

La chaudière sa la potence

Dans ce chalet là, une fois que l'on en eut fini avec la fabrication du fromage, c'était en 1957, 1958, l'on déposa la chaudière au galetas. Et comme elle ne devait plus servir, son propriétaire crut bien faire en la vendant pour le prix de 20.- alors même que question de finance, il n'était pas à plaindre. Puisqu'à l'époque, la forêt, son exploitation, ça rapportait plein des corbeillons de billets de ce même montant de 20.- Un geste inconsidéré et très regrettable, plus même, une véritable trahison du chalet et de tout ce qu'il avait pu connaître en fait d'économie alpestre.

Reste heureusement deux photos pour nous en souvenir. Elles ne sont certes pas de grande qualité, néanmoins elles révèlent la forme de cette chaudière.

Au fait, chaudière ou chaudron ? Entre les deux mon cœur balance. On peut utiliser tour à tour l'un ou l'autre terme, bien que le premier semble avoir pris le pas sur le second.

La chaudière, c'est le cœur du chalet, son âme. C'est là où se passe la transformation quasi magique du lait en fromage. Et quand elle est bien nettoyée, après l'opération, avec de la cendre prise à même le foyer, elle brille de tous ses feux. Elle vous éblouit. Elle vous réchauffe le cœur aussi. C'est l'objet le plus important du train de chalet. Elle coûte des mille et des cents tant sa fabrication est difficile.

La chaudière neuve du Chalottet provient du Val d'Aoste. Inutile de dire qu'elle est superbe, et d'une contenance magistrale. Le prix, c'est dix francs au litre. Ce qui fait qu'une chaudière qui pourra contenir 1000 litres, vous coûtera environ 10 000.- Pas donné, mais justifiable, puisque la préparation d'un récipient de ce type demande des heures et des heures de boulot, de la force, de la résistance, et surtout des connaissances et un coup de main véritablement professionnels.

Quels étaient autrefois nos fabricants de chaudières ? Cela demanderait une étude approfondie. Curieusement, on s'est mieux attaché à faire l'histoire des cloches qu'à celle des chaudières. Pour ce qui est aujourd'hui de mettre la main sur une telle, il faut courir le monde et sortir son porte-monnaie.

Nous n'allons pas redonner ici tout ce qui peut s'y passer en fait de transformation du lait en vue de fabriquer un fromage. Les livres en rapport avec l'économe alpestre regorgent de ce type de renseignements. Nous allons simplement passer en revue quelques chaudières et surtout vous offrir un peu de poésie quant à cette pièce fondamentale du train de chalet. On peut d'ailleurs la voir sur tous les dessins, gravures et photos qui traitent, soit du remuage, soit de la descente ou de la montrée, cette dernière par le biais des poyas.

La contemplation de celles-ci, en origine toutes en pays de Gruyère, nous révèle quelques belles surprises.

La chaudière au-dessus de tout, pourrions-nous dire.



La plus belle photo sans doute d'un intérieur de chalet. Nous sommes à l'un de ceux de la Dôle. Il y a tout à analyser de cette image. Premièrement que l'intérieur est des plus rustiques, c'est-à-dire tout à fait traditionnel, cuisine au sol pavé de pierres. Réserve de bois à proximité. Un tronc peut servir de siège. Il est évident que la scène est arrangée, comme il se doit pour tous ces clichés de l'intérieur du chalet. On peut voir la plupart des objets de celui-ci : des seillons ou mitres, des baignolets en fer blanc, une tape à beurre, une poche à séré, une autre en fer-blanc. Quatre seillons. Une poche en bois. Un biorey, un couloir, l'enrochoir avec dessus le fromage pris dans son moule reposant sur un tavé, un autre le recouvrant. On devine une presse ancienne et originale. On voit un tablier croché à l'arrière de la potence. Celle-ci est en bois, solide. Elle porte la chaudière qui n'a pas d'entourage. Le thermomètre est pendu à l'anse. Les deux bergers sont en habits traditionnels, mandzons, manches de chemise retroussées, pantalon ordinaire et rapiécés, capets de fruitier. Le fromager et au débattoir, à moins qu'il ne s'agisse du tranche-caillé. Bref, il a là un peu tout de ce qui constitue le train de chalet, plus ces deux bons gaillards, dont l'un s'active derrière la grosse chaudière, aux formes parfaites, tandis que son compagnon, plus jeune, assis sur un tronc, fume la pipe tout en philosopant.

Un sacré morceau de gravure que cette photo-là. On la trouve plus couramment en simple noir et blanc. Un chef-d'œuvre. La vie à l'alpage dans sa quintessence.



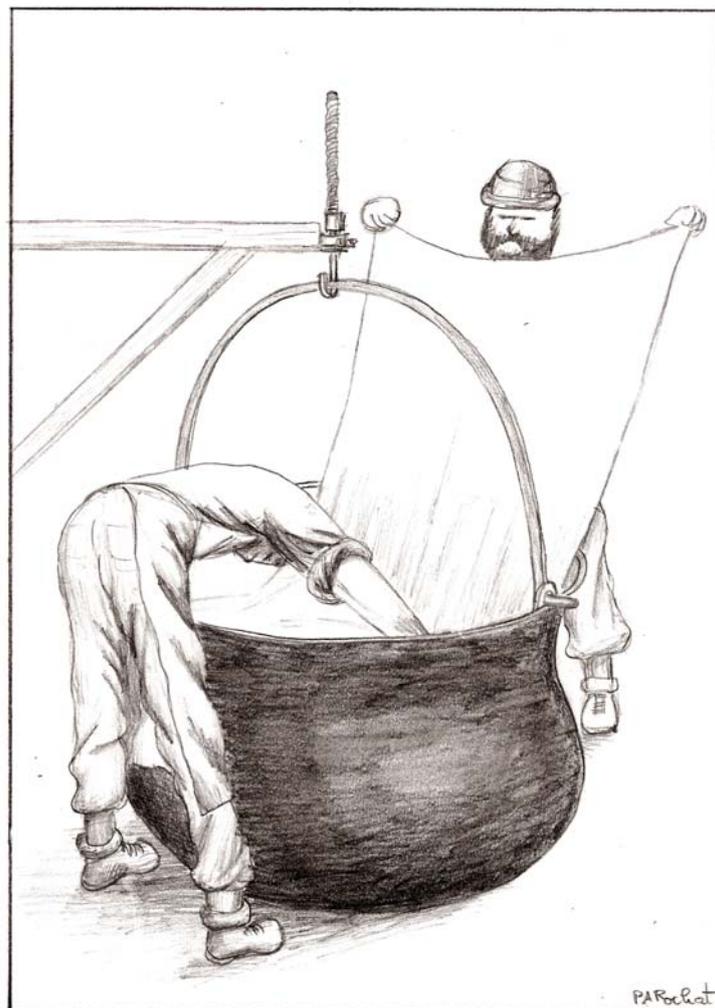
Chalet de la Dôle, là où sans doute a été prise la photo précédente. Il ne serait pas impossible non plus que ces deux clichés aient été réalisés le même jour.



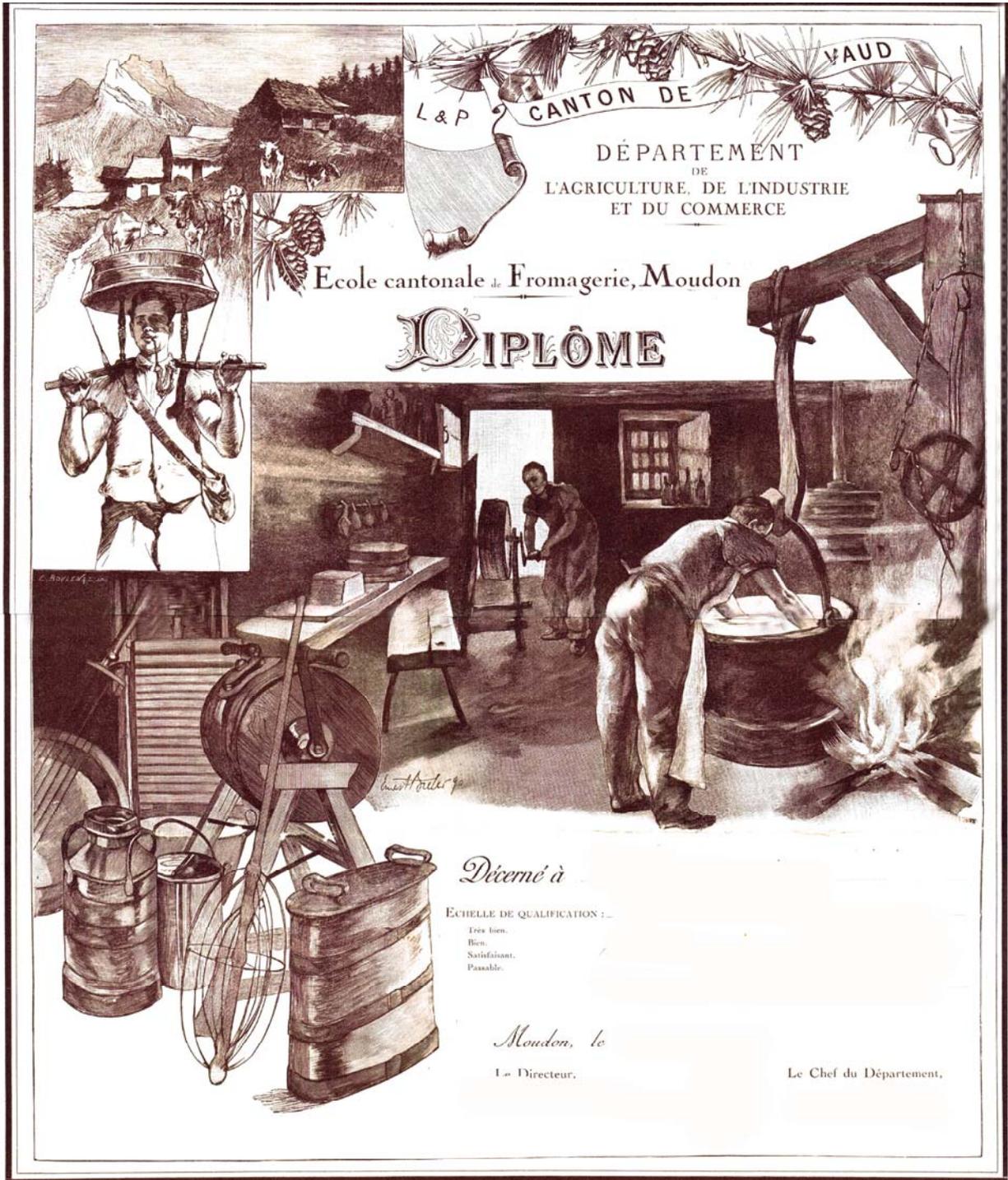
La voilà, la belle chaudière dont nous parlions plus haut. Sa forme n'est pas celle que l'on aurait pu attendre, mais enfin, c'est une belle chaudière quand même !



La petite chaudière du même alpage.



Ce à quoi sert une chaudière.



Un diplôme récompensera les apprentis-fromagers.

Pour faciliter son déplacement au cours de la fabrication, la chaudière est suspendue à une potence mobile par l'intermédiaire de l'anse et d'un crochet à l'extrémité filetée. Cette vis permet, en s'abaissant ou en s'élevant, de régler la hauteur de la chaudière par rapport au foyer. Le fromager peut à sa convenance la disposer au-dessus du feu ou l'éloigner de la source de chauffage. Les premières potences fabriquées en bois sont difficiles à manœuvrer et sont inflammables. Pour supprimer ces inconvénients, les potences sont fabriquées en fer vers les années 1850. Elles remplacent progressivement les potences en bois. En ce début du XIXe siècle, l'équipement est assez rudimentaire, le fromager allume son feu à même le sol ou sur un emplacement rehaussé par des grosses pierres. La fumée s'évacue, soit par un trou aménagé dans le toit, soit par une grande cheminée de la hauteur du plafond pour les fromageries les mieux installées. Ce système, peu coûteux en construction, présente des inconvénients majeurs. La fumée envahit parfois toute la salle de fabrication rendant la respiration difficile. De plus, une grande partie des calories fournies par le feu s'échappe dans l'atmosphère, et la température élevée à proximité de la chaudière rend le travail pénible pendant les opérations de chauffage. Les brûlures aux jambes sont fréquentes chez les fromagers. Pour se protéger, ils placent une grande planche en bois contre le rebord de la chaudière entre le feu et les jambes afin d'atténuer la température.

Pour améliorer ce système de chauffage très rudimentaire, on construit vers les années 1850, une cheminée avec un grand manteau capable de canaliser et d'évacuer la fumée. Cette cheminée placée contre un mur permet de chauffer deux chaudières tour à tour. Pour éviter la perte de combustible, on construit contre le mur et sous le manteau de la cheminée, un foyer en briques ou en pierres de forme demi-circulaire, d'un diamètre égal à celui de la chaudière. La demi-circonférence du foyer est ainsi en contact avec la paroi de la chaudière. Une échancrure d'une dizaine de centimètres est pratiquée au fond du foyer pour évacuer la fumée. Ce système améliore considérablement le tirage et renvoie les flammes vers le fond de l'âtre. Pendant son travail, le fromager peut se placer de côté et n'a plus à subir les rayonnements du feu. Ce système d'installation représente un progrès notable par rapport à celui décrit précédemment¹.

Il ne nous apparaît pas qu'à la Vallée les potences en bois aient été remplacées aussi vite dans le temps. Dans tous les cas, pour le puriste, ce type de potence reste peu sympathique en regard de celui du bois.

¹ André Dasen, Du gruyère au comté, 2013, pp. 84-85.



Potence en fer dans cet alpage pour l'époque moderne.



Une chaudière qui n'est pas facile de déplacer. Elle fait son poids !