

## **Bonjour Monsieur le boulanger !**

En ce village le four existait depuis l'aube de son existence, soit dès la fin du XVe début du XVIe siècle.

On en vint à construire une salle sur le four en 1674<sup>1</sup>. Le bâtiment fut désormais considéré comme chapelle. Avec donc le four en dessous et celle-ci en dessus. Cette salle put servir sans doute pour les assemblées de village, comme au XIXe siècle de salle d'école et d'appartement pour la petite régente.

Avec la construction de l'église en 1834, la chapelle fut abandonnée. Elle ne servit plus que de boulangerie et à l'occasion de petite école. Dès 1876, construction du nouveau collège, cette fonction même fut abandonnée. Les locaux délaissés devinrent appartement du fournier puis du boulanger.

Le four appartenait à un consortium de Rochat. Par une convention de la fin du XIXe siècle, il tomba dans le giron du village des Charbonnières qui possédait désormais l'entier du bâtiment.

S'y succédèrent différents fourniers puis, dès la même fin du XIXe siècle, différents boulangers. La liste figure dans l'une ou l'autre de nos publications consacrées à ce bâtiment véritablement historique.

Nous n'en referons donc pas l'histoire ici.

La famille Cotting qui en est devenue propriétaire, arrive au village en 1957, selon la lettre de la page suivante.

Elle avait été précédée par la famille Degoumois qui ne fit tout au plus que deux ou trois ans.

Auparavant ce fut pendant de nombreuses décennies Alfred Rochat dit Tiétié, le boulanger des années cinquante avec son épouse qui tenait le magasin.

Plus auparavant ce fut le boulanger Gisclon qui possédait la maison au Bugnon, Gisclon pouvant être considéré comme notre premier véritable boulanger et resté plusieurs décennies au village.

Actuellement la boulangerie, où ne se fait plus le pain depuis bientôt deux décennies, est tenue par Mme et M. Collaud. La famille Cotting en reste propriétaire.

Le magasin reste toujours d'actualité en cette année 2020, dernier point de vente aux Charbonnières avec les caves du Pèlerin.

Le village s'est passablement essoufflé depuis le début des années septante. Il ne récupérera jamais sa forme sur ce plan-là. C'est une page tournée, dirait Paul-Henri Dépraz, dans un ouvrage consacré à la vie quotidienne du village du Séchey et qu'il vous faut lire absolument. Il s'agira non pas encore des années cinquante, mais des années trente que l'auteur revisite avec bonheur.

---

<sup>1</sup> Rémy Rochat, Supplément no 1 à l'histoire de la communauté du Lieu, Le Pèlerin, 1995, p. 63

Pilly le 6.5. 1957.

Messieurs,

Ayant lu sur la feuille officiel que  
votre boulangerie - épicerie est à remettre,  
je me permet de faire mes offre.

Je suis boulanger - pâtissier, j'ai  
25 ans, et je suis marié. Je m'intéresse  
doublement à ce commerce, vu que ma  
femme est vendeuse de métier.  
Elle a travaillé six ans à la Coopérative  
de Brassus, vu que ses parents sont de la  
Vallée.

Actuellement je travaille à Pilly  
chez Monsieur Emile Luter, boulangerie,  
où vous pouvez prendre des références.

Auriez-vous l'obligeance de me donner  
des renseignements sur les conditions de la reprise  
de votre boulangerie, et le chiffre d'affaire par  
année.

En attendant une réponse, qui j'espère sera favorable  
Veuillez agréer, Messieurs, mes salutations distinguées

Otto Gotting-Meylan.

Soubardel 25

P.S.

Pilly. (Lanciam)

Vous pouvez avoir à votre disposition, mes certificats et diplômes



Alfred Golay dit Tiétié encore jeune homme avec son futur beau-père, Bielser. Il épousera l'une des deux sœurs de gauche.



La fierté d'un boulanger « moderne ». On livre à tout va.



Les enfants des Charbonnières ont travaillé pour les écoliers d'Agadir. En voici, aidant le boulanger contre rémunération.

FAL, de février 1960. Seule photo que l'on possède de l'intérieur du four des Charbonnières. Marie-Joseph et Georges Verdon travaillent à la boulangerie afin de se faire de l'argent pour la cause Agadir – tremblement de terre du 29 février 1960 -.

BOULANGERIE - PATISSERIE - EPICERIE

**A. ROCHAT**  
LES CHARBONNIÈRES

*M. Billage, Charbonnières*      *Doit*

Les Charbonnières, le *18. I* 19*55*      Imo. R. Dupuis - Sentier

Mois	Date		Francs	Ct.
<i>4<sup>e</sup> juillet</i>	<i>31</i>	<i>15 ballons 1<sup>er</sup> pain l.</i>	<i>4.</i>	<i>50</i>
<i>août</i>	<i>1.</i>	<i>350 p pain.</i>	<i>52.</i>	<i>50</i>
			<i>57.</i>	<i>00</i>

*Approuvé le 8. 7. 55*  
*J. Martin*

*308*

*Aquitte le*  
*17. II 1955*  
*A. Rochat*



Vente à la boulangerie de produits sous cette enseigne.



Ces fameux indiens et cowboys que l'on découvrait dans des emballages de chewing-gum plat. Manque précisément l'emballage !



Souvenirs, souvenirs...

Nous mangions du pain gris à la maison. Il coûtait de cinquante à soixante centimes le kilo. Il n'était pas savoureux comme celui que l'on trouve de nos jours dans les boulangeries. C'était un pain gris qui s'émiettait et qui ne faisait pas vraiment de bonnes tartines, bien qu'alors j'en aie consommé des quantités invraisemblables. On s'en tenait à cette qualité, mon père n'étant pas dans les familles aisées, mais aussi parce qu'inconsciemment il voulait garder ces habitudes de campagne qui venaient du fond des âges. Donc pas de pain blanc pour nous. Excepté pour le dimanche. C'est Piguet, le boulanger du Pont, qui venait nous livrer de la tresse ou du blanc carré, le samedi soir, alors que notre mère nous faisait joyeusement goger à la cuisine dans des bacs à lessive zingués portant des numéros sur le côté.

La boulangerie s'élevait juste à côté de la laiterie. Mon père qui n'en était qu'à deux pas, n'y achetait pas lui-même le pain. Jamais. C'était à notre mère ou à nous de le faire. Nous nous y rendions, un petit sac à commissions à la main, en cuir mou au fond duquel se trouvait le porte-monnaie. A l'époque on rentrait à la boulangerie par la porte qui est à côté de la boîte aux lettres, ce qui constitue le magasin actuel n'étant que le garage. Tout près, contre le mur de la laiterie, était appuyé le vélo noir de mon père. Le comptoir se trouvait à gauche en entrant. Là était Mme Tiétié qui nous servait. Pendant que son mari, un gros homme en habit de boulanger, restait dans le laboratoire, juste derrière, à pétrir la farine.

Le magasin sentait le café moulu. Le moulin électrique était fixé au mur, près du comptoir. Nous y achetions du café Villars. Ça

nous donnait droit à des timbres orange que ma mère collait sur un carnet à la fin du mois. Les miches de pain étaient rondes, on les trouvait, ainsi que dans toutes les boulangeries du monde je présume, sur des étagères fixées au mur, derrière. Rien d'original, je le sais. Mon enfance n'a connu que cela. Je n'irai pas imaginer autre chose pour vous plaire. Si mes souvenirs sont insignifiants, c'est que la réalité fut telle.

Mme Tiétié ne nous donnait que rarement quelque chose. Ça sentait quand même bien bon le café, le pain et la farine dans cette boulangerie de mon village, elle aussi à ne pas pouvoir contenir beaucoup de monde en son exigüité. J'y achetais de la chicorée et du *zucca*. Ma mère, avec le café moulu et ces deux succédanés, préparait le café au lait de mon père. Juste ce qu'il fallait de chacune de ces trois composantes pour le faire bon. «Il n'a pas tant de couleur, ton café aujourd'hui», disait parfois mon père. Et ma mère lui en versait à nouveau une giglée. Il est vrai que le café trop clair ne passe pas. Il vous doilatte. Et ce café au lait se prenait dans des bols, sans sucre.

A la boulangerie, chez Tiétié, j'achetais des chewing-gums dans des emballages colorés. C'étaient des plaques qui vous donnaient un bon goût d'abord, mais qui bientôt, ayant perdu leur sucre et leur arôme, devenaient une pâte caoutchouteuse, juste bonne à jeter.

Je ne savais pas faire de bulles, moi. Je regardais avec envie certains des autres qui les faisaient naître entre les lèvres, qui les grossissaient et qui vous les faisaient péter, tchac, pour recommencer aussitôt. Pour certains des après-midi, que dis-je, une enfance entière passée à ce petit jeu ! Nous étions tous devenus, nous autres, de la civilisation du chewing-gum. Il y avait aussi des Bazooka, petites tablettes roses au goût de fraise et à l'emballage blanc, bleu et rouge, dans lequel se trouvait une petite histoire dessinée sur un papier parafiné. Un héros dont je vois la silhouette trappue, la tête ronde, dont je sais encore la personnalité facétieuse, mais duquel j'ai oublié le nom. Ça me reviendra !

Mais je n'achetais pas les chewing-gums pour faire des bulles, moi. Seuls les Indiens en plastique dur qu'ils contenaient m'intéressaient vraiment. Je gardais les timbres depuis l'âge de cinq ans. Je

me mis désormais à collectionner les indiens, avant que je ne me tourne vers quantité d'autres choses dont la beauté des emballages m'attirait : paquets de cigarettes vides, boîtes d'allumettes, papiers de chocolat et étiquettes de vin. Rien dans notre société de l'emballage coloré qui ne m'ait intéressé. Quand une propension marquée à la collection vous possède, peu importe l'objet. Ça naît, ça se développe, ça se cultive allez savoir pourquoi. Peut-être le besoin viscéral de s'accrocher à quelque chose ou celui de posséder.

Nous étions au temps béni du peaurougisme. Mes indiens devinrent vite une belle tribu. Certains papiers trouvés dans le chewing-gum donnaient droit à un chef de plus grande stature. Je m'étais rendu compte que les emballages vert foncé en contenaient plus que les autres. Ainsi j'aurais pu dépouiller notre boulangerie sans coup férir. Pourtant je n'osais pas. Je n'en tirais qu'un de temps en temps, pour qu'elle ne s'aperçoive pas que j'avais trouvé la combine et que désormais je pouvais tous les lui prendre, ses chefs indiens, à la coiffure impressionnante et au noble visage.

Des années plus tard vint un nouvel assortiment d'indiens et de cow-boys, mais cette fois-ci en plastique mou, et plus gros. Et tous ceux-là, les durs comme les mous, je les possède encore. Vous croyez que j'aie pu me dessaisir de mes richesses d'enfant ? Impossible ! Elles m'accompagneront jusqu'à l'heure du dernier voyage. Elles sont là en attendant, dans un carton qui mesure très exactement vingt-cinq centimètres de haut sur vingt et un de profondeur et onze de large, avec une ouverture sur le dessus. Mes enfants les regardent parfois en cachette. Ils les alignent sur la moquette de la chambre de gym. On vit moderne chez nous ! Cette exposition clandestine leur est d'autant plus précieuse. Ils savent qu'ils ont affaire à des objets sacrés, ils les traitent en conséquence. Les indiens sont de couleurs diverses, les cow-boys gris argent, toujours, avec des chevaux blancs ou noirs.

A la boulangerie, il y avait le Milo, le fils, un jeune homme qui possédait une nervosité et une force inquiétantes. Il y avait aussi un deuxième fils de notre âge. Complexité des mariages et des remariages au cœur des familles de mon village que je n'ai pas toujours su élucider. On lui disait aussi Tiétié. Nous nous plaisions à le coura-

ter. Il était copain avec la Masse. Ils s'arrangeaient pour le pain. L'un prenait la mie, l'autre qui ne l'aimait pas, la croûte. Quand il était poursuivi et qu'il arrivait près de la boulangerie, il se mettait à crier: «Milo, Milo, les gamins m'emmerdent!» On voyait alors sortir le Milo à toute allure, rapide comme c'est pas permis. Mais nous, méfiants, nous nous étions déjà éparpillés aux premiers cris de ce pauvre Tiétié. Ah! il n'aurait pas fait bon tomber dans les pattes du Milo, nom de sort, ça aurait fait mal.

Le poulailler à Tiétié est au vent du vieux moulin, en contrebas de la laiterie. Les poules ont mangé l'herbe jusqu'à la racine. Il n'y a plus que la terre battue et les cailloux qui saillent. Un grand mur le domine. Nous lançons des pierres aux poules depuis le haut, nous visons les casseroles à demi pleines de son, nous en profitons aussi pour lapider la façade tavillonnée du vieux moulin.

Sur la place de la laiterie s'élèvent deux marronniers à la couronne superbe et sous lesquels la Société de développement a placé deux bancs verts. C'est là un espace au cœur du village qui connaît encore les saisons, avec des arbres dont les fleurs s'ouvrent en épis au temps des montées et dont plus tard les marrons tombent dans l'herbe, près des bancs, ou sur le goudron. La place est petite, serrée entre la barrière de fer et la route. On s'y tient après l'école, on y parle du régent qui nous a retenus hier après l'heure et qui nous a fait répéter dix fois le même sol-fège. Mon père est à la laiterie qui fabrique le fromage. De la vapeur sort des portes entrouvertes dont la première est de bois vernis, blanc beige, la seconde de métal, pourrie dans le bas. Une hotte métallique aux bords inférieurs frangés est sensée les protéger des intempéries.

Un jour le Milo m'appela. Non ce n'était pas pour me ficher une trempe parce que j'avais fait avec d'autres des misères à son Tiétié. Simplement pour me montrer le bidon qu'il venait de sortir du laboratoire. «Sens comme ça sent bon là-dedans», m'avait-il dit avec un léger sourire. Le coup classique, quoi! Et moi, tout naïf que j'étais, j'y mis la moitié de la tête. C'était de l'ammoniaque ou quelque chose du même tabac. La première bouffée, la seule, car j'avais fait un incroyable saut en l'air, m'avait brûlé les poumons. Des larmes plein les yeux, je regardais le Milo qui était là, son bidon à la main, maintenant un sourire jusqu'aux oreilles, heureux comme un gamin de la bonne farce qu'il m'avait faite. Quant à moi... et bien on ne m'y reprendrait plus!

Il restait parfois de la crème à cornet au fond d'un récipient de métal. On pouvait l'avoir. Le fils n'était-il pas notre bon copain? Une crème jaune et épaisse. On s'en mettait plein les doigts. Ce n'était pas tous les jours qu'on avait la possibilité de s'en offrir. Il fallait profiter. Car des cornets à la crème, à la maison, vous pouvez compter qu'on nous en donnait! Ils étaient pour les autres seulement! Les autres? Qui ça?

Saveurs d'enfance, 1991.

## des amateurs de bon pain *FAVO du 8 juin 2020*

Installés depuis 5 ans aux Charbonnières, Claude-Alain et Fabienne Collaud ont bien le savoir-faire, la jeunesse, la volonté et l'imagination pour offrir au village une boulangerie accueillante, pleine de spécialités. «Favorite», crocodiles fourrés, pains au maïs, etc. une ronde de pains vous attendent au coin de la route de Mouthe.



*Pour Fabienne et Claude-Alain Collaud - comme pour tous les boulangers - les moments en famille sont trop rares.*

Arrivé du pays fribourgeois où ils ont été employés dans diverses boulangeries à Romont, Châtel-St-Denis et Morat notamment, ce jeune couple a trouvé aux Charbonnières un accueil réconfortant. *«Des gens se sont proposés pour nous donner des coups de main. L'année passée, j'ai eu un problème au dos et un paysan venait le soir porter les sacs de farine à ma place. Il y a aussi un jeune qui vient souvent aider la nuit, mais il ne veut pas en faire son métier, pourtant il serait capable. Nous avons été étonnés de toute cette solidarité»* témoigne Claude-Alain Collaud.

Brevet fédéral de chef boulanger-pâtissier en poche, il a pu reprendre ce magasin de la Vallée de Joux et y apporter une petite touche fribourgeoise avec du pain, fait avec du lait de la deuxième ou troisième traite après le vélage, apprécié entre autres par les bergers au moment des montées aux alpages des environs des Charbonnières, qui apportent un surplus d'activité dans le laboratoire de boulangerie et dans la boutique. *«Hier, on n'avait plus de pain à onze heures, et aujourd'hui, il en reste pas mal en fin d'après-midi»*. Les quantités,

problème éternel de nos artisans-boulangers qui doivent faire face à des variations imprévisibles de la demande.

La boulangerie est tout à côté de la laiterie, alors forcément, le lait utilisé en pâtisserie est frais. **«On travaille aussi beaucoup avec du beurre, et pas de lait en poudre»** précise notre boulanger qui tient à la qualité de ses produits, donc aussi à celle des ingrédients.

La qualité du travail, du geste, est issue d'un sérieux apprentissage, d'un goût prononcé pour ce métier, et de l'expérience des milliers d'heures passées la nuit dans le laboratoire à pétrir, retourner, tailler, manipuler et enfourner des quantités de pains, classiques, rustiques, paysans, multi-grains, les flûtes au sel, les pains au chanvre, au maïs, à la bière, au levain, les pains-surprises en forme d'animaux comme les crocodiles fourrés, les pains décorés pour les mariages et autres occasions. Et puis il y a la «favorite», petite baguette resserrée en son centre. *«Nous sommes les seuls à la faire à La Vallée. Elle a été lancée avec les moulins de Granges-Marnand, notre fournisseur de farine. Il y a aussi un concours, avec des billets gratuits à gratter et un VTT d'une valeur de Fr. 800.- à gagner. L'hiver passé, c'était un snowboard. On aime bien faire cela, ça met un peu d'animation dans le magasin, surtout avec les jeunes.»*

Par formation et vocation, Claude-Alain est plus boulanger que pâtissier, Fabienne est plus «gâteaux» et est également diplômée. Ils se complètent très bien pour réaliser de superbes cœurs pour la fête des Mères ou autres occasions, des meringues, des vacherins glacés et plusieurs pâtisseries sur commande. Depuis quelques années, les sandwiches ont de plus en plus de succès. Les Collaud en proposent maintenant sept sortes différentes.

Ils emploient un apprenti, deux vendeuses à temps partiel et une jeune fille au pair qui s'occupe de leurs deux petits garçons de 4 et 2 ans. Comme tous leurs collègues, les boulangers des Charbonnières voient leur métier «envahir» et compliquer leur vie de famille, avec des horaires difficiles, l'arrière-boutique qui déborde sur leur modeste appartement. Quel beau métier, mais quel dur métier! Sans aucun doute, l'enthousiasme de ce couple méritant a bien besoin de la fidélité et de la bonne humeur de ses clients et de la solidarité de tout un village.

*J.-M. Galopin*



Delphine, vendeuse, et M. Collaud, boulanger, dont l'établissement principal est néanmoins au Sentier.



L'ancien local de vente est désormais l'entrepôt.

Ailleurs, par la Vallée...



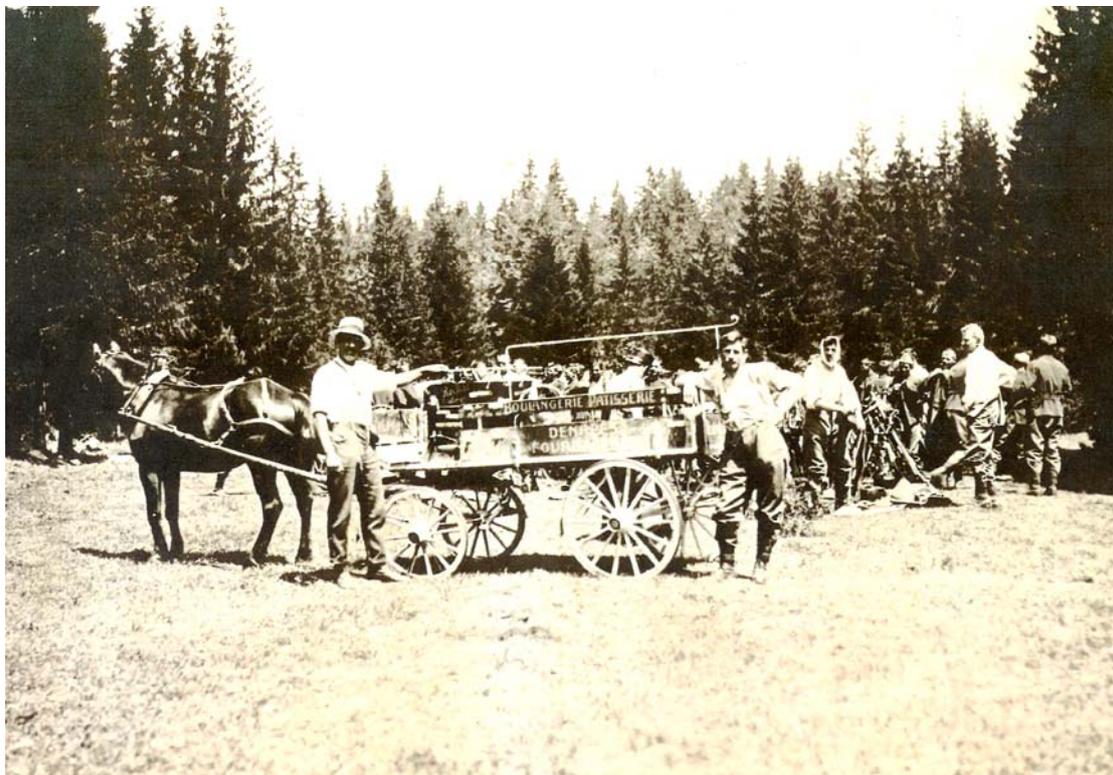
Photo Joseph Locatelli. Peut-on penser qu'il s'agisse d'une boulangerie au Pont ?



Le patron sans les mitrons ! Le patron : Beutler – Pellegrinelli – Sutter – Rochat Th. (pour Théophile) - ?



Boulangerie du Lieu en 1928, comme indiqué. Y règne alors Charles Rochat, de la famille des Rochat-Charpentier des Charbonnières, ancêtre du boulanger actuel, Rochat Eric dit Rocco.



Le même, sans doute quelques années auparavant, s'est improvisé marchand ambulant avec une charrette en conséquence. Il ravitaille les militaires.

## Quatre photos étonnantes



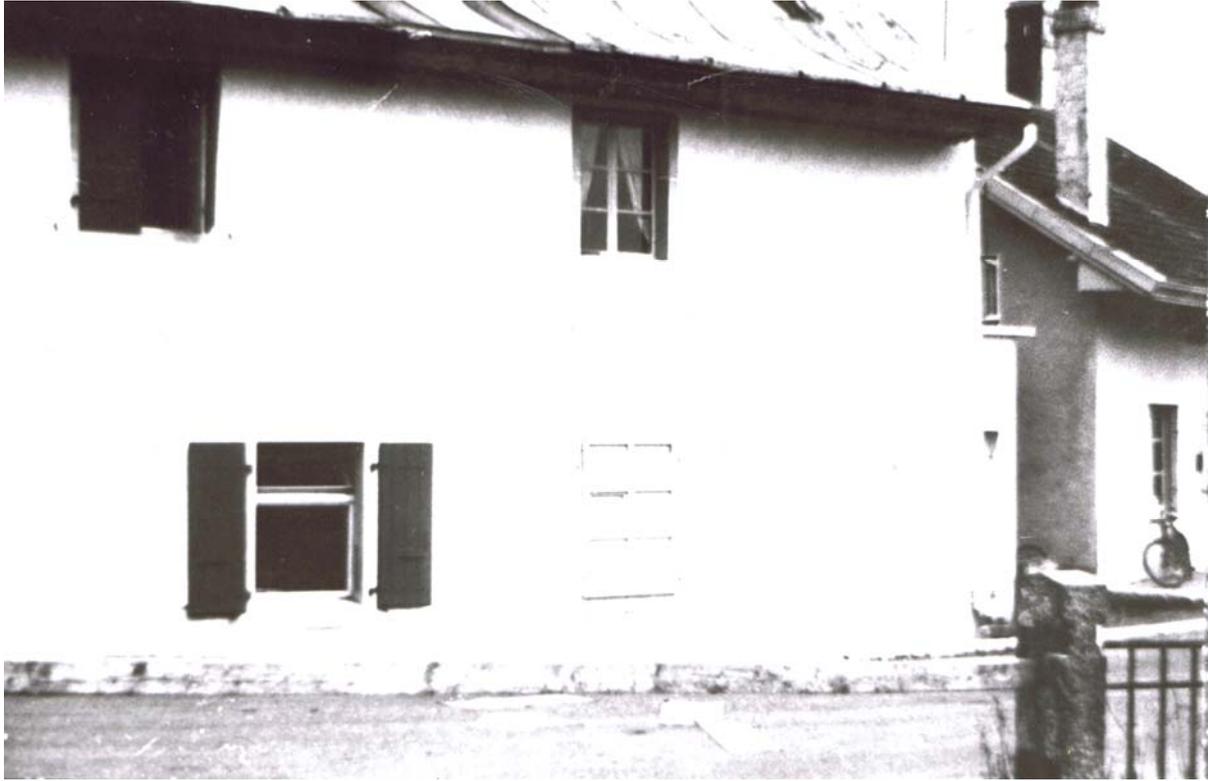
Le photographe a saisi la très simple façade ouest de la boulangerie. Une barrière existe de l'autre côté de la route.



Alfred Rochat dit Tiétié entre deux fournées.



Le dit qui s'en va. Le photographe est très attentif à son égard.



Même façade ouest. À gauche la laiterie avec le vélo militaire de Gaston Rochat laitier appuyé contre la façade. Entre les deux bâtiments un espace qui permettra d'emprunter le chemin d'en Là-Dessous.