regrette le froid du printemps ou celui qui viendra déjà même avant la fin de l'été. L'escalier est impressionnant qui mène à ces hauts.

Pas de cuisine de chalet sans du bois dans un coin. Certes, l'essentiel est en têtes contre l'une des façades du chalet, naturellement débité en bûches de cinquante centimètres de long, mais la réserve du jour ou de ceux à venir est là, et à proximité immédiate, le tronc avec la hache plantée dessus. Contre le mur, une scie et la poche à sel. Traversant la cuisine, une longue perche sur laquelle on met les toiles à fromage à sécher.

Regardez toujours au plafond. La, au-dessus du foyer, est la grande cheminée. Elle est toute en bois, avec les poutres nécessaires à la supporter. C'est une sorte de grande pyramide qui va monter jusqu'au toit où les dimensions d'impressionnantes qu'elles sont au départ deviennent toutes réduites. Un chapeau est au-dessus de la cheminée, fait de deux vantaux que d'ordinaire on peut actionner depuis le bas. Alors s'il pleut un peu trop, par exemple, ou qu'il vente vraiment trop fort, on peut fermer ces volets selon ces circonstances météo. Dans certains chalets le système n'est pas aussi évolué- un simple couvert de tôle arrondi surmonte la cheminée, la fumée passant par les ouvertures de côté.

Et voilà le maître fromage, celui qui commande dans le chalet, celui qui fera, par la qualité de ses fromages, que la saison sera plus ou moins bonnes. Habits traditionnel, chemise rayée sans col et mandzon. Manche de chemise retroussée, ce qui fait que les avant-bras du fromager sont toujours bronzés. D'une part par tout ce qui peut y avoir de fumée et de manipulation hors de la chaudière, ou même en celle-ci, où il y aura le caillé, et d'autre part par le soleil du dehors, quand le fromager se donne la peine d'aller au moins voir à l'extérieur le temps qu'il fera demain t en regardant le ciel et les nuages.

Grosse et belle chaudière suspendue au bout de sa betze. Solide à supporter deux chaudières au moins. Celle-ci pour près de 800 litres au moins. Elle fume, ce qui signifierait qu'il y a du lait à l'intérieur, ou du caillé, si nous sommes plus avant dans la fabrication. Le fromager tient le débattoir. Il a tantôt coupé le caillé avec la lyre en petits morceaux, et maintenant il achève avec le débattoir. Il brasse le tout. Il a le geste austère et en même temps tranquille. Il ne sourit pas. Ses pantalons sans ceinture sont tenus par des bretelles cachées par le mandzon. C'est là le travail essentiel de la journée, amener le caillé à juste ce qu'il faut, question

de grosseur du grain, pour qu'on puisse le sortir avec une toile de la chaudière. Mais voilà, ici, la presse n'est pas visible.

Ambiance tranquille, le bouèbe regarde la scène depuis le palier de la porte entr'ouverte sur l'écurie. A la droite, les liens de cordes pour attacher le bétail, et plus loin, à peine, un autre seillon.

On a ainsi fait le tour de cet intérieur de chalet. Juste un détail encore. Nous ne sommes pas ici dans le Jura, à la Vallée de Joux par exemple, mais en Gruyères, le pays des vrais chalets, de la vraie fabrication, le pays même d'origine d'un fromage de ce nom, il y a des siècles et des siècles. C'est si loin d'ailleurs que plus personne ne peut savoir en quels temps anciens tout cela se passait !