Boucher de père en fils

Numa Rochat, père de Palmyr et Octave fut aussi boucher. A son décès Octave reprit la boucherie tandis que Palmyr gardait le restaurant.

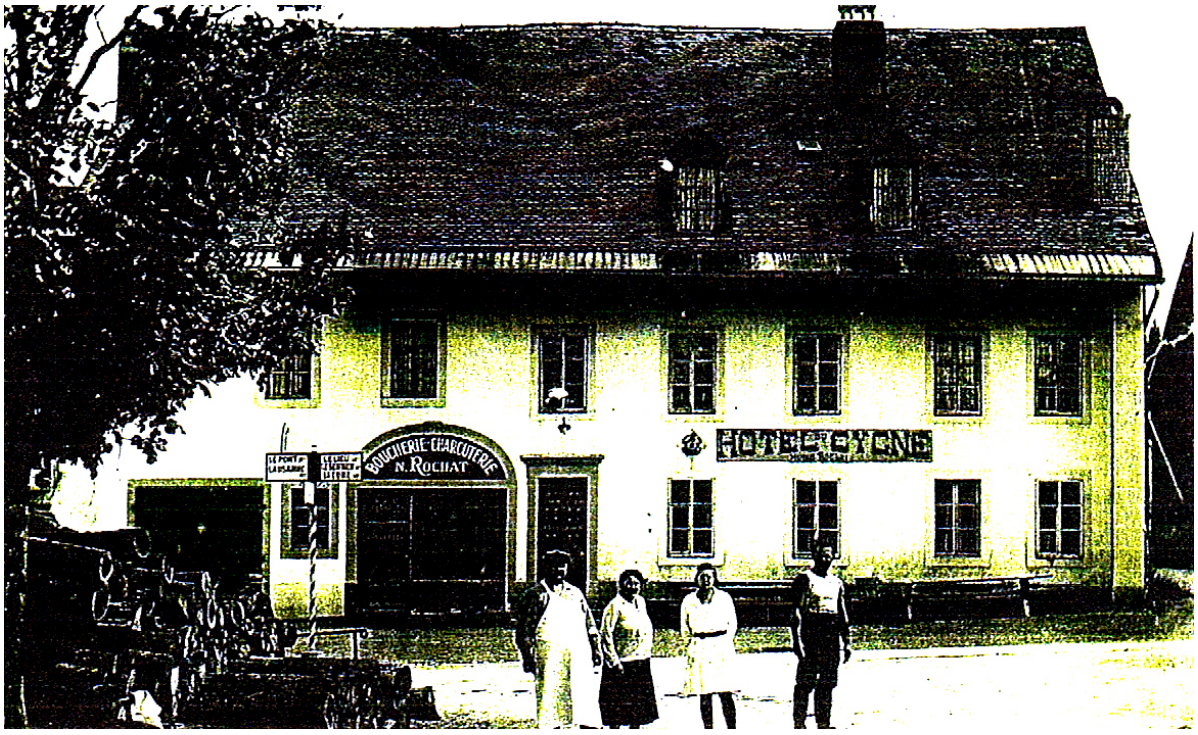
Au milieu des années cinquante, Octave déménagea dans une autre maison que la famille possédait au Haut-du-Village. C'est là que fut installée la nouvelle boucherie – boucherie modèle – avec installation dans la façade d'une grande vitrine pour allécher les clients avec tels ou tels morceau de bidoche bien mis en évidence. C'était encore l'époque où les gens ne pouvaient pas se passer de viande, ne serait-ce qu'une fois par jour dans la semaine. Ou celle-ci constituait un poste important dans les dépenses liées à l'alimentation.

La dite boucherie resta ouverte jusque vers 2000, où la reprise de celle-ci par le petit-fils d'Octave fut un échec.

Ce fut tout simplement une entreprise de moins au village qui en perdait déjà suffisamment pour qu'il n'y ait pas eu besoin de rajouter celle-là !

Malheureusement aucune photo de Octave qui gérait aussi un petit domaine lié à la boucherie, le foin servant à nourrir les bêtes qu'il engraissait en vue d'alimenter sa boucherie en viande locale.

Les militaires, ça aide à vous faire marcher un bistrot, et d'autant plus que les sommellières sont jolies et sympathiques. Ici quelques fiers à bras, des grandes gueules et Numa au cigare. Non, ce n'est pas un veau, ce n'est qu'une tête de veau, bande de têtes de lard! On s'amuse comme on peut, et ce n'est pas aussi drôle que vous pourriez le croire!



Le Cygne, boucherie à gauche et restaurant à droite.

Au temps de Numa devant le Cygne, Numa à droite. Et parmi ces dames et demoiselles, personnel de l'auberge, pas rien que de vilaines gens! Personnel ou membres de la famille.

Jolies et romantiques, on ne connaîtra peut-être jamais leur nom. Qu'importe, elles sont là, devant le grillage de la boucherie, serrées l'une contre l'autre pour mieux se protoger du temps qui passe... et ne les oublie pas.

Carte d'identité du 6 juin 1940. Rochat Numa-Louis, né le 13 mars 1882 (il décédera en 1952), des Charbonnières, marié, libéré de ses obligations militaires.

Esquisse d'une généalogie

Louis-Rodolph Rochat

Numa Rochat [1882]
ép① dame Jaquier* + 1952
6 enfants
ép② dame Widmer

* Rosa Rochat
[1882 - 1974]

Octave [1905]
1) ép. ? + 1991
2) ép. Alice

Palmyr [1907]
ép. Catherina dite Nina
sans enfants
[1901 - 1993]
née Kohler

Olive [1908 - épouse 1991]
Jeanneret
[1898 - 1974]

Henri dit Ritol(e) [1910]
célibataire
+ 1976

Anita [2 juin 1912]

Albert [4 juin 1916]

de dame Widmer
Violette
[1er oct. 1918]

Gilbert — une fille — Charly

Charly: Cédric, Gilles, Hugues

Violette: Odile

Rochat Louis Henri
(dit Ritol(e)), né le 8 nov.
1910, agriculteur, célibataire, carte du 6 juillet 1940.

Henri Rochat

+ 1976

Rochat Violette, née le
1er octobre 1918, ménagère,
mariée. Carte du 10 juillet
1940.

Violette Rochat

Ce sont les années cinquante. Voici, posant devant le Vieux-Moulin, Ritol, frère de Octave et de Palmyr (curieusement son vrai prénom nous échappe). A sa droite sa belle-soeur Alice femme d'Octave. Les deux autres dames ne nous sont pas connues.

Ritol = Henri!

Toujours devant le Vieux-Moulin, Alice à droite. A force de travaux divers concernant les routes, depuis le milieu du siècle passé, le Vieux-Moulin avait fini par être au fond d'un trou, qui n'est autre que la partie terminale du vallon de la Sagne. Autrefois, au-delà du moulin, en aval, se trouvait encore une scierie. D'où la désignation, pour le virage dit actuellement du Cygne, de la scie.

Alice Rochat et Carmen Liardon.

Le livreur de chez Octave. Hotte au dos pour la viande, et hardi, à pied ou à vélo on va par le village ou d'un village à l'autre livrer sa "bidoche". A l'arrière-plan, toujours le Vieux-Moulin, omniprésent, le marronnier de la place (en réalité il y en avait deux) et la laiterie où travaille assurément, au moment où a été prise cette photo, le père et le grand-père de l'auteur, soit Gaston et Jules.

Il y avait autrefois, dans ce vieux bâtiment à l'agonie duquel on vient d'assister, la boucherie d'Octave, le frère de Palmyr. L'abattoir se trouvait à l'extrême gauche, contre la remise d'Alphonse qui, on l'a vu, avait échappé à l'incendie. Dieu sait comment alors on tuait les pauvres bêtes qui finissaient là leur carrière animale? A coups de mailloche? J'entends des os qui craquent, je vois des chairs qui se fendent. L'angoisse de la mise à mort. Les cris, le sang, et cette peur horrible qui fait aller clair. Insupportable spectacle. Les souvenirs même m'en sont douloureux. Malgré tout l'homme vit avec cela et mange sa viande le cœur tranquille. Moi aussi. Aveugle, insensible, à la limite criminel. Mais que ferions-nous pas pour satisfaire notre appétit?

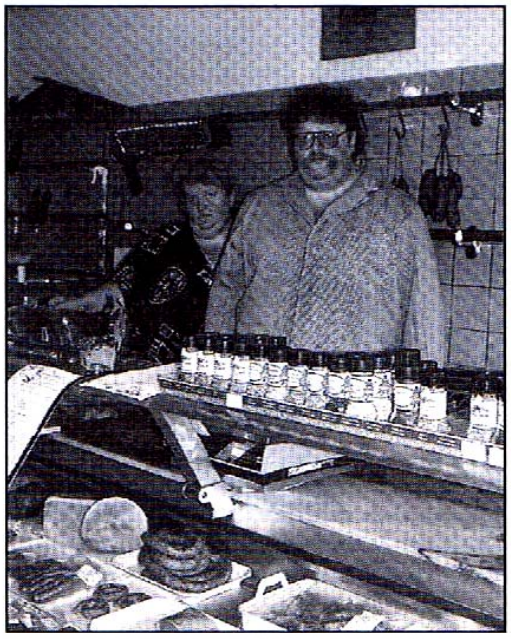
Je ne passais pas devant cette boucherie sans frissonner. C'était un lieu maudit que je retrouvais la nuit dans mes cauchemars. Ça et une tête de veau que j'avais découverte un jour au milieu du village, au bord de la route, nourrissaient mes angoisses nocturnes. J'y vis là-bas les bêtes qu'on tirait à deux ou trois parce qu'elles ne voulaient pas rentrer dans ce local atroce, j'y entendis leurs meuglements désespérés. Les siclées des cochons me troublaient moins. Je les connaissais ceux-là parce que j'allais les voir de temps en temps à la porcherie dont s'occupait mon grand-père. Stupides dans leurs boitons dont ils rongeaient les portes d'éternit, effrayants dans leurs cris et grognements que l'on entendait jusqu'au village pourtant à plus de cinq cents mètres. Qui aurait pu prendre en affection des bêtes qui vous auraient mangé si vous aviez eu le malheur de tomber inconscient parmi elles?

Au Pont le sang d'une autre boucherie coulait directement dans le lac par un tuyau qui sortait à la base des quais. Une écume répugnante se créait parmi les vagues, non loin de l'esplanade où nous nous tenions parfois à la récréation. C'était comme une grande et horrible fleur rouge où nageaient çà et là des particules douteuses. Une fleur, ça? Non, un champignon vénéneux qui se développait en volutes sanglantes sous nos regards dégoûtés.

Saveurs d'enfance, 1991.

COMMERCES

Tradition et exotisme à la boucherie des Charbonnières



Evelyne et Cédric Rochat.

La boucherie de Cédric et Evelyne Rochat se fait discrète, route de Mouthe. Un étroit passage mène à une cour et sous une modeste enseigne, la boutique est minuscule. Mais la diversité des viandes et plats cuisinés est bien plus vaste. Du rôti vaudois aux plats chinois, quel voyage!

Même s'il se destinait à un tout autre métier dans le secteur de l'automobile, Cédric Rochat a finalement intégré la boucherie tenue par ses parents, et autrefois par son grand-père quand lui-même était en apprentissage. Il a souvenir de l'époque lointaine où une huitaine de bêtes étaient achetées à l'automne pour être engraissées et abattues plus tard. Si l'abattoir familial existe encore et autorisé à fonctionner au moins jusqu'en 2005, la viande de porc vient de l'abattoir de L'Abbaye et les volailles du pied du Jura.

Le 1er octobre 98, Cedric et son épouse Evelyne ont repris le magasin. Depuis, ils ont fortement développé l'activité de traiteur, pour répondre à la demande. Le couple se répartit bien les tâches : Monsieur s'occupe plus de la boucherie et Madame -qui travaillait dans la restauration auparavant- des plats cuisinés.

Récemment, elle a suivi une formation en cuisine chinoise et propose désormais un menu différent chaque deux semaines. «C'est une cuisine saine, très variée. Ca plaît de plus en plus» dit-elle. Ce sont évidemment des préparations plus fines, plus délicates que les 50 kg de salade de pommes de terre confectionnés en quatre jours et à la main pour le tournoi de football des Charbonnières! En service traiteur, la boucherie Rochat propose douze plats différents, ainsi qu'un plat chaud tous les samedis midi. A la période des broches, la spécialité maison mérite son succès : lardé et ficelé, garni d'un saucisson au milieu, le rôti vaudois remporte les suffrages des clients. A l'autre bout de l'année, au moment des fêtes, d'autres spécialités viennent réjouir les papilles des clients : cailles farcies au foie gras, vitello tonato, cocktail de crevettes, foie gras, fondues bourguignonnes et chinoises, dindes et chapons.

Même si la vie d'un petit commerce demande beaucoup de présence, d'efforts pour de modestes revenus, Cédric et Evelyne Rochat veulent rester optimistes. «En tout cas, il faut faire de la publicité, présenter les nouveautés» confirment-ils entre deux coups de téléphone pour des commandes. Il reste à leur souhaiter comme à tous les bouchers de la Vallée des week-ends ensoleillés et des parties de broches dans tous les coins!

J-M.G.

FAVJ du 1er juin 2000.