

Le débattoir

Aussi vieux sans doute que la fabrication du fromage. On utilisait en des temps anciens non un objet semi-industriel, mais un simple sapin ébranché, écorcé et apprêté à la manière que l'on souhaitait, soit en coupant les branches de la longueur voulue, soit en recourbant celles-ci pour en planter les extrémités dans le tronc où l'on avait pratiqué des trous.

Nous venons de restaurer récemment un tel, retrouvant par ainsi les gestes d'autrefois. Inutile de dire que ce type de débattoir a disparu depuis belle lurette de nos chalets et que les rares qui pourraient y être demeurés quelque temps après leur usage, soit ont été passés au feu, soit on été mangés par les cirons.

La fabrication est relativement simple.



Collection privée. Au centre deux débattoirs. Celui de gauche traditionnel, celui de droite d'origine mais restauré. Aux côtés, des lyres.

Brassoir à corbeille en fil d'acier

Dans les années 1880-1890, un nouveau modèle de brassoir est proposé au fromager en remplacement du brassoir élaboré à partir d'un tronçon de jeune sapin. Cet instrument dont on ne connaît pas l'inventeur est cité pour la

première fois par Pourriau (1881). Il signale l'utilisation de cet outil comme étant un moulinet de 1,33 m de longueur utilisé par les Américains pour diviser et agiter le caillé. Les modèles qui seront ensuite fabriqués en France et en Suisse seront très voisins de cet outil et varieront peu dans leur forme au cours du temps¹.



Ces deux instruments, le débattoir et le tranche-caillé, ont retrouvé le plafond du chalet en cette année 2020. Les « triangles » de support s'y ennuyaient ferme !

Autre définition du débattoir :

Débattoir ; brasseur. Dèbatya (m.), défajyà (m.). Instrument utilisé après le tranche-caillé pour brasser le caillé jusqu'à ce que les grains atteignent la finesse souhaitée. Les plus anciens étaient tout simplement faits à partir d'un sapelot dont les branches étaient coupées à environ 10 cm du tronc, parfois recourbées et enfoncées dans celui-ci. Au XIXe siècle apparaît le débattoir manufacturé ressemblant à un grand fouet de cuisine. Celui-ci est aujourd'hui remplacé par un brasseur motorisé².

Le travail du débattoir :

Le fromager commence alors à brasser de droite à gauche en décrivant des cercles réguliers. Le « débattoir » ou « brassoir » est en fil métallique ; autrefois l'on utilisait pour cela une pointe de sapin écorcée, comme dans les Alpes. On continue ainsi de broyer la caséine ; en même temps, les morceaux de caillé se rétrécissent et éliminent le petit-lait. On brasse d'abord une vingtaine

¹ André Dasen, Du gruyère au comté, 2013, pp.106.

² Civilisation du gruyère, 1998, p. 83.

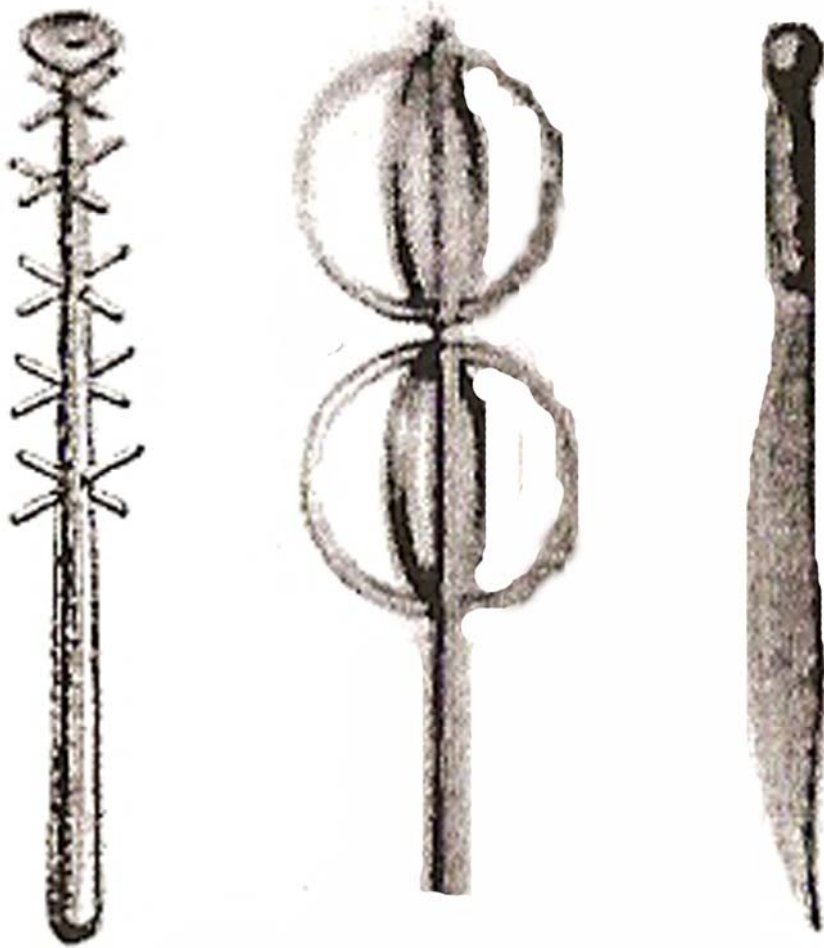
*de minutes à l'écart du feu ; puis vingt autres minutes au-dessus des flammes. La température doit monter jusqu'à 400 R.*³



On remarquera que nos fiers à bras se montrent souvent avec le débattoir et pour dire jamais avec le tranche-caillé. Le premier de ces deux outils est-il plus emblématique, ou tout simplement n'utilisait-on que celui-ci dans la plupart des chalets ?



³ Paul Hugger, Le Jura vaudois, p. 174.



Exemple de débattoirs et couteau de bois.