

## Le goût des chaudrons

Non pas forcément de ce qu'on y met à cuire, mais l'objet lui-même, sa forme ventrue, son attache en fer, sa modestie, quelques litres à peine de contenance, ou son orgueil, avec plus de mille litres, soit une bien belle chaudière.

Chaudière ou chaudron, n'est-ce pas d'ailleurs un peu la même chose. Simplement que les petits servaient pour la cuisine, au-dessus de l'âtre, sous la grande cheminée, et que les grands s'utilisaient en chalet pour la fabrication du fromage, de même sous la grande cheminée, en de vieux temps entièrement en bois.

Si les petits se trouvent à des prix raisonnables, par contre les grands chaudrons, et même qu'ils soient vieux et aient servi pendant des décennies, valent une petite fortune chacun.

Il y en a qui les collectionnent. Simplement qu'il faut de la place. Clochettes ou chaudron, tout cela a une relation directe avec le chalet. Tout cela est doté d'un fort pouvoir poétique. D'où la valeur culturelle incontestable de ce type d'objets qui se doit être représenté dans toute collection liée à un patrimoine quelconque.

Les photos en rapport avec chaudron ou chaudière ne manquent surtout pas. Puisque c'était là le cœur même du chalet.

Mais gros, mais petits, ils sont beaux. Ce sont nos chaudrons.



Petits ou grands, leur fonction est la même, contenir et chauffer des aliments.



Le grand chaudron d'alpage, soit la chaudière de chalet. Ici à la Dôle. Carte postale colorisée, l'une des plus belles et des plus significatives de cette vie alpestre.