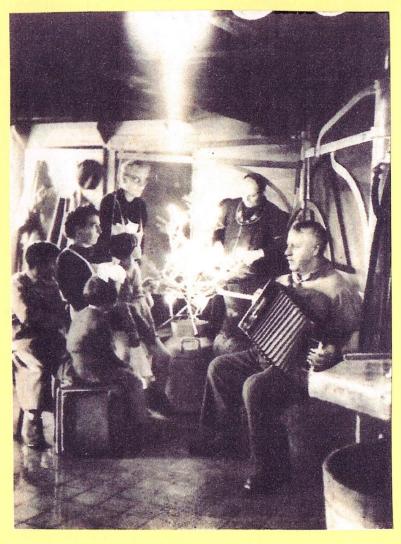
## J.L., journaliste à la Patrie Suisse

# NOËL A LA FROMAGERIE DES VINEUVES, EN DESSUS DE VAULION



Editions le Pèlerin

#### COLLECTION « JADIS » NO 146

J. L., journaliste à la Patrie Suisse

#### NOËL A LA FROMAGERIE DES VINEUVES, EN DESSUS DE VAULION

### Editions le Pèlerin 2004

Note: le laitier des Vineuves, à l'époque du reportage, n'est autre que Jean Rochat dit Jean des Vineuves. Spécialiste dans la fabrication des pâtes molles, en particulier vacherins et tommes vaudoises. Son fils est Jacky Rochat, futur grand sauteur. Ses filles ont été désignées dans l'article, Georgette et Cosette Rochat. Le nom de la mère n'a pas été donné.

#### INTRODUCTION

Ce texte, paru dans la Patrie Suisse du 25 XII 1954, aux pages 22 et 23, est tout simplement beau. Par lui on retrouve une ambiance des temps passés, on se replonge dans la vie intime d'un petit hameau perdu au pied de la Dent de Vaulion et dont la laiterie désormais a fermé ses portes. Ô nostalgie!

Ces quelques lignes ont la particularité, l'intérêt aussi, de donner à des propos sur un sujet d'ordinaire bien austère, le lait, un côté poétique original. Il est plein de sentiments, il nous sort de l'ambiance « travail » qui entoure d'ordinaire le produit.

Mais ce que l'on peut retenir aussi, c'est que les photos qui les accompagnent sont d'une grande valeur. Il est évident que notre système de reproduction, copies de copies, ne nous permet pas d'offrir une qualité maximale. On pourra toujours avoir recours à l'original.

Le tout est certes modeste, et en conséquence donnera une brochure elle aussi modeste, mais celle-ci, nous en avons la certitude, a son prix et ne déparera pas notre collection « Jadis », au contraire, elle l'agrémentera plus encore et permettra à ceux qui auront la chance de la découvrir, de passer un petit instant de rêve, quelque part dans notre vaste Jura, tenez, en ce monde mystérieux, la nuit de Noël surtout, des maisons foraines, et elles sont nombreuses, situées au-dessus de Vaulion.

Les Charbonnières, au début du mois d'août 2004:

#### NOËL DANS UNE FROMAGERIE DE LA VALLEE DE JOUX

Vingt-quatre décembre. Cinq heures du matin. Sur la Dent de Vaulion, l'aube toute traversée des lancettes aiguës de la bise commence à peine à virer du noir au gris. Une journée d'hiver qui commence comme toutes les autres. Rien qui fasse prévoir que son crépuscule sera l'heure de la plus chaleureuse fête des espoirs humains. A la «Laiterie des Vineuves», qui est la première maison allumée, règne déjà l'activité quotidienne : les fermiers des alentours, en brossetout de laine, la hotte de fer sur le dos, apportent à pas lents le lait de la première traite. Les boilles grincent sur le ciment du plancher; couvercles, violemment rejetés, heurtent les flancs de fer qui sonnent caverneux. Et tout de suite flotte cette odeur humide, verdâtre, surie, écœurante pour les nez citadins, titillante, encore plus goût qu'odeur, du petit-lait, du fromage blanc qui s'égoutte dans des moules à trous.

- Salut, Jean!
- Salut, David!

Chacun son tour. La pesée, la coulée, l'inscription sur le carnet bleu. On rallume la pipe éteinte. Maintenant, pour se remettre la boille au dos, on n'a plus besoin de fléchir les jarrets ni de donner un coup de reins.

- Alors, joyeux Noël, Jean!
- Eh bien, joyeux Noël à toi aussi, David! Et à ta dame!

Ca y est, le ton de la journée est trouvé. Malgré les indispensables besognes que la ferme réclame, ce ne sera pas une journée comme les autres. « Vous saurez aujourd'hui que le Seigneur vient, et au matin vous verrez sa gloire ». Rien n'a changé d'apparence, et tout a changé en importance...

Durant la matinée, la fromagerie ne peut pas chômer. Père et fils doivent cuire le lait dans les vastes chaudrons et préparer le délicieux vacherin dont la vallée s'est faite un renom. Et tandis que la mère, à la cuisine, met sa sollicitude à ce que rien ne manque pour que les repas soient une petite fête, les cadets des enfants, dehors, s'affairent à la décoration du sapin. Décidément, ce n'est pas une journée comme les autres. Vers le soir, quand les cuves ont été récurées et le pavé de la fromagerie lavé à grande eau, on peut songer à se détendre un peu, à s'accorder une heure ou deux de loisirs. Une fois n'est pas coutume. Il faudrait être païen pour ne pas céder

à la grâce de Noël. On installe le sapin à la place d'honneur, c'est-à-dire devant le plus grand chaudron. Georgette a la permission d'allumer les bougies et Cosette les soleils, avant de réciter leurs poésies. Après, le père prend son accordéon et joue ce qu'il trouve le plus joli : la marche de la Bérésina, la danse de la Taveyanaz et le cantique « Douce nuit, sainte nuit ».

Puis vient la minute merveilleuse où l'on ouvre les paquets. Et la soirée se prolonge dans le grésillement des bougies, le parfum du café au lait que maman prépare à la cuisine, l'odeur du sapin brûlé. De temps en temps, on croque un bonbon, on a envie d'une rissole, on décide que la poupée s'appellera Josiane.

Et voilà que neuf heures sonnent!

- Allons, au lit, les enfants! dit maman.

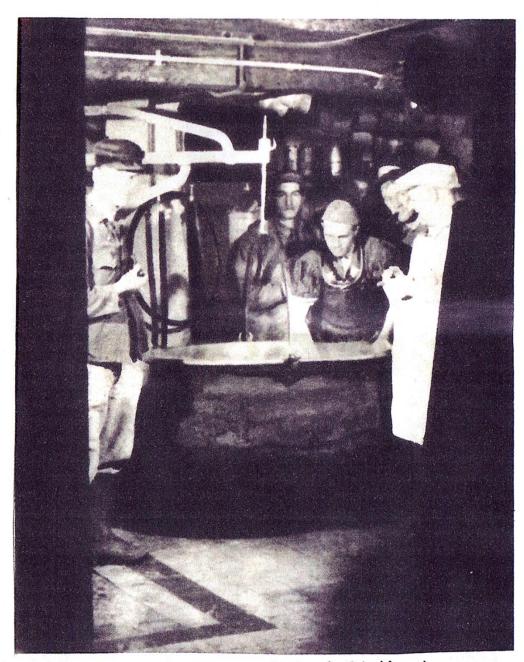
Est-ce que Noël est déjà fini? Non, mais demain matin, la journée recommence avant cinq heures.

Jetons un dernier coup d'œil sur cette famille dont l'union est profonde, la paix véritable et le bonheur simple une grande leçon.

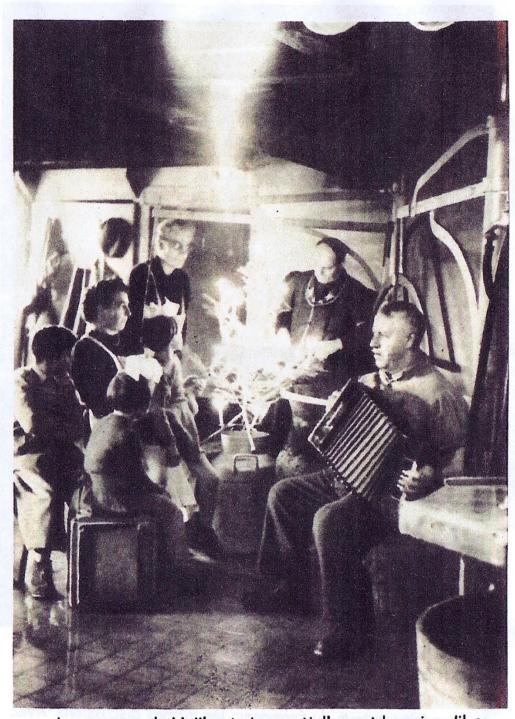
J.L.



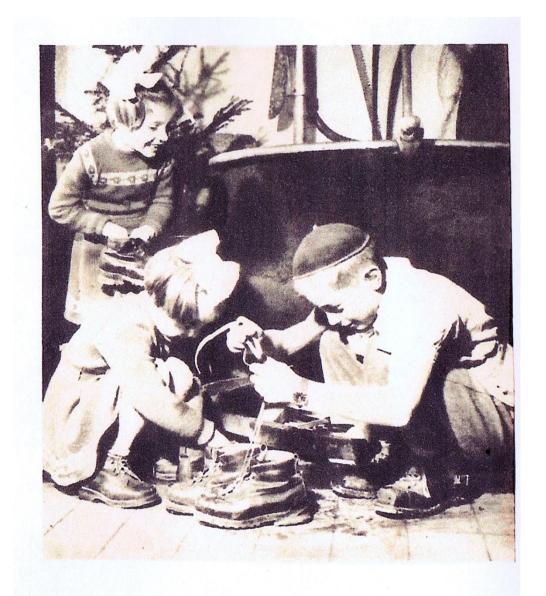
Le jour n'est pas encore levé et ils sont déjà au travail. La fête se fera ce soir, quand toutes les besognes auront été accomplies.



A la laiterie des Vineuves, l'aube du 24 décembre ne se différencie pas de celle des autres jours. C'est la même activité, le même rassemblement de fermiers qui apportent leur lait; autour du fromager, les mêmes discussions. Avec néanmoins cette petite propension à flâner et à s'attarder plus que de coutume, parce qu'on sait que c'est quand même un jour de très grande fête.



Le message de Noël est si essentiellement humain qu'il se fait entendre aussi bien - mieux peut-être - dans les chaumières que dans les palais. N'y suffit-il pas de cette « bonne volonté », de cette volonté de bien, que les anges demandaient quand ils chantèrent dans le ciel de Judée ?



Curieux décor, et qui ne manquera pas d'étonner le Père Noël quand il visitera la maison pour garnir les souliers des enfants sages. Le chaudron à vacherin est l'objet primordial de la fromagerie, puisqu'on en vit. C'est donc là qu'ils ont mis le sapin et que Chalande reconnaîtra ceux qui croient en lui.

Cette brochure a été éditée en automne 2004. Tirage de 12 exemplaires.

Vingt-quatre décembre. Cinq heures du matin. Sur la Dent de Vaulion, l'aube toute traversée des lancettes aiguës de la bise commence à peine à virer du noir au gris. Une journée d'hiver qui commence comme toutes les autres. Rien qui fasse prévoir que son crépuscule sera l'heure de la plus chaleureuse fête des espoirs humains. A la « Laiterie des Vincuves », qui est la première maison allumée, règne déjà l'activité quotidienne : les fermiers des alentours, en brossetout de laine, la hotte de fer sur le dos, apportent à pas lents le lait de la première traite. Les boilles grincent sur le ciment du plancher; les couvercles, violemment rejetés, heurtent les flancs de fer qui sonnent caverneux. Et tout de suite flotte cette odeur humide, verdâtre, surie, écœurante pour les nez citadins, titillante, encore plus goût qu'odeur, du petit-lait, du fromage blanc qui s'égoutte dans des moules à trous.