## Chaudronnerie

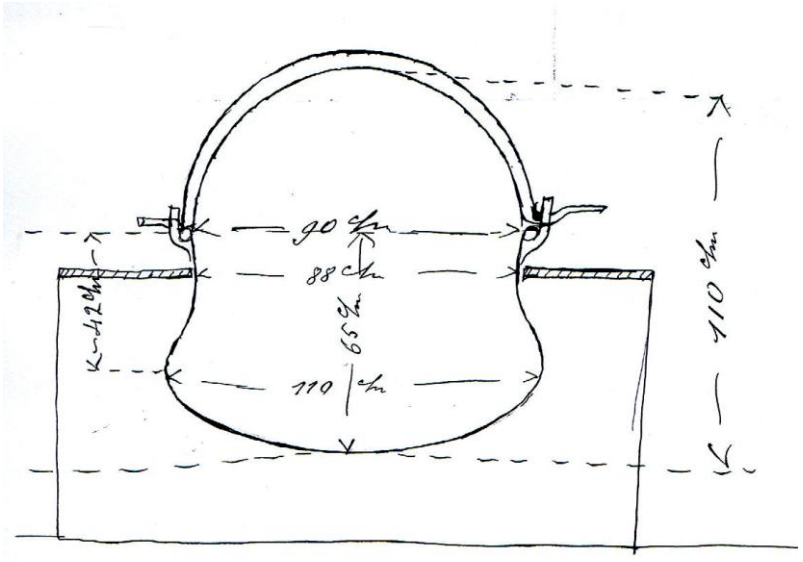
Notre historien local, Auguste Piguet, passe comme chat sur braise sur le métier qui ne fut très certainement pas pratiqué à la Vallée, mais qui, néanmoins, eut tout son importance ailleurs, puisque c'est au-delà de nos limites que nous allions acheter les chaudrons qui serviraient à la fabrication du fromage, dans nos alpages d'abord, puis dans nos laiteries.

Des chaudrons de plus faibles contenance étaient aussi parfois possédés par des particuliers qui procédaient eux-mêmes à quelque fabrication de tomme et aux spécialités locales.

*Chaudronnerie.* — Passait-il déjà des chaudronniers ambulants de ce temps-là ? On en doute. Les foires fournissaient le nécessaire pour la batterie de cuisine, de même que certains maréchaux et, parfois, les maîtres chaudronniers du dehors. Ainsi ce *Chamel*, de Morges, qui vendit une poêle à sérac en cuivre (livre de raison Golay, 1771).

144 LE TERRITOIRE DU CHENIT

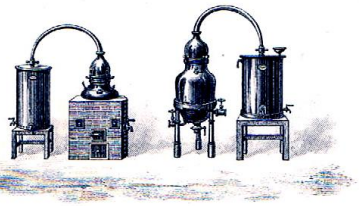
Certaines familles disposaient de l'attirail nécessaire à l'*étamage* : les Golay de Chez-l'Héritier possédaient un *chézi* (appareil que les Auvergnats appelaient à la fin du siècle dernier *camelaitsche*), soit un étamoir.




Proposition à la laiterie du Brassus pour la fourniture d'un chaudron par la maison L. Pasche à Lausanne, en 1898.

INSTALLATIONS P^r FROMAGERIES & TEINTURERIES

SPÉCIALITÉ D'APPAREILS POUR LA DISTILLATION



BATTERIE DE CUISINE
POUR HÔTELS & PENSIONS
BOUILLOIRES P^r FOURNEAUX POTAGERS
SYPHONS POUR TONNELIERS

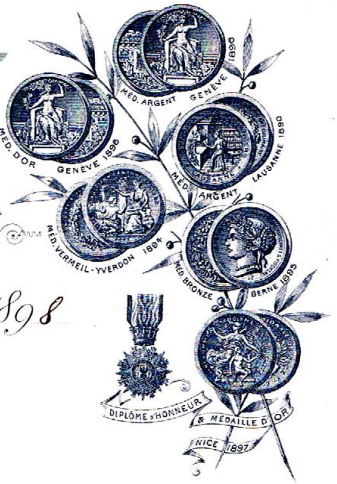
TÉLÉPHONE N° 1201

# Fabrique de Chaudronnerie

## L. PASCHE

Rue de la Tour 35

LAUSANNE




Le 20 Juillet 1898

Monsieur L. Capt
Président de la Société de fromagerie
du Brassus

Monsieur

J'ai l'avantage de vous informer que je suis à votre disposition pour vous fabriquer une chaudière à fromage de 450 litres pour le prix de ƒ 250.— rendue franco gare du Pont.

Si vous préfériez, je vous le compterais à raison de ƒ 3.30 le Kilo, le poids approximatif serait d'environ 75 Kilos.

Au cas où je devrais me rendre sur les lieux pour prendre des dimensions spéciales, le prix serait de 3ƒ 40 le Kilo. J'espère qu'à ces conditions

Chaudronnier d’autrefois au travail. Son collègue quant à lui est resté à l’extérieur pour façonner d’énormes plaques de cuivre.

## Le chaudron

Il était entré dans la vieille cuisine où ils étaient en train précisément de retourner le chaudron pour en nettoyer l'arrière, le cul du chaudron, qu'on dit, noir de suie. C'était un énorme chaudron qui devait peser peut-être 100 kg qu'il s'était pensé. Quand ils l'avaient vu, ils s'étaient arrêtés et ils lui avaient dit :

- Eh bien, puisque tu es là, tu nous donneras un petit coup de main.

Il ne pouvait que leur obéir. D'ailleurs, ce chaudron, qu'il voyait de telle manière pour la première fois, il souhaitait en connaître le poids dont il avait fait une estimation. Il avait agrippé la poignée tandis que l'un des deux tenait l'autre, et il avait voulu le soulever. Il n'y arrivait pas.

- Catchi, qu'avait dit l'autre, le patron, laisse-moi faire, et puis tu vas te démonter le dos. Car je dois te le dire, c'est pas cent kilos qu'il fait, le chaudron, mais deux cents !

Il savait ses faiblesses, capable qu'il était un jour de déplacer un tronc de cinquante kilos, le lendemain apte à se démonter le bas de la colonne alors qu'il aurait déplacé une feuille de papier. C'est ainsi.

Le chaudron, dont l'intérieur brillait de tous ses feux, de cette merveilleuse couleur cuivrée, on ne trouve pas d'autre qualificatif pour la décrire. On voudrait dire un peu rouge, un peu jaune, mais ça ne colle pas tout à fait. Alors on dit couleur cuivrée, sans plus. On s'était arrêté pour causer un peu. Il était magnifique, ce chaudron. On voyait le poli du pourtour, presque lisse. Et puis à la base de cette paroi, les traces du martelage, c'était fait exprès, se révélaient encore. Et puis venait le fond, à nouveau tout beau lisse. L'artisan qui avait réalisé une telle chaudière, était un artiste, et un grand artiste.

- C'est un chaudron qui vient du canton de Fribourg, avait-il demandé ?
- Non, lui avait-on répondu, du Val d'Aoste.

Ainsi là-bas, ils n'avaient rien perdu des traditions anciennes où l'on bat le fer et où on martèle le cuivre. Et il se posait la question de savoir comment on procédait pour sortir une pièce pareille, d'une contenance de près de mille litres. Il était énorme ce chaudron, et vraiment l'intérieur luisait de tous ses feux. Il leur avait demandé si là-bas on leur avait expliqué la manière de procéder. Mais non, personne n'avait rien dit, muets comme des carpes qu'ils avaient été, les fabricants, un atelier familial dans un petit village, Gressoney-Saint-Jean, un coin où lui, il en avait vu des photos dans un livre, des fois, quand il en avait marre d'ici, à voir toujours les mêmes choses et à fréquenter les mêmes gens, il aurait bien aimé finir ses jours. C'est que ces artisans-là, ils ont leurs secrets de fabrication, et ils ne vont pas vous les dévoiler à tort et à travers pour qu'ils arrivent enfin aux oreilles de la concurrence. Sait-on jamais. Ces secrets, ils se les transmettent de père en fils. On ne les dit pas. Et même on ne les écrit pas. Le fils, il regarde le père, et un jour il fait aussi bien que lui, si ce n'est pas

mieux, car on n'a pas tous la même patience, et le fils, parfois, il peut en avoir plus que le père.

Et pour ce chaudron-là, vraiment une pièce superbe, ils avaient simplement dit qu'il avait fallu cent mille coups. Vous vous rendez compte. Un coup toutes les secondes, et ca vous fait quand même trente heures, trois ou quatre jours à roiller le métal qui prend la forme. Mais peut-être que dessous, justement, ils ont une forme, et qu'il ne reste plus qu'à frapper le cuivre avec des marteaux spéciaux, qui n'abiment pas. Qui enfoncent le métal sans le perforer d'une façon quelconque, ce qui serait un véritable drame, pour un chaudron pareil. Et de telle manière qu'après autant de coups, on voie la forme, et que plus tard, après encore autant de coups, celle-ci soit entièrement achevée, qu'il ne reste plus que des soudures à faire, des rivetages à accomplir, et puis procéder aussi à la mise en place de l'anse qui est en fer et pèse à elle seule bien vingt kilos. Ne vas surtout pas te coincer les doigts entre l'anse et le chaudron.

Il était vraiment superbe. Cent mille coups, quand même, quel boulot. Et ceux qui l'avaient fait, ils devaient être fiers de leur œuvre. Au point qu'ils n'auraient pas voulu la vendre. Mais fallait bien gagner sa vie. Et il l'avait vendue au prix de 5 francs le litre de contenance, si bien que pour ce chaudron de mille litres, il avait fallu débourser 5000.- Mais on ne regrettait pas son argent. Car avec un tel chaudron, dorénavant, on pourrait y mettre le lait de tout le troupeau sans qu'il n'en reste une seule goutte dans les bagnolets. Et même au cœur du mois de juin, quand la lactation est la plus forte.

Ici, la chaudière qui montre tout son poids, qui avait peut-être servi au chalet de rechange, est remontée au chalet principal. Ou vice-versa. Certaines chaudières pouvaient être louées l'hiver aux laiteries du fond de la vallée.

Ils étaient donc là, à discuter de ce chaudron qu'il convenait maintenant de retourner sur des plots qu'ils avaient mis à même le sol de la cuisine. Ils s'étaient mis les trois pour ce faire, tout en veillant à ne pas se coincer les doigts quelque part. Et à trois, ça va nettement mieux qu'à deux seulement, ils avaient réussi sans trop de problème. Et maintenant, on ne voyait plus la belle couleur du cuivre, mais le noir du cul du chaudron qui était à racler, parce qu'il y a trop de suie, et que pour finir, cette couche, elle n'est pas trop tenace si l'on a toujours brûlé du bois bien sec pendant la saison, du sapin uniquement, bien entendu, elle fait comme une isolation entre le feu et le cuivre. Alors le patron, il avait sorti une sorte de spatule de sa poche, et il avait raclé le chaudron. La suie tombait sur le sol qu'elle noircissait. Il avait dit, celui-ci, parce qu'on s'inquiétait du chenit que cela faisait:

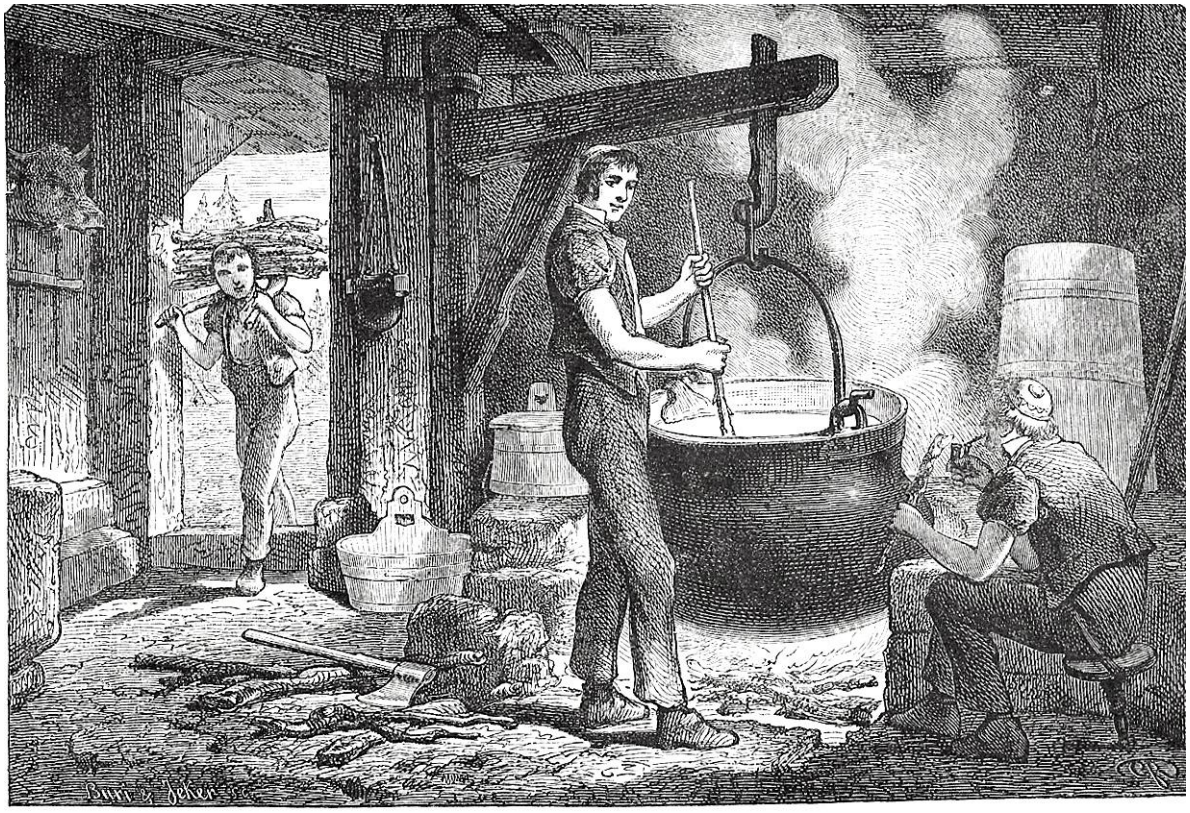
- On balayera et puis on récurera la cuisine.

On était en fin de saison. Il y avait même déjà dix jours que celle-ci, en fabrication il s'entend, elle s'était terminée. Les vaches, certaines, celles qui gardaient un rien de lait, étaient redescendues en bas au village, les autres, les taries, elles restaient sur le pâturage où elles trouvaient encore suffisamment à brouter. Il avait fait le temps pour que l'herbe, et même qu'on était en fin de saison, elle repousse. Et vu l'immensité des deux alpages, les bêtes auraient encore pu tenir un bon mois sans problème. Mais on redoutait la neige. Et sitôt que celle-ci serait là, il faudrait redescendre. Tout de même, elles sont solides, les bêtes, elles mettent du poil au fur et à mesure que la saison s'avance, donc qu'elles n'ont jamais vraiment froid, mais il y l'humidité. Et ça, ce n'est jamais trop bon pour le bétail.

La suie était là, sur le sol. On n'arriverait pas à nettoyer le cul du chaudron de manière à le rendre brillant, mais on enlèverait néanmoins cette couche par trop épaisse. Et puis le chaudron, parce qu'il était trop lourd pour qu'on le redescende au village avec le char à échelle, on le mettrait dans un coin de la cuisine où il passerait l'hiver, et même que celle-ci, elle reste toujours humide dès qu'on n'y fait plus de feu. Mais quelle importance, puisqu'on sait que le cuivre, s'il peut s'oxyder, il ne rouille pas. Il y aurait juste peut-être quelques petits points de rouille sur l'anse, mais rien de grave. Oui, elle resterait à la cuisine, la chaudière, retournée sur des plots, afin que l'intérieur, il reste beau propre. On n'imaginait pas que des malandrins puissent venir la ramasser. Que ceux-ci prennent les cloches, quand on a le malheur d'en oublier quelques-unes quelque part pendant la saison, passe encore, mais pas un chaudron. Et puis quand même, quand on a un chalet, on a toujours peur des déprédations. On ne peut pas faire confiance à cent pour cent aux gens. Si sur cent il y en a nonante neuf d'honnêtes, il y aura toujours cet individu hors la loi qui fichera tout en l'air. C'est ainsi, la société, la perfection n'y existe pas.

Ils avaient lavé le reste du matériel les jours d'avant, et ce soir, avec le char à échelle, ils le descendraient. Pour justement pas qu'on le vole si la porte venait à

être enfoncée. Du petit matériel, des bagnolets, des seillons à traire, des cloches aussi peut-être, le tranche-caillé, le débattoir, bref, l'essentiel de ce que l'on empoigne par ici. On ne laisserait que le lavioret, vous savez, cette grande cuve que l'on emploie pour nettoyer les seillons et les bagnolets, chaque jour, après qu'ils aient servi et qui a comme deux grandes oreilles pour qu'on la prenne. On lave avec le dernier petit-lait, celui que l'on a utilisé pour fabriquer le séré et qui est très chaud, même bouillant, au point qu'on s'y brûle les mains. Mais ça désinfecte. On y lave même les toiles à fromage qu'ensuite l'on mettra à sécher sur une perche devant le chalet. Certes, les choses, après, elles sentent toujours le petit-lait. Mais cette odeur, elle est d'ici. Autant que celle de l'écurie qui arrive sitôt que l'on ouvre la porte, que celle de la fumée qui s'échappe toujours du creux du feu. De bonnes odeurs de chalet. Et même si elles sont fortes voire puissantes.



Intérieur d'un chalet des Alpes suisses (Fabrication du fromage).

Ils étaient donc là, les trois, sans plus se presser, maintenant que la saison était finie et que ce soir l'on redescendrait au village. Sans que lui, il ne les accompagne, puisqu'il ne faisait que passer ici et que s'il redescendrait lui aussi, il le ferait par d'autres chemins, des chemins qu'il aime, courant sous les arbres en des endroits que parfois, en certains endroits, plus personne ne fréquente. Et déjà, ce dont il se réjouissait par avance, il foulerait les premières feuilles mortes.

N’empêche, cette grosse chaudière, quand il l’avait vue ainsi toute belle brillante, il en avait été fasciné. C’est comme si elle était en quelque sorte l’âme du chalet, le creux de feu où on voit presque toujours des flammes, et le feu, ici au chalet, c’est primordial, et la chaudière que l’on met au-dessus après qu’on l’ait remplie de lait. Voilà l’essentiel, c’est certain. Dans la cuisine, qui est elle-même un autre cœur du chalet, plus grand.  Où l’on passe le plus de temps, tout au moins pour le fromager, tandis que pour les bergers, là où ils vivent surtout, c’est dans l’écurie, appliqué à la traite, ca leur prend deux heures le matin et deux heures le soir. Presque un boulot perpétuel, à leur tirer les pis, à ces belles vaches. Il voulait dire ces grolles, mais il s’était retenu, car le patron, ici, il sélectionnait et n’avait pour dire jamais de bêtes vraiment inférieures les unes aux autres. C’était un beau troupeau dont il était fier et qu’il pouvait montrer à n’importe qui, personne ne lui en ferait des remarques désobligeantes. Et puis après la traite, on le sait, il faut encore râbler, et cette opération là, elle vous prend un bon petit bout de temps.

Et ainsi se fait une saison, au chalet. Et puis pour terminer, le tout dernier jour, les barrières sont baissées depuis longtemps, l’on rentre au village avec le char à échelle, et qu’ici, dans la vieille cuisine, et aussi dans la bâtisse toute entière et même sur les pâturages,  c’en sera fini pour près de huit mois. Jusqu’à l’année prochaine. Si l’on est encore de ce monde, qu’on dit ! Car c’est bien là une vérité, reste cette possibilité, pour une cause ou pour une autre, de faire la grande cupesse et ainsi de ne plus pouvoir remonter au chalet !