

Le commerce des escargots aux Charbonnières

Industrie lancée à la fin du siècle passé par Albin Rochat-Michel. Qui pouvait dire dans son pamphlet consacré à démolir le directeur des postes du II^e arrondissement, Charles Rochat, intitulé : « L'affaire postale des Charbonnières » et publié en 1931 sous couverture orange :

Je suis aujourd'hui dans ma soixante-septième année. Dès l'âge de seize ans, je me suis voué à l'industrie et au commerce.

En 1884, je faisais déjà un important commerce d'escargots bruts et de vacherins Mont-d'Or, m'occupant en outre de la fabrication des fournitures d'horlogerie et autres articles divers.

Il est vrai que l'homme était polyvalent, pleins d'idées, provocateur jusqu'à l'excès, et fort habile et même dissimulateur, puisqu'il n'est pas certain qu'il ait écrit un seul des textes qu'il mettait en vente, ayant pour « nègre » un neveu à sa solde !



Albin, par ses propres propos ou par la rancune épistolaire de ses adversaires, avait l'art de squatter la FAVJ. Ainsi le 21 avril 1921 :

Albin Rochat : Depuis quelques temps déjà, la santé d'Albin donnait de l'inquiétude à ses nombreux amis. C'est donc avec une grande joie que nous apprenons une amélioration dans son état. Albin vient d'accoucher de vingt-neuf vers plat !! Depuis la création du monde, pareille chose ne s'était vue. Le corps médical de Lausanne est accouru aux Charbonnières vendredi à 16 h 29 accompagné du docteur Maheim. Albin n'a pu supporter la honte infligée par ses escargots qui tous lui ont fait les cornes !!

Y



Albin Rochat

aux Charbonnières, Vallée de Joux (Suisse)

Bureau pour les correspondances et colis postaux :

Aux Charbonnières (Suisse)

Station pour la destination des marchandises :

Cossonay (Suisse)

MAISON FONDÉE EN 1888

La plus importante du monde pour le commerce des **Escargots bouchés**.
15 à 20,000,000 par année.

Achat en gros et en détail

Pour chaque année, les prix suivants sont assurés à tous les fournisseurs :

- 1° Escargots bouchés, pesant 14 à 26 kilos le mille, sont payés fr. 85 à 95 les 100 kilos.
- 2° » » » 12 à 13 » » » » 60 à 70 » » »
- 3° Les escargots ne pesant pas au minimum 12 kilos le mille ne sont absolument pas acceptés.
- 4° Les expéditions doivent être faites franco de port et d'emballage, par petite ou grande vitesse, toujours en demandant le tarif le plus réduit sur chaque lettre de voiture.

Pour adresse exacte :

Albin Rochat, aux Charbonnières

en gare : **COSSONAY** (Suisse).

NOTE. — Les marchandises de provenance étrangère peuvent être expédiées en port dû, lesquels frais seront déduits du montant des factures à leur règlement.

Les escargots ne paient aucun droit de douane pour l'entrée en Suisse.

Pour les envois en grande vitesse, IL FAUT DEMANDER LE TARIF III.

Les paiements sont effectués au comptant par mandat postal à la réception des marchandises.

Conditions et mode d'emballage

1. Simplement emballer les escargots bien bouchés et secs dans des caisses pas trop grandes, bien remplies, solides et fortement clouées.
2. Indiquer très lisiblement au crayon sur chaque caisse, le poids juste de la tare.
3. Ne mettre aucune correspondance dans les caisses, excepté pour les colis postaux.
4. Adresser sous pli fermé la facture de chaque envoi, en indiquant le poids brut et net de la marchandise.
5. Faire les expéditions dès le 15 Septembre au 15 Décembre, aussitôt que les escargots sont prêts.
6. Pour les localités isolées des gares, les fournisseurs peuvent expédier avantagusement par colis postaux de 5 à 20 kilos.
7. Les caisses ne doivent pas contenir de la mousse, foin, paille, sciure ou autres matières quelconques. Seulement, lors des grands froids, l'on peut mettre une forte feuille de papier tout le tour intérieur des dites, afin de préserver les escargots contre le gel.
8. Les escargots coureurs et voilés, exempts de mauvais, doivent être emballés dans des petites caisses et expédiés en grande vitesse, **tarif III**, en gare, **Le Pont**.
9. Les prix des escargots coureurs et voilés varient de fr. 4 à 8 le mille suivant la grosseur et qualité de cette marchandise.

Parquage, nourriture et récolte des escargots

1. Pour éviter la destruction complète des escargots, il ne faut pas les ramasser avant le 15 juillet.
2. Les parquer dans un terrain très sec, graveleux, remué et rangé par allées et bandes recouvertes de branches ou arbrisseaux, sur lesquels l'on jettera les aliments nécessaires pour nourrir les escargots.
3. Fermer le parc avec des planches de 15 à 30 centimètres de hauteur et sur lesquelles l'on ajustera une bordure de 7 à 10 centimètres en treillis galvanisé, ce qui empêchera les escargots de prendre la clef des champs.
On peut aussi planter des piquets à la hauteur de 20 cm. et distancés de 1 mètre, contre lesquels il faut fixer du treillis (maille de 2 cm.) à la hauteur de 40 à 50 cm., tout autour du parc.
4. Si le parc est grand, il faut le diviser par petits enclos de 50 à 100 mètres carrés, afin que les escargots ne s'entassent pas tous à la même place. Ne pas en mettre plus de 30,000 sur une surface de 100 m².
5. Afin de pouvoir donner les soins nécessaires aux escargots, il faut faire des bandes de 1 à 2 mètres de largeur, séparées par des chemins propices pour circuler facilement dans le parc.
6. Les nourrir avec des feuilles de choux, raves, salades pomimées, laitues, cresson, dent-de-lion, chicorée amère, ainsi qu'avec d'autres légumes.
7. Il sera bon d'ensemencer les parcs avec des plantes donnant de l'ombrage, telles que les pois, le panais cultivé, topinambours et d'autres espèces dont les escargots sont aussi très friands.
Le son un peu humecté est une nourriture excellente, facile à procurer et qui remplace au besoin tous les légumes.

Recommandations spéciales.

Pour obtenir une récolte avantageuse de beaux escargots bouchés, il est absolument nécessaire d'observer les indications suivantes :

- a/ Tenir les escargots dans un terrain graveleux et sec.
- b/ Leur donner une abondante nourriture.
- c/ Les arroser le soir en temps de sécheresse et leur donner à manger pour la nuit.
- d/ Leur donner autant que possible un peu d'ombrage et les tenir dans un terrain exposé à tous les vents.
- e/ Enlever chaque jour tous les mauvais escargots que l'on peut apercevoir dans les parcs.
- f/ Dès le 10 Septembre, il faut jeter beaucoup de mousse dans les parcs et aussitôt que le froid commence, les escargots se cachent dessous pour se boucher rapidement.

Note importante

Pour chaque année, bonne ou mauvaise, la maison garantit à ses clients la vente assurée de tous leurs escargots aux plus hauts prix courants.

Tous les paiements sont effectués au comptant par mandat postal, à la réception des marchandises.

Mes clients sont priés de bien vouloir remettre mon adresse à toutes les personnes qui s'occupent du parquage des escargots.

Se recommande pour tous vos envois,

Signature :

Votre dévoué,

ALBIN ROCHAT
CHARBONNIÈRES
VALLÉE DE JOUX (Suisse)

Destination des correspondances et colis postaux : Charbonnières.

» marchandises : en gare Cossonay.

P.-S. — Pour des quantités de 50,000 escargots et au-dessus, M. RoCHAT ira personnellement traiter sur place si les clients le désirent.

Pour références

1. Banque du Crédit Mutuel Le Sentier (Suisse).
2. Agence de la Banque cantonale vaudoise id.

ATTENTION !

Partout où il y a des escargots, les personnes placées pour s'occuper de ce métier devraient établir des pares et vendre leur récolte en automne **lorsque les escargots sont bouchés, à des maisons connues et bien sûres.**

Il est toujours dangereux d'expédier des escargots coureurs, surtout à des destinataires qui n'offrent aucune garantie de leur honnêteté et solvabilité commerciale, attirant la clientèle de bonne foi par des prix alléchants qui figurent seulement aux annonces faites dans les journaux sous diverses réclames avec titres ronflants, tels que : „**A la Bourguignonne**“, „**A l'Escargot suisse**“, etc., etc.

Avant de confier vos marchandises à l'adresse de ces belles enseignes, veuillez s. v. p. prendre des renseignements à bonne source sur les oiseaux de proie sans domicile fixe qui cachent là-dessous leur vraie identité afin de mieux pouvoir satisfaire leurs rapacités.

Il existe en effet des aventuriers peu scrupuleux qui n'osent plus afficher leur nom propre et qui s'ingénient un joli masque pour continuer la pratique de leurs fourberies.

Les personnes qui en ont été victimes jusqu'à ce jour sont nombreuses, et aujourd'hui je me fais un devoir en prévenant chacun, de ne pas se laisser prendre dans de pareils pièges.

„LES ESCARGOTS“

Combien de personnes ignorent encore la grande valeur des colimaçons qui se traînent lentement, chargés de leur coquille, dans les bois, les campagnes, plaines et vignobles de presque tous les pays du monde ? Ils sont cependant devenus une importante ressource naturelle, mise à la portée des pauvres gens ainsi que des riches.

Depuis plusieurs siècles déjà, les Romains les employaient comme remèdes pour guérir diverses maladies, mais c'est surtout pour satisfaire l'appétit et régaler les gourmets qu'ils sont depuis longtemps toujours très recherchés, vu qu'aujourd'hui rien ne flatte mieux le palais humain que des escargots préparés à la *Bourguignonne*. La consommation en est extraordinairement forte, surtout en France, où Paris seul absorbe chaque année plus de 100 millions de ces petites bêtes à cornes.

Plus nous avançons, plus les escargots entrent pour une forte part dans l'alimentation.

Autrefois, nos aïeux leur faisaient une guerre acharnée, tellement était grande la quantité qui dévorait les jeunes bourgeons et les plantes de toutes sortes, en un mot, ils étaient nuisibles à la culture et peu connus des consommateurs. C'est à peine si quelques-uns, les plus hardis, osaient en faire cuire sur les cendres du foyer et les manger au sel.

Aujourd'hui, il n'en est pas ainsi, les cultivateurs les respectent et les ramassent soigneusement sous la mousse, au pied des arbustes des ceps de vigne et le long des vieux murs qui bordent les haies et les vignes, lorsqu'ils sont bouchés vers la fin de l'automne. Des spécialistes les ramassent également au mois d'août quand ils courent par la pluie et les mettent dans des pares spéciaux où ils sont conservés et nourris, afin d'être récoltés lorsqu'ils sont bouchés et vendus pour la consommation. Quoiqu'ils deviennent dans certains endroits de plus en plus rares, il y a en revanche des contrées et pays où ils abondent sans que nul ne se soucie de les récolter pour en faire un commerce lucratif qui apporterait dans de nombreuses familles, non seulement le pain nécessaire à l'existence, mais aussi l'aisance par un travail facile. Les instituteurs de la campagne sont les mieux placés pour parquer avantageusement des escargots.

Ce travail facile est très rémunérateur pour tous ceux qui peuvent et veulent bien s'en occuper.

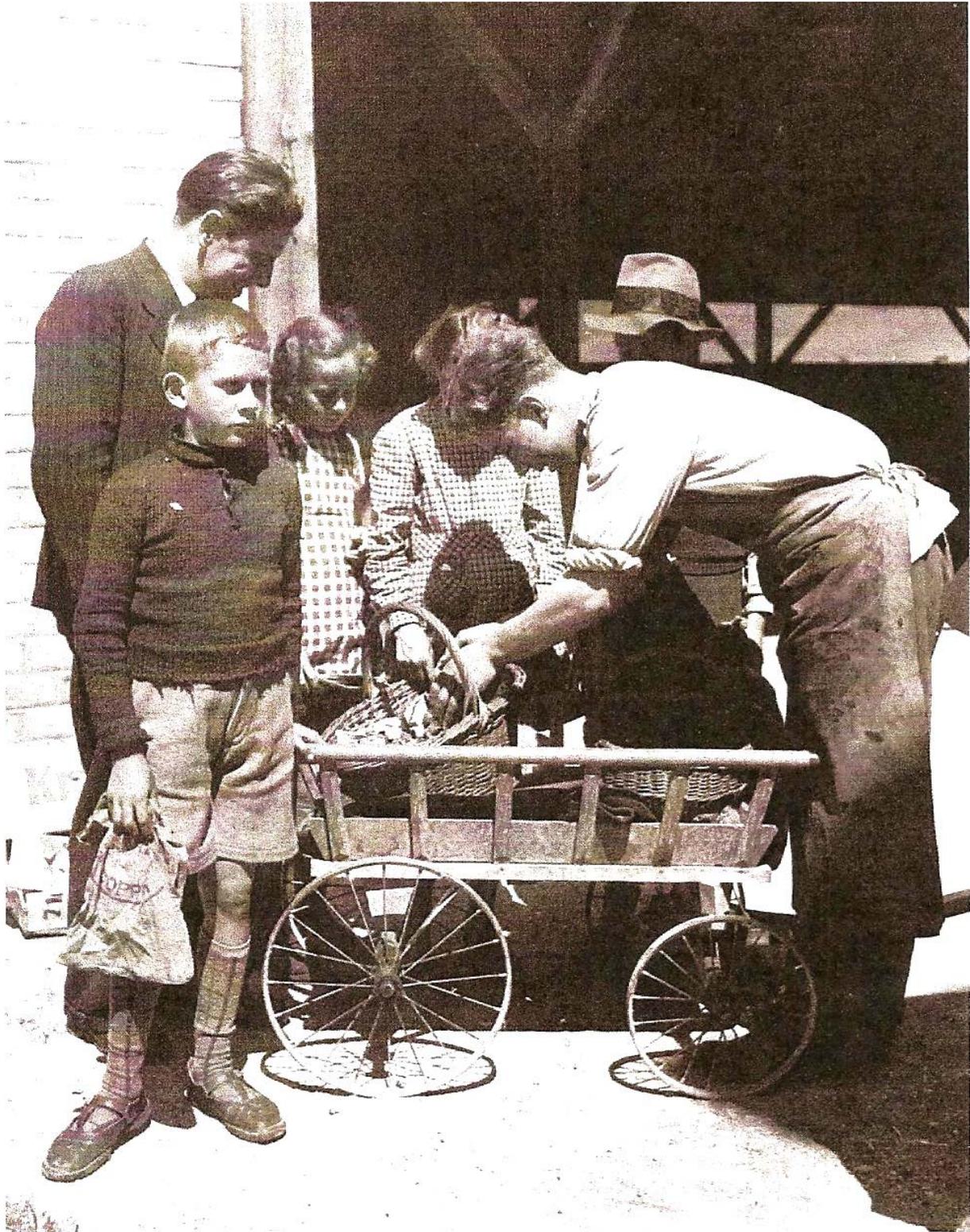
Ce serait aussi une distraction lucrative pour des employés retraités, même de grands rentiers y trouveraient un joli passe-temps et éprouveraient un véritable plaisir de pouvoir déguster à l'occasion les délicieux produits de leur récolte en compagnie de nombreux amis qui se régameraient certainement de ce mets exquis : „*Escargots à la Bourguignonne*“.

A bon entendeur, bonne chance, bon appétit et salut !

Donc en plein dans les escargots. Avec toutes les difficultés qu'un tel commerce peut comporter et qu'il poursuit jusqu'en 1935 environ.

Lui succède Georges Martin-Hofer qui portera à son maximum la production et se fera mieux encore connaître loin à la ronde par sa réclame sur carton : escargots des Charbonnières.

On pouvait la trouver affichée à certains murs de bistrots de Genève. A Lausanne aussi probablement.



Des élèves, sous la direction de leur maître Emile Baudraz, vont livrer des escargots « Chez Martin ». Probablement pou renflouer la caisse de classe.



La préparation des escargots fut introduite aux Charbonnières en 1884 par Albin Rochat. Ce commerce fut repris au début des années cinquante par Georges Martin, puis au début des années septante par Alain Golay, syndic de la commune de 1974 à 1985. Que de souvenirs d'enfance sont liés à la cueillette des escargots au bord des chemins et au pied des murs de pâturages! On reconnaît ici de gauche à droite: Ernest Rochat, dit Néné, Philibert Golay, Jacky Rochat, et le grand patron, Georges Martin. Les trois autres, inconnus, sont probablement les camionneurs.

Mise en cartons des escargots. Saviez-vous que les Charbonnières, dans la vallée de Joux, possèdent l'un des plus grands commerces d'escargots en Suisse?



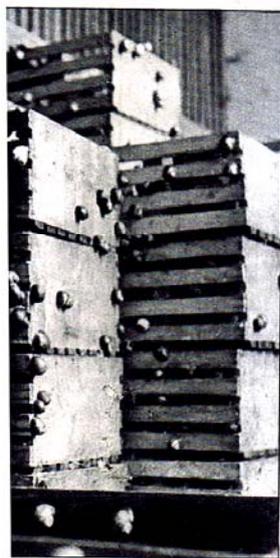
Photo parue dans le journal l'Abeille de mai 1952, avec à gauche Lydie Rochat, femme de Ernest Rochat dit Néné, de la famille des pêcheurs

UX,

UNE INDUSTRIE JURASSIENNE PEU CONNUE

L'ESCARGOT

CI-DESSOUS : L'INDUSTRIE SUISSE DE L'ESCARGOT EST PRATIQUÉE DANS PLUSIEURS CONTRÉES. VOICI DES SPÉCIMENS D'ESCARGOTS ZÜRICHOSIS.



CONSERVES.



LE MOLLUSQUE EST EXTRAIT DE SA COQUILLE.

C'est après les chaudes pluies, en été, que les hommes et les garçons prennent leur sac et vont chercher l'escargot. Il s'agit de gagner sa vie, et le ramassage des escargots constitue une source de revenus dans plusieurs contrées de notre pays.

Toutefois, les produits de la chasse ne suffisent pas à satisfaire à la demande de tous les restaurants, de tous les amateurs. C'est pourquoi il existe dans le Jura, à l'endroit dit Les Charbonnières, au bord du lac de Joux, une fabrique de préparation d'escargots qui conserve dans des boîtes, dûment bouillis et préparés, les animaux ramassés pendant l'année.

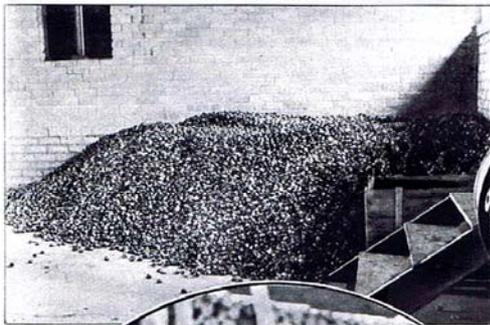
En automne, ceux-ci sont remis dans les coquilles et recouverts de la sauce au beurre et aux herbes bien connue des gourmets, ils vont figurer, aux étalages des traiteurs, à côté de leurs compagnons ramassés plus récemment. Cinq millions d'escargots ainsi préparés sont expédiés chaque année.



DE HAUT EN BAS : LE NETTOYAGE DE L'ESCARGOT, LA CUISSON, LE REMPLISSAGE ET LA FERMETURE DES BOITES.



A GAUCHE : C'EST AUX ENVIRONS DU PONT, DANS LA VALLÉE DE JOUX, QUE CETTE INDUSTRIE EST PRATIQUÉE.



LA CHASSE EST ABONDANTE APRÈS LES PLUIES.

A GAUCHE : UN TAS DE COQUILLES, CONSERVÉS DANS DES BOITES, LES MOLLUSQUES RÉINTÉGRERONT CES COQUILLES EN AUTOMNE.



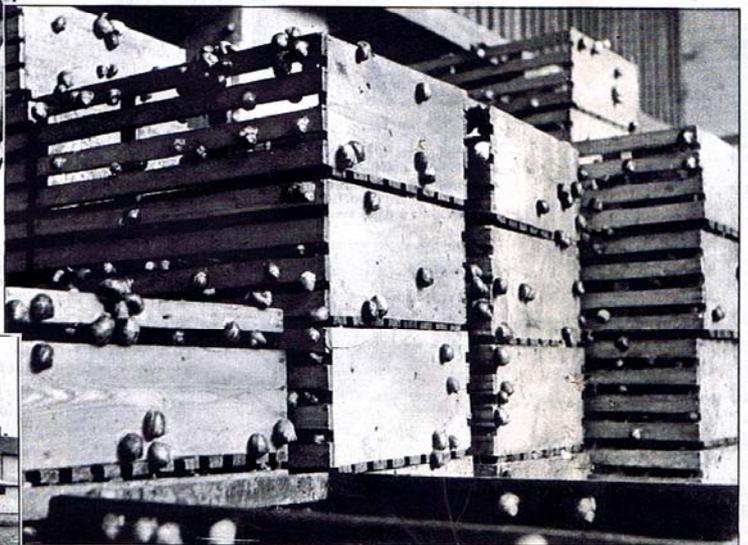
CE GIBIER-LÀ N'EST PAS DIFFICILE À ATTEINDRE.



LES RAMASSEURS FONT UN TRIAGE AVANT LA LIVRAISON.

REPORTAGE FAIT SPÉCIALEMENT POUR LA « PATRIE SUISSE », PAR N. SCHICKER.

A DROITE : LES SACS D'ESCARGOTS SONT PORTÉS À LA FABRIQUE AUX CHARBONNIÈRES.



LA RÉSERVE DES ESCARGOTS DESTINÉS AUX CONSERVES.

Article de la Patrie suisse, référence malheureusement perdue. Début des années quarante sans aucun doute, alors que le lac Brenet possède encore toute sa grande surface. Cet article, illustré de nombreuses photos, est le seul qui donne tout le processus de préparation et de mise en conserve.

Les villages du régiment genevois – FAVJ du 18 octobre 1961 –

Les Charbonnières – *capitale du vacherin et des ... escargots*

Situé en bordure des marécages qui cernent le lac Brenet, tournant résolument le dos au lac de Joux, Les Charbonnières, village de 400 (?) âmes, cache bien son jeu. A le voir comme ça, avec ses maisons grises et vétustes posées ci et là sur une herbe rêche, on croirait découvrir un hameau au seuil de l'abandon. Or, c'est dans les caves de ces modestes demeures que mûrissent les meilleurs... vacherins de Suisse ! En effet, Les Charbonnières possèdent presque le monopole de l'affinage de ce délicat fromage. Le village est d'ailleurs le berceau du vacherin, lequel, semble-t-il, apparut dans la rude vallée de Joux peu avant la retraite de l'armée du Général Bourbaki...

Les affineurs des Charbonnières, qui sont au nombre de 7, achètent les vacherins blancs dans 78 laiteries disséminées dans toute la région. Puis, après les avoir laissés vieillir dans leurs profondes caves, ils les emboitent et les expédient un peu partout dans le monde. C'est ainsi que 450 tonnes de vacherin quittent chaque année le village.

Mais les habitants des Charbonnières ont encore d'autres cordes à leur arc. Quelques-uns sont horlogers ou lapidaires et travaillent dans l'une des trois fabriques du village. D'autres sont employés par la distillerie de gentiane, par la fabrique de bateaux, sont pêcheurs professionnels (le lac Brenet, bien que petit, est, paraît-il, très poissonneux), bûcherons ou forestiers. Il est encore un indigène qui se livre au commerce – pour le moins insolite – d'escargots et de grenouilles...

Gros commerçant, il ne se contente pas d'acheter des batraciens ou des mollusques helvétiques, qui se font de plus en plus rares, mais les commandes dans les pays situés au-delà du rideau de fer... Car – pour notre bonheur – les gastronomes slaves ont des goûts différents des nôtres ! Ainsi les employés de la gare des Charbonnières se sont-ils habitués à voir arriver des wagons entiers d'escargots ou de grenouilles !

Les bêtes arrivent à destination vivantes. A l'encontre des grenouilles qui ne sont que dépecées avant d'être expédiées aux divers restaurateurs ou magasins spécialisés, les escargots subissent aux Charbonnières une longue et savante préparation. Ils sont tout d'abord ébouillantés dans une vaste chaudière, puis des ouvrières les extraient de leur coquille, les nettoient et enfin les ... mettent en conserve. Ces opérations sont répétées jusqu'à la « saison des escargots », c'est-à-dire jusqu'en hiver. Les conserves sont alors ouvertes, les escargots beurrés réintroduits dans leur coquille (devenue certes bien inutile) et sont vendus aux marchands détaillants.

Nous avons rencontré le propriétaire à l'ombre d'un gigantesque tas de coquilles vides :

- Combien d'escargots vendez-vous par année ?

- 150 tonnes, soit environ 6 millions d'unités...
- Premier acheteur suisse ?
- Genève, 70 tonnes par année.
- Le marché a-t-il tendance à augmenter ?
- Oui, chaque année la demande est plus forte.
- Principal fournisseur d'escargots ?
- La Hongrie.
- ... et de grenouilles ?
- La Bulgarie, 60 tonnes par année.
- Votre affaire existe depuis combien de temps ?
- 70 ans.

Aux Charbonnières, on mène une vie de famille : 70 % de ses habitants s'appellent Rochat ! D'ailleurs, dans la première moitié du XIXe siècle, un pasteur du nom d'Abram-Elie Rochat, institua une « Caisse d'études des jeunes Rochat » destinée à faciliter les études supérieures à des jeunes gens de ce nom. Depuis, tous les étudiants porteurs de ce patronyme et originaires des Charbonnières bénéficient de cette utile fondation.

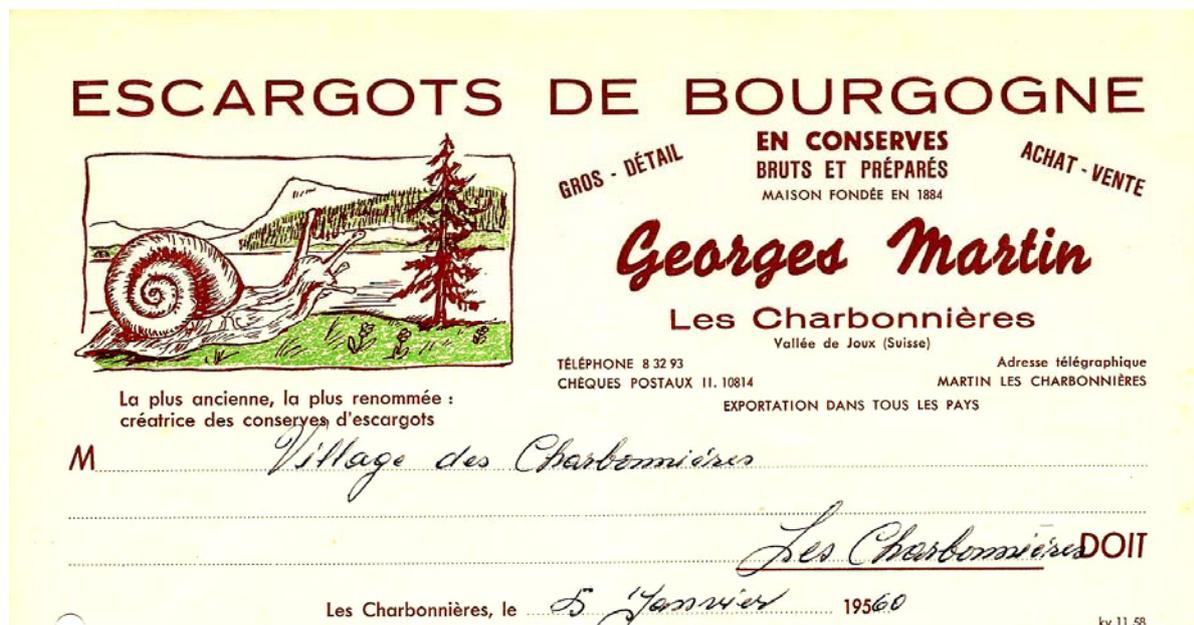
L'évolution matérielle de certains autres villages de la « Vallée » laisse insensible les habitants des Charbonnières qui ne songent nullement à s'éblouir. Et dans leur existence modeste, tout est simplifié.

Alors que nous demandions à un indigène s'il existait tout de même de nouvelles constructions dans la localité, nous nous attirâmes cette réponse :

- Construire... construire, c'est inutile ! On a bien assez de maisons comme ça. Et puis elles servent à tout !

Nous remarquâmes un peu plus tard, une bâtisse trapue avec trois portes. Sur la première était écrit « Restaurant ». Sur la deuxième « Garage ». Et sur la troisième « Abattoir ».

Philippe GINDRAUX



En 1975 Alain Golay est aux rênes de cette entreprise qu'il vient de racheter et qu'il fait durer jusque dans les années nonante.

Tentative de relancer le produit par l'Hôtel du Cygne et Jean-Michel Rochat sous le nom : le Binbin.

Quand des élèves doués veulent en savoir plus, dans : Camp d'étude des classes 4P1 et 4P2 de l'Ecole Normal d'Yverdon, 1975, cela donne une très utile publication :

Renseignements de Monsieur Alain Golay, directeur de la fabrique d'escargots des Charbonnières.

L'INDUSTRIE DE L'ESCARGOT

Provenance des escargots

Ils viennent de Pologne, Hongrie, Yougoslavie et Turquie. En tout 150 tonnes

Ils arrivent au mois de mai, vivants, par wagons de 8 à 10 tonnes, sans nourriture, par cartons d'environ 20 kilos, prêts à être ébouillantés. Il y a encore des gens qui ramassent des escargots dans le canton de Vaud, mais ils

sont très peu nombreux, car il faut un permis à cause de la disparition imminente des escargots. La récolte est de une à deux tonnes par an. Dans d'autres cantons, le ramassage y est même interdit.

Sud de la Yougoslavie : escargot le gris.

Turquie – Syrie : le turc, coloré, chair un peu plus foncée.

Sud de la France – Afrique du Nord : petit gris

Pologne, Hongrie, Tchécoslovaquie, Suisse : escargots de Bourgogne.

Les coquilles cassées sont réparées avec une sorte de ciment.

Préparation des escargots

Ils sont ébouillantés pour être sortis des coquilles.

Puis ils sont lavés et on enlève les intestins et l'estomac.

Après leur congélation, ils sont cuits une première fois. Avec du sucre on fait du sirop contre la toux, du jus qui sort de cette cuisson.

On les relave et on les recuit dans un bouillon. Ils sont alors prêts à être mis en coquille. Le beurre est ajouté après.

Il y a beaucoup de déchets dans les coquilles, c'est pourquoi elles sont triées. Les coquilles reconnues bonnes sont ensuite stérilisées.

On utilise par année 21 tonnes de beurre, 2 tonnes de persil, 1 tonne d'ail.

Vente des escargots

Les escargots sont vendus aux particuliers au même prix que les commerçants les vendent (peut-être un peu moins cher).

Les hôtels en prennent en grande quantité.

Les escargots sont vendus congelés, en boîte sans leur coquille, mais rarement frais.

La fabrique des Charbonnières fait très peu de publicité.

Divers

Il n'y a pas d'élevages d'escargots, personne n'a vraiment songé à en constituer un. On en trouve tout de même un en Corée.

Il y a trois commerces d'escargots en Suisse : Vallorbe, escargots du Mont d'Or – Tuileries, escargots d'or – Charbonnières.

La France exporte environ 10 % d'escargots en Suisse.

Par temps orageux il y a peu de déchets dans les transports.

Il y a quelques années, les escargots se vendaient seulement en automne. Actuellement ils se vendent toute l'année.

Compléments donnés par M. Georges Martin, ancien directeur de la fabrique d'escargots

La fabrique a été fondée par Albert RoCHAT (en réalité Albin RoCHAT-Michel) en 1884. C'était la première fabrique d'escargots en Suisse. Puis il y eut :

- La fabrique de l'Areuse*
- La fabrique des Tuileries*
- La fabrique de Vallorbe.*

En 1935 M. Georges Martin reprend l'usine et s'en occupe pendant 36 ans. A l'époque, il en vendait 50 tonnes. Mais il faisait du commerce avec la France. Les escargots sont revendus aux Français par wagons. Au départ il n'y avait pas beaucoup de déchets, car tous les escargots venaient de Suisse. Les gens les ramassaient et les envoyaient aux Charbonnières par la poste. Ils recevaient 40 ct par kilo. Il existait également des centres de ramassage en Valais, au Jura bernois... Souvent M. Martin devait lui-même aller les chercher.

Les escargots arrivaient au mois de mai.

A ce moment-là, les escargots étaient mis en conserves. Au fur et à mesure de la demande, les boîtes étaient ouvertes et le beurre y était ajouté. Certains conserves étaient aussi vendues.

En mai, il y avait 15 à 18 ouvrières qui venaient travailler pour 1 à 2 mois. C'est pourquoi il était très difficile de trouver du personnel.

Dans les fabriques d'escargots, on souhaitait une crise pour avoir plus de personnel.

Vers l'après-guerre, les escargots viennent des pays de l'est et les déchets augmentent.

M. Martin a fait sans cesse des transformations. Il a changé les chaudières, agrandi l'usine en 1963, mis les congélateurs, refait les appartements, installé un local pour les grenouilles en 1954.

Ainsi les escargots (environ 250 espèces) des Charbonnières ont acquis une renommée mondiale.



Escargots "Le Binbin"

Les Charbonnières
Vallée de Joux

Affiche Jean-Michel Rochat, Les Charbonnières.

Les escargots des Charbonnières, tradition ancestrale, sont de retour sur le marché combier

» **VALLÉE DE JOUX** Signes avant-coureurs de ce renouveau au Comptoir.

Le Comptoir de la vallée de Joux a fermé ses portes après quatre jours de liesse. Les exposants prennent beaucoup de soin à mettre chaque année un peu mieux en évidence

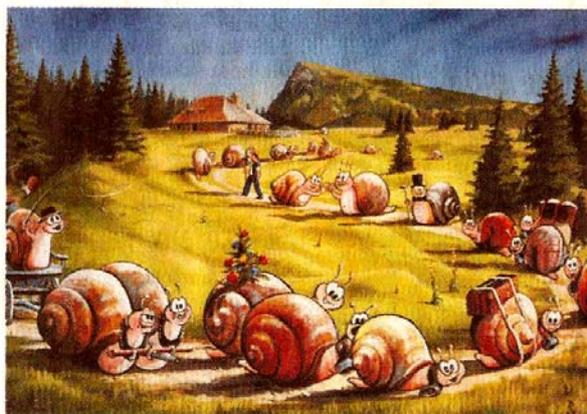
leur stand. Cette année celui des Caves du Pèlerin associées à l'Hôtel du Cygne, tous deux aux Charbonnières, ne laisse pas indifférent. Avec réalisme et humour, il avertit le visiteur du retour de la production des escargots aux Charbonnières. La résurrection d'une tradition chère à ce village de la Vallée ne se fera pas dans les conditions de l'époque, mais d'une façon artisanale, grâce à la compé-

tence de Vincent Hostettler, patron de l'Hôtel du Cygne, qui assurera la préparation, associé à Jean-Michel Rochat, patron des Caves du Pèlerin, qui en assumera la vente. Dans une première étape, cette préparation sera faite avec un beurre à l'ail des ours. A entendre la réaction de ceux qui ont eu l'occasion de les goûter au Comptoir, ils sont excellents. Plus tard il y aura également une prépara-

tion classique dite de Bourgogne. Si les gastéropodes figurent sur la carte de l'hôtel-restaurant des Charbonnières, les gastronomes pourront les acheter au magasin des caves du Pèlerin pour un achat à la douzaine ou en sachet de 50 pièces.

RAYNALD KÜNZI

Rens.: 021 841 22 90 et prochainement sur www.vacherin-le-pelerin.ch.



GASTÉROPODES Poya d'escargots montant à la vallée de Joux. Dessin de Pierre Reinman qui décorait le stand des escargots des Charbonnières.

Histoire d'escargots

Né le 31 mai 1864 aux Charbonnières, dans une famille d'horlogers, Albin Rochat ne suit pas la filière et se lance dans le négoce du fromage et du vacherin. A la fin du siècle dernier, conscient d'un engouement certain, sur les tables bien garnies, pour l'escargot comme amuse-bouche ou plat principal, il organise des centres de ramassage fournissant la marchandise à l'entreprise qu'il développe avec un certain sens de l'humour. En voici deux exemples tirés d'un texte de Loïc Rochat paru dans la *FAVJ* du 27 avril 2006

consacré à ce personnage haut en couleur qui défraya la chronique au début du XXe siècle.

Escargots coureurs

Le premier illustre une publicité «Albin Rochat-Michel, le plus gros fournisseur de bêtes à cornes de Suisse». Le deuxième concerne une recommandation adressée à ses fournisseurs: «en bon Combiere un brin comique, mais surtout économe, Albin Rochat invite ses fournisseurs à lui envoyer leurs «escargots coureurs» en port dû «par petite vitesse» (*sic*) à la gare du Pont». R. KI

Mésaventure d'un escargot chez les Combiere (Petit conte inédit) – FAVJ du 22 octobre 1958 –

Il était une fois, quelque part dans le bon canton de Vaud, un escargot qui avait la fâcheuse habitude d'arriver toujours en retard. Pour remédier à ce défaut, on lui conseilla d'aller acheter une montre chez les horlogers du Chenit. L'escargot, que son vice attristait beaucoup, décida de donner suite à cette recommandation judicieuse.

Au début de la belle saison, tout heureux de connaître un moyen de s'amender, il se mit joyeusement en route pour La Vallée. Il partit ventre à terre ; c'est bien le cas de le dire. Mais la distance à parcourir était énorme pour sa taille, et plus encore pour son moyen de locomotion. En outre, il n'avancait bien que par la pluie.

Il n'était parvenu qu'au bas du Mollendruz, côté Vallée de Joux, quand les frimas de l'arrière automne le contraignirent à s'enterrer pour hiverner. S'étant caché sous une grosse pierre, il s'enfonça dans sa coquille qu'il referma d'une épaisse cloison. Et derrière cette jolie porte blanche, durant son long sommeil

hivernal, il rêva de la précieuse montre qu'il acquerrait l'an prochain des artisans du Chenit.

Le printemps vint et l'escargot sortit de sa léthargie. Bien reposé, il continua son long voyage. A L'Abbaye, il demanda à une grenouille :

- Où est Le Chenit, je vous prie ?

- Le Chenit ? Autant que je sache, c'est à environ dix mille sauts de grenouille dans cette direction, lui répondit-elle en faisant un signe de patte. L'escargot remercia puis glissa très lentement au bord du lac, dans le sens indiqué. De nombreux jours succédèrent à de nombreuses nuits avant qu'il ne fût arrivé à la hauteur du Bas-des-Bioux. Il y renouvela sa question, mais cette fois-ci, à une alouette qui venait de se poser tout près de lui.

- Ayez la bonté de me dire où se trouve Le Chenit, s'il vous plait. Je désire y aller acheter une montre.

- C'est plus loin, vers le sud-ouest, à trois minutes d'ici à vol d'alouette. Mais à ta place, j'achèterais plutôt des ailes, ajouta-t-elle.

Il fallut à l'escargot près de trois semaines pour atteindre L'Orient. Croyant être enfin au bout de ses peines, il interpella une souris.

- Cet aimable hameau est sans doute Le Chenit ?

- Non, mon ami, c'est L'Orient. L'Orient de l'Orbe, pour être exact. Puis la souris, très pressée, disparut aussitôt.

Un peu déçu, l'escargot s'achemina vers Le Sentier, pensant que ce village-ci, au moins, serait le bon. L'été cependant, était venu. Aux abords du Sentier, il accosta un lézard qui prenait un bain de soleil sur une pierre. Visiblement ce reptile désirait qu'on le laissât tranquille. L'escargot hasarda toutefois sa demande :

- Pardonnez-moi le dérangement... Suis-je ici au village du Chenit ?

Contrarié, le lézard grommela deux syllabes ressemblant à « Sentier ».

Notre mollusque comprit qu'il n'était point encore à l'endroit voulu et rampa davantage vers l'occident. Près du Brassus, où des paysans rentraient leurs derniers chars de foin, il se renseigna auprès d'une taupe :

- Vous m'obligeriez beaucoup en m'informant si cette charmante localité s'appelle Le Chenit !

- Hélas, mon ami, ce village est Le Brassus.

- Mais enfin, où donc se trouve Le Chenit ? s'exclama l'escargot, avec une certaine impatience.

- Le Chenit ? C'est partout et nulle part... lui répliqua la taupe, d'un air énigmatique.

(C'était une taupe simple d'esprit).

L'escargot se mit à douter de jamais atteindre son but. Une grande nostalgie s'empara de lui. Sans trop d'espoir, il se rendit encore à la Combe du Moussillon, puis aux Piguet-Dessus et Derrière-la-Côte, demandant chaque fois l'appellation de ces lieux. Et partout on lui mentionna d'autres noms que celui qu'il souhaitait entendre.

Le Solliat accueillit l'infortuné mollusque aux sons des clochettes des troupeaux descendant de l'alpage. Désespéré, rendu de fatigue et de chagrin, il résolut d'abandonner son projet et de rentrer dans son pays en passant par l'autre rive du lac. Mais, comble de malheur, il fut pris, chemin faisant, par un chercheur d'escargots des Charbonnières et il mourut bientôt sans avoir pu se procurer l'objet dont il avait tant rêvé.

On avait omis de le prévenir que la Vallée de Joux ne renferme aucun village nommé « Le Chenit ».

Dazur Lavallée¹.

¹ Pour Donald Aubert de Derrière-la-Côte, signant aussi DAZ, soit Donald Aubert Zürich, ville où il habitait.

LES ESCARGOTS

Au joli mois de mai, ou de juin, quand l'herbe pousse partout sous les pluies douces du printemps, même sur les sols les plus deshérités, revenait le temps des escargots. Alors je partais moi aussi par les campagnes avec mes habits de pluie mal ajustés et mon sac de jute jcté sur l'épaule.

Les coins les meilleurs étaient les Cruilles, dans les orties qui poussent en abondance sur les rives, et le long du talus de la ligne de chemin de fer qui va des Combes à Poivre à la gare du Séchey. Mais les autres, bien entendu, ne m'avaient pas attendu pour y aller! Aussi devais-je me rabattre sur des régions plus lointaines, à la lisière des bois, là-bas où je retrouvais une fois de plus mes espaces aimés, les Landes ou les Grands Billards. Peut-être que ces zones-là n'étaient pas aussi bonnes. Mais tout de même, comme ils étaient beaux ces escargots blancs qui dressaient fièrement leurs cornes dans les feuilles mortes mouillées entre lesquelles poussait la végétation nouvelle, tout au pied des murs de pierres sèches qui s'étaient écroulés par endroits.

Des bêtes magnifiques qui, croyant s'enivrer de cette douce humidité, de ces gouttes de pluie délectables, étaient prises soudain par une main d'enfant qui les déposait dans un grand sac ouvert. Et qui

aussitôt s'étaient rétractées dans leur grosse coquille pour réapparaître timidement peu après au fond de leur prison détrempée.

Cadeau de la nature à moi qui n'avait guère que cette "cueillette" de mai pour renflouer mes poches désespérément vides et qui réduisaient à néant mes plus fabuleux projets... l'achat d'un pistolet à plombs, d'un Tintin, d'un Monopoly peut-être.

Le sac se remplissait peu à peu tout au long de cette longue promenade humide. Mes grosses bottes étaient toujours trop lourdes. C'est qu'il en fallait "ramer" pour retrouver des coins meilleurs quand les escargots s'étaient faits plus rares. Aller plus loin encore. Passer les bois de la Cerriaz, la Cornaz, l'Épine, et se retrouver finalement aux Cernies où parfois ils redevenaient nombreux.

L'après-midi lui aussi s'étirait avec tous ces kilomètres. Mais n'est-ce pas ainsi après tout que je me suis pénétré de cette terre ? de ces bois et pâturages dont j'apprenais inconsciemment peut-être à aimer la richesse et la variété ?... Ici un champ qui s'enfonce dans les forêts, là un mur à passer avec son barbelé rouillé, là encore un chemin impraticable. Un chalet, un puits, des pierriers, et les pâturages et les forêts toujours.

Une bonne récolte pour avoir été si loin et fait

tellement de pas ? Parfois, pas toujours. Une pluie fine m'avait mouillé jusqu'à l'os. La lassitude survenait bientôt en ces tristes et pluvieux lointains, pour me faire revenir finalement au village que je savais là-bas, au pied des pentes, plus loin que le cimetière. Le sac était plus lourd à chaque pas. Il me sciait l'épaule que j'aurais meurtrie deux jours durant.

Mais enfin la maison était visible de l'autre côté de la Sagne. La journée se terminait. Un effort encore et ce serait la chambre à lessive où je déposerais mon sac mouillé au fond duquel les escargots s'enluyaient les uns dans les autres.

Martin était le commerçant qui nous les achetait. Nous allions les mener à deux ou trois le lendemain, au sortir de l'école; mais arrivé là-bas, au milieu des Crettêts où était sa petite fabrique et où se donnait la pleine saison de mise en conserve, quelle odeur! A vous en retourner l'estomac! Et bien avant même d'être rentré dans l'arrière du bâtiment où c'était bien pire encore. Il m'arrivait même en ces moments-là de respirer au travers de la manche de mon pull!

Dans le fond de ce vaste local où nous avions ainsi pénétré, des grosses cuves où s'ébouillaient les pauvres bêtes par millier, débordaient de leur

bave malodorante. Et celle-ci se répandait sur le sol de ciment pour aller se perdre finalement dans des grilles que noyait une mousse épaisse. Tandis que contre les parois s'entassaient les innombrables caisses où étaient emprisonnées les prochaines victimes de cette infernale cuisson. Des milliers de bêtes qui tentaient sans succès de passer entre les lattes. Seuls quelques escargots de petit calibre avaient pu quitter leur prison et se promenaient par la grande remise, traînant sur le sol gluant ou grimpant le long des murs et des piliers.

Martin pesait nos sacs sur une balance verte, les vidait dans d'autres cageots, puis les repesait pour faire le décompte. Hélas, le sac pesait souvent presque autant que les escargots, les cotchs comme nous disions.

Il en fallait tout de même pour faire un kilo! Celui-ci payé un plus d'un franc. J'estimais toujours le prix extraordinaire. Il faut dire qu'avec mes cinquante centimes récoltés de ci, de là, je savais me contenter.

Et sitôt touchées les précieuses pièces de un ou deux francs que nous avait valu notre peine humide de la veille, nous quittions au plus vite la remise. Juste le temps de jeter un dernier coup d'oeil aux grandes chaudières qui, dans le fond, inlassablement et à grandes

eaux, rendaient leur écume dégoûtante.

Mais aussi, peu après, c'était vraiment un sacré plaisir que de retrouver l'air pur que l'on pouvait respirer à grosses goulées pour se purifier de cette odeur pénible et tenace.

La saison des escargots était courte cependant. L'herbe poussait, se durcissait, et venaient bientôt les premières journées d'été où c'en était fini de nos grandes ballades pluvieuses à la limite des forêts. Et déjà pour nous se profilait les grandes vacances qui, sur ces mêmes campagnes, nous appelleraient à d'autres travaux.
