

Boîtes et vacherins, tout un monde

Ca affluait de partout chez les affineurs. Toto, on l'a déjà vu, en faisait aussi dans son arrière-boutique. Nous l'entendions roiller quand nous pénétrions dans son magasin. Il travaillait pour un parent, Toti. On le voyait mener ses boîtes, des grosses surtout, avec un petit char, le véhicule universel de ce temps-là, dès qu'il en avait fait suffisamment ou qu'il avait reçu un appel pressant de son « patron ».

Doret quant à lui, mis à part les ventes qu'il faisait aux affineurs du village pour les dépanner, travaillait pour RoCHAT-GOLAY du Pont. Il faisait deux ou trois voyages par jour avec son char à cadre. Un kilomètre et demi à pied jusqu'au Chalet suisse, la même chose naturellement pour revenir. Par tous les temps, qu'il pleuve ou qu'il neige. Notre tante Suzanne en montait aussi. Elle les mettait dans des sacs de farines vides et les entreposait à la cave, sur des planches, pour qu'elles n'entrent pas en contact avec le sol de terre battue qui restait humide ; nous allions les chercher avec une remorque. Elle avait remplacé l'oncle Robert qui était décédé.

A l'Epine, à Haut-des-Prés, dans dix autres maisons du village, ils en montaient, des boîtes ! Aujourd'hui, c'est fini. Parce que l'affinage en a pris un sacré coup, mais aussi parce que les affineurs maintenant se ravitaillaient directement auprès du fabricant de L'Abbaye qui les monte directement lui-même. Juste reste-t-il encore Mme Amand qui s'accroche, pleine de courage. Elle aime, nous dit-elle, l'odeur du bois dans son petit réduit, au sous-sol où elle agraphe entre deux gouvernages ou le soir. Tam, tam, tam, avec un petit compresseur. Tam, tam, tam. Elle ne chôme pas, vous pouvez me croire. Et s'entassent les fonds et les couvercles qu'elle assemblera bientôt avant de les mettre dans des caisses. Dernières visions d'une époque où les monteurs travaillaient jusqu'à des heures pas possibles quand venaient les grosses commandes de Noël. Car certains affineurs exigeaient le maximum, et surtout les gros qui pouvaient



Un temps à clouer des boîtes !

tout se permettre. «Vous comprenez, m'avait dit cette même vieille dame, ils se croyaient au-dessus; ils avaient des sous!» Rien de nouveau sous le soleil. Pour ceux-là les travailleurs à domicile, c'étaient des pas-grand-chose desquels on pouvait tout exiger.

Le métier d'affineur, si terriblement exigeant malgré tout, fut aussi le nôtre. Je revois mon grand-père, ma grand-mère, mon père et ma mère qui emboîtent à la cave de la laiterie où il faisait tiède, car il y a un cumulus dans le coin où s'entasseront les fonds sales et les déchets de sangles ou de pliures. Ils sont debout derrière la table de bois. Ils ont de petits couteaux bien aiguisés, ma mère un tablier de toile cirée, mes grands-parents d'ancien en tissu bleu. Ils emboîtent. Pour cela ils coupent l'écorce, ils enfilent le vacherin dans la boîte appropriée, puis ils parent, c'est-à-dire qu'ils coupent la pliure afin qu'elle ne dépasse pas la surface de la croûte de plus d'un centimètre. Leur production n'est pas comparable à celle d'aujourd'hui. Le temps n'est pas encore à la haute productivité. Les piles grandissent quand même; que l'Italien ou le Suisse allemand, en de multiples voyages, par le grand escalier de pierre, montera au local de coulage. Les vacherins là-haut, sur une autre table, celle que nous fabriqua tout exprès l'oncle Arthur, avec dessous la place pour les tampons, l'encreur, la ficelle et les couteaux, seront lavés. Puis les couvercles seront tamponnés et les boîtes ficelées en fardeaux de cinq sur lesquels il faudra mettre les initiales du producteur et le numéro de l'expédition.

La commande prête et pesée, Favre, en cette époque employé à la laiterie, ira chercher la Bichette chez nous et l'attelera au cabriolet rangé dans la remise d'à côté, les bras dressés pour qu'il prenne moins de place. Là où le cheval reculera pour s'enfiler entre les timons, il y a des planches pour qu'il ne glisse pas. Arrié, arrié...

A la laiterie les fardeaux étaient chargés à l'arrière. Ça démarrait ensuite sur les chapeaux de roues, le contour du Cygne pris à fond la caisse. Les roues à cercles faisaient un bruit de tonnerre. J'étais heureux à côté de mon grand ami Favre qui tenait les rênes serrées et qui parfois quand même tournait un peu le frein. Je nous revois sur l'attelage dont le siège pouvait se lever et sous lequel, dans cet espèce de caisson, il n'y avait jamais que du vide.

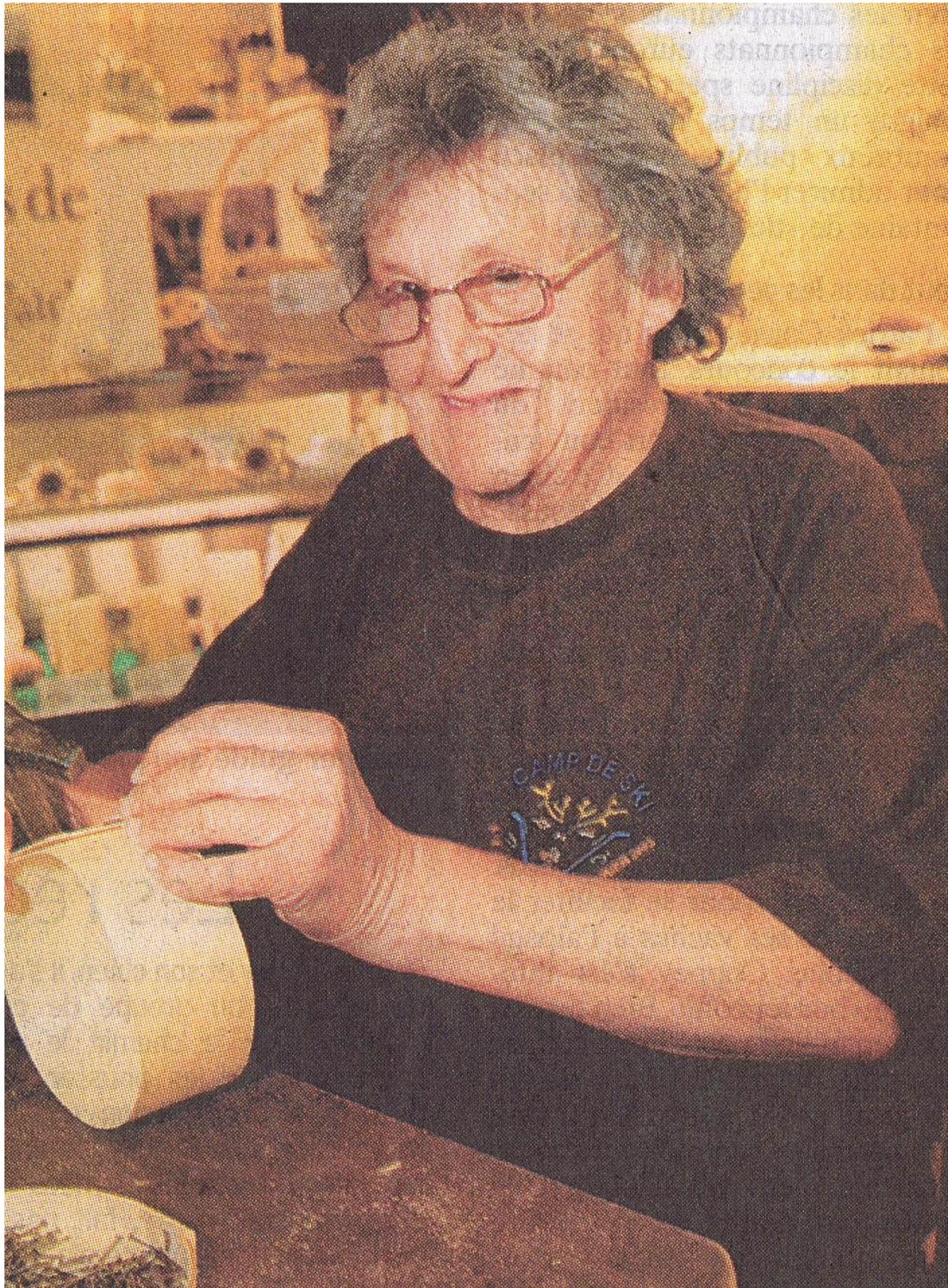
C'était grisant. Je tirais bien mon bonnet sur les oreilles pour ne pas attraper une otite, affection à laquelle j'étais abonné. Arrivaient déjà les Épinettes, le pont de la Goille et puis la gare où d'autres affineurs nous précédaient, certains déjà avec des camions. Nous déchargions nos fardeaux qui allaient rejoindre la production plus conséquente des «collègues». Nous, à la laiterie, avec la fabrication locale que complétaient les vacherins blancs d'une fromagerie de plaine que sur le tard mon oncle Samuel irait chercher avec la Land-Rover, nous n'étions que des petits, des minus !

La Bichette, si fine, si nerveuse, avec une robe brun clair. Ils la mettaient dans l'écurie de notre maison, dans le box qu'il y avait là, à l'entrée, pour les chevaux. Un peu traîtresse, avec ses grandes dents jaunes qui vous auraient happé la manche quand vous passiez juste à côté d'elle. Je l'aimais quand même. Ils vinrent la chercher dans un char à bétail. C'était son dernier voyage. Ça faisait mal. Avec elle et Favre on en avait tant fait de ces voyages à la gare du Pont, sur le coup des cinq heures, presque à la nuit, dans l'air piquant de l'automne, moi toujours heureux. Fouette cocher, ça ne badinait pas le long des Crettêts. Quelle vitesse, et quel raffut avec ces roues à cercles.

Ces vacherins... si sympathiques je présume pour l'acheteur pris dans leur boîte de sapin clair avec sur le couvercle un timbre autrefois vert ou violet, aujourd'hui brûlé. Il faut avoir vu l'emboîtement, la manière de couper la pliure sans faire suivre au couteau la veine du bois qui parfois descend; rester en surface, parer d'une manière bien régulière. Il faut avoir soigné soi-même des vacherins qui sont à deux, pour les petits, sur une planchette que nous on appelle fond, et que l'on entrepose sur des pendants, les néophytes diraient des tablars. Tout cela effectué depuis la petite enfance. Oui, nous autres, nous étions de la civilisation du vacherin, vraiment. Le reste en devenait presque secondaire. Nous en vivions, mais aussi nous en mangions tous les soirs au souper. Il y avait des durs au milieu, autrement dit des clairs sous la croûte, des serrés disent encore d'autres affineurs. Je les aimais quand même tels, j'ai déjà dû le préciser, un peu acides certes, mais parfaits avec des pommes de terre en robe des champs ou des rôtis, avec du pain, de la salade verte et même avec du thon. Et non thermisés avec ça, avec ce bon goût de

128

Lait auquel on n'aurait rien ajouté ni rien retranché non plus, tel quel, avec toutes ses bonnes bactéries qui lui donnent son inimitable saveur.



Madame Anna Golay au clouage. Elle travaille encore à la main, tandis qu'elle usera bientôt de l'agrafeuse.