Un demi-millénaire pour la boulangerie des Charbonnières

Les Rochat, on le sait suffisamment depuis quelques années, arrivent à L'Abbaye en 1480. C'est une forte tribu qui compte bien prendre ses assises et ses aises dans la région. L'abbé de l'époque, Jean Pollens, leur accorde des privilèges et des territoires importants.

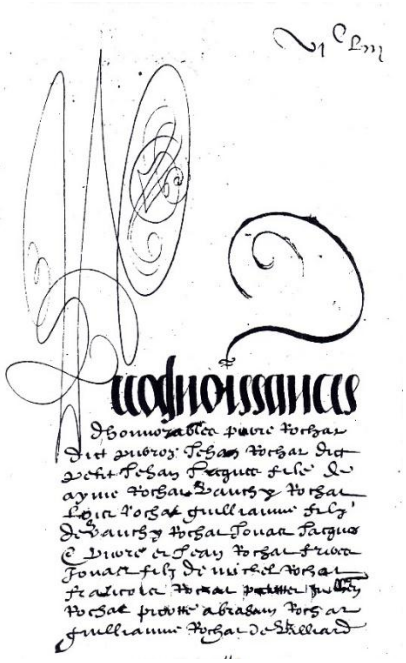
Cela ne leur suffit pas. Ils tournent aussitôt leur regard du côté des Charbonnières où ils vont mettre la main sur l'entier de ce territoire que leur cèdent les gens du Lieu qui lorgneront désormais du côté du Chenit pour trouver de nouvelles terres de compensation.

Une première maison apparaît aux Charbonnières en 1489. D'autres suivent. Il faut veiller maintenant à avoir des conditions de vie décente. Il est probable que considérant l'utilisation du four de l'abbaye incommode de par trop de distance, les Rochat veuillent leur propre four. Suite à leur demande, l'abbé Jean de Tornafol accorde le 22 janvier 1502, à Claude et Guillaume Rochat et leur descendance, la faculté de construire un ou des fours dans leur maison des Charbonnières ou aux alentours de celle-ci. Ils pourraient y cuire leur pâtes en toute tranquillité. La taxe ou cense annuelle serait de 6 sols lausannois payable à la St-Michel.

Des pâtes depuis la nuit des temps. Les céréales, essentiellement du seigle, étaient de culture locale, le sel provint longtemps de Salins, sur France, puis nous vint des salines de Bex, régale de LL.EE.

Ces droits seraient reconduits à perpétuité. Les Rochat allaient en jouir en construisant ce que nous appellerons le grand four, future boulangerie, et des autres établissements de ce type au fil des décennies, au Haut-du-Village, aux Crettets (2 fours), puis dans les maisons foraines, à la Cornaz, à l'Epine (deux fours) et à Bonport. Le droit concernerait aussi les Rochat qui iraient s'établir aux Petites Charbonnières, soit au futur village du Pont.

Suite à quelques difficultés concernant ce droit au début du XVIIe siècle, le Conseil des Deux Cents de Berne le renouvelle le 8 mai 1601. Les bénéficiaires étant une trentaine, autant aux Grandes Charbonnières qu'aux Petites, il convenait de citer dans l'acte chacun de ceux-ci. A cet effet on établi le premier arbre généalogique de la famille Rochat, pièce précieuse s'il en est. La cense générale serait de 6 sols.



Acte du 12 mai 1601, ACV, Fj 67. 24 folios.

Notons que le passage d'un régime à l'autre, les moines quittant la région pour laisser la place à LL.EE., ne changera rien, ni aux droits ni aux obligations.

Désormais nos Rochat pourraient jouir librement et définitivement du privilège de construire et d'utiliser des fours où que ce soit en leurs habitations.

Attardons-nous plus spécialement sur le grand four des Charbonnières, ce même qui allait accueillir plus tard une chapelle en son étage supérieur, puis une boulangerie à la fin du XIXe siècle.

Ce four résulte, on l'a vu, de l'autorisation de 1502. Il se situait sur l'emplacement de la boulangerie actuelle, à deux pas du Moulin de la Sagne. Son histoire, outre sa présence dans les reconnaissances de 1526, 1548 et 1600[1], reste dans l'ombre jusqu'à la fin du XVIIe siècle. Alors, le 22 février 1674, par un acte signé Nicoulaz[2], plusieurs membres de la famille Rochat, indivis et propriétaires

[1] Reconnaissances ou terriers, sorte de cadastre écrit où figurent les propriétés, droits, obligations de chacun des censitaires, c'est-à-dire de ceux qui paient des censes soit impôts.

[2] Archives du village des Charbonnières, GB 1. C'est le plus ancien acte des dites archives. Le notaire Nicoulaz, Joseph de son prénom, est du Lieu, décédé en 1693. On trouve ses registres aux ACV de 1670 à 1689.

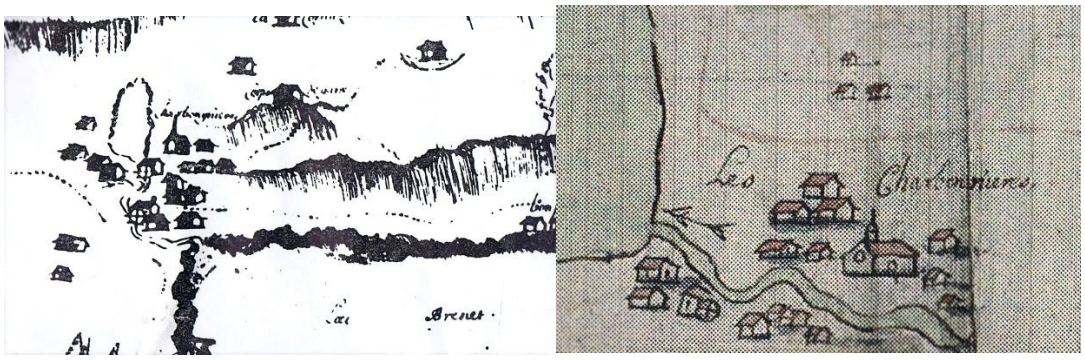
d'un four « assis devant la maison à présent appartenante au dit Aymé »[3], souhaitent construire une salle au-dessus du four pour y faire les prières et pour y faire l'école[4].

L'acte précise que cette convention concerne autant les indivis que les autres confrères du village. Il faut comprendre en cela que les propriétaires acceptent la présence d'autres membres Rochat qui n'ont pas droit au four quant à cette nouvelle construction.

Celle-ci servira apparemment plus aux prières, et sans doute aux assemblées des chefs de famille qu'à une école en ses prémices, celle-ci d'ordinaire utilisant des chambres privées.

Cette construction offrit au village son premier lieu de culte. Il allait le rester jusqu'en 1834 où fut construite la grande église. On a parlé de salle seulement et non de chapelle. Ce nom dut néanmoins être attribué à ce nouvel édifice assez tôt.

Il convient de dire deux mots de ce modeste lieu de culte dont l'existence sera de près d'un siècle et demi. Une cloche y figure dès avant 1693[5]. Découle forcément de cette présence d'avoir un clocher. On peut découvrir celui-ci pour la première fois sur deux cartes du début du XVIIIe siècle, établies par le cartographe et notaire Jérémie-Olivier Vallotton de Vallorbe.



La carte de droite, des Archives communales de Vaulion, est datée de 1709. La carte de gauche est antérieure, d'une ou de plusieurs années. Toutes deux signalent la chapelle.

On sait que le 15 février 1706, la commune du lieu accordait à ceux des Charbonnières quelques plantes pour reconstruction de leur salle devenue trop petite. On ignore en quoi consistait cette modification du bâtiment.

Cette chapelle, recouverte comme tous les autres bâtiments du village de tavillons ou d'encelles, nécessite en permanence de nombreux travaux d'entretien.

La cloche est à nouveau citée en 1748.

En 1759, le 19 octobre, on fait resouder la pointe de « Letin du clocher »

Nouveaux travaux importants en 1761, puis en 1779. Qui eut cru qu'en cette dernière occasion que le clocher, après qu'il ait été reconstruit et désormais doté

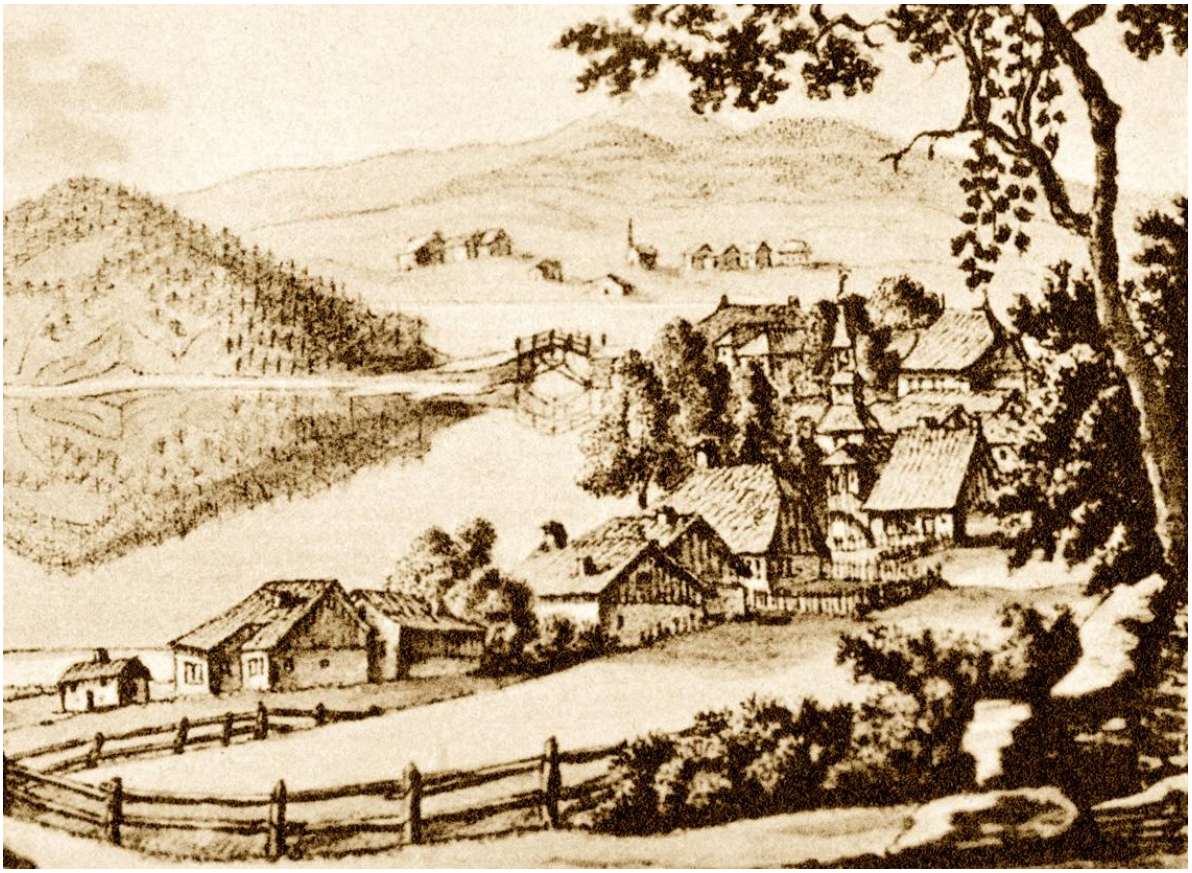
[3] Sans doute et par déduction, la maison rose de la famille actuelle Robra, anciennement d'Alexandre puis de Jules-Jérémie Rochat qui ne pouvaient qu'être membre du consortium,

[4] Première trace de notre enseignement au village.

[5] Selon ACL, N1, du 27 septembre 1693.

de 4 poutres de 20 pieds de roy comme piliers, fut recouvert de tôle et peint en rouge ? Très curieuse initiative dont on n'aura malheureusement jamais aucune image.

En 1780, la cloche existante se fend on ne sait trop pour quelles raisons et l'on procède à la fonte d'une nouvelle. L'opération a lieu aux Essertays, entre le Séchey et le Lieu. Le Séchey profitera de l'occasion pour fondre ou refondre aussi sa cloche, idem pour la commune du Lieu dont la sonnerie était à compléter. Ces dernières cloches, de dimensions et de poids supérieurs devaient disparaître dans l'incendie du Lieu de 1858. Maître Dreffet, de Vevey, sera le fondeur et grand maitre de l'exercice.



Dessin de Escher, 1784. Au loin – et c'en est la première image, mis à part les deux cartes Vallotton du début du XVIIIe siècle – les Charbonnières et leur petite chapelle dont on ne découvrira malheureusement aucune image plus précise.

En 1809, on pense à changer la position de la chapelle. L'idée n'est pas retenue. Par contre l'on restaure entièrement le bâtiment, et surtout son toit, travail confié au charpentier Henri Burquin, citoyen du village depuis quelques années. Les travaux durent, avec de multiples atermoiements, de 1809 à 1812. C'est en cette occasion qu'une poutraison sans doute traditionnelle bien que fortement dégradée, est remplacée par une autre tout à fait originale voire sommaire. Néanmoins elle a franchi plus deux siècles pour être toujours en place aujourd'hui.

C’est à la même époque, que l’on place une pendule dans le petit clocher. Elle est l’œuvre du maître « orlogeu » Cheneaux de Gollion. Les deux montants du cadre de l’horloge existent encore. On peut y lire en gravé: Charles Rochat du haut des prés m’a offerte pour le hameau des Charbonnières, a coûté 699 fr.

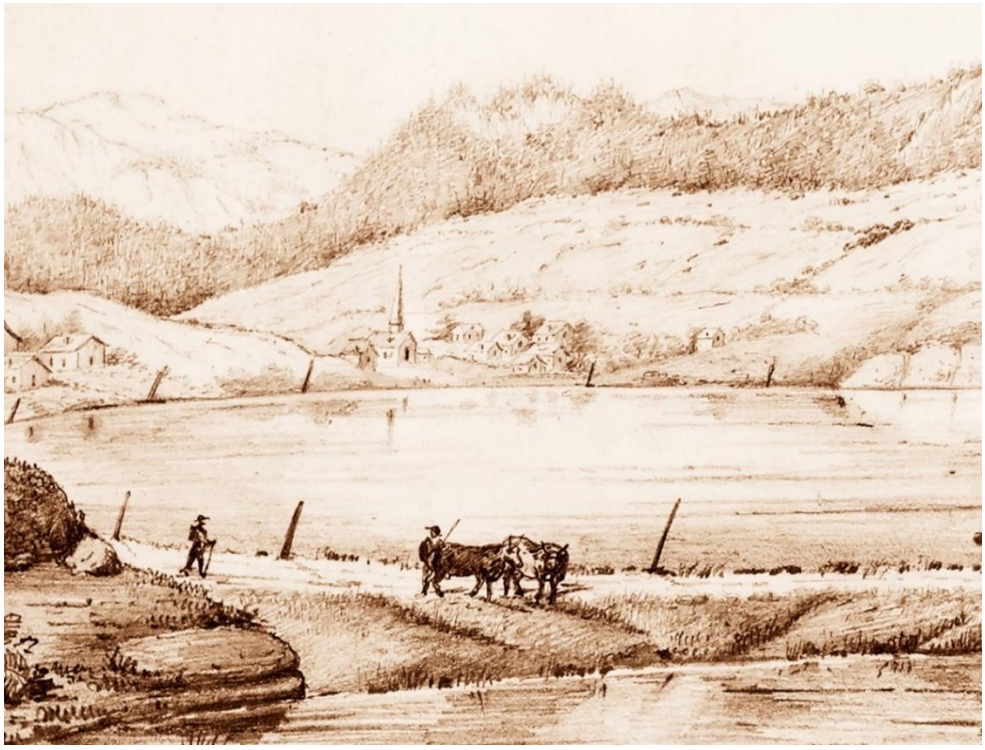
Poutraison de la boulangerie des Charbonnières mise en place entre 1809 et 1812. Le menuisier a trouvé une formule singulière pour la fixer sans poutre de faîte.

On en arrive à 1832-1833, où l’on décide la construction d’un temple, et où la chapelle désaffectée ne servira plus aux prières, mais deviendra une salle d’école, la petite, puis un appartement.

La cloche sera déposée pour être installée dans le clocher de la nouvelle église.

Si la chapelle est abandonnée, considérant qu’il y a le four sous-jacent, on se doit de l’entretenir. Quant au clocher, désormais nu de sa cloche et de sa pendule, celui-ci existe encore en 1845, une gravure anonyme datée de cette année-là le prouve. Sept ans plus tard, une gravure de 1852, signée Devicque, montre l’absence du clocher. Celui-ci a dont été démoli entre ces deux dates.

La salle du four dont on n'avait plus besoin pour les prières, et les cultes, servira dès lors de salle pour la petite école, en même temps que de lieu de réunion, pour les autorités du village, cela jusqu'à la construction du collège en 1876.



Dessin anonyme du samedi 13 septembre 1845. Le clocher de la chapelle est manifestement d'une hauteur hors de toute proportion et le village est d'une justesse plus qu'approximative. On s'apprête à franchir le pont de la Goille. Les Epinettes se trouvent à gauche de l'image.

Gravure Devicque de 1852, extrait. La boulangerie est à droite, dont le clocher vient d'être arasé. En fait les toits des maisons devraient être gris comme ceux des bâtisses de la droite. Le coloriste avait des fantaisies et surtout le goût pour des couleurs tuiles.

Le bâtiment tel qu'il sera devenu, avec son toit de 1809-1812, apparaîtra modestement sur la première photo connue du village des Charbonnières, de 1866, mieux encore sur une autre de 1879, toutes deux du photographe Auguste Reymond du Brassus.

Une photo supposée de 1879 du plus haut intérêt. A gauche, la maison d'Alexandre Rochat, l'une des plus anciennes du village. avec un seul niveau. Elle était désignée plus haut comme étant celle de « appartenante au dit Aymé ». Au-delà l'ancien haut du village qui devait entièrement brûler en septembre 1900. Au centre la boulangerie. En retrait la maison Pitôme, construite spécialement pour un commerce de fromage florissant au milieu du XVIIIe siècle. Suit la laiterie, construire en 1833, première version.. A sa droite, dont on n'aperçoit guère que le toit, le Vieux Moulin, et bien entendu l'église dont on vient de refaire le tavillonnage, autant sur le toit que sur le clocher.

Mais revenons maintenant à nos moutons, soit à ce fameux four sous-jacent.

Sa présence était favorable, en ce sens que son utilisation régulière permettait de chauffer la salle, ce qui était loin d'être négligeable par les grands froids, bise en particulier, qui fut toujours l'effroi de nos ancêtres (et le reste pour nous aussi).

On apprend par un acte de 1739, que les parts des propriétaires se vendaient.

On propose dans une assemblée du village du 29 mars 1760, de rebâtir le four qui est sous la salle, ce qui doit se faire en village, c'est-à-dire en commun. Il serait nécessaire à cet égard de faire des règles ou accommodement avec ceux qui possèdent le dit four. Ce projet de règlement ne sera jamais fait. Il aurait en quelque sorte accordé la propriété de l'entier de l'édifice à toute la population du village.

Les indivis ne sont donc pas dépossédés de leurs biens. Une situation qui va rester telle jusqu'à la fin du XIXe siècle.

Les conditions fixées aux ténementiers, soit aux fourniers, émanent cependant du village. Grosso modo, sur un PV du 18 août 1760, elles sont celles-ci : prêter serment, faire fournir du bois à chacun, tenir la place à chacun, ne point avoir plus d'égard pour le riche que pour le pauvre, ne souffrir point d'enfants ni de

pauvres[6] au four, ne tirer qu'une demi livre de pâte pour un quarteron, de recuire le pain mal cuit aux fournées d'après.

Ces conditions seront réadaptées au fil du temps.

Le four demandera de nombreuses réparation en tous temps. La pierre ollaire n'est pas éternelle.

Le ramoneur passe de temps en temps ramoner la cheminée du four.

En 1816, grande disette sur la Vallée. Des boulangers occasionnels sont nommés pour cuire le pain des pauvres.

Arrêtons-nous maintenant pour suivre Auguste Piguet dans sa dissertation sur le four de son grand-père. Dans un premier temps, il nous demande de distinguer trois phases dans l'établissement des fours de la région. En un premier temps il est constitué d'un petit bâtiment indépendant. On en connut de ce type aux Crettet et à la Cornaz. En second il devient ce four protubérant s'adossant au mur extérieur de la grande cuisine borgne à cheminée bourguignonne. Ceux-ci disparurent les uns après les autres au cours du XIXe siècle, mais les traditions de famille en gardèrent longtemps le souvenir. Un tel four était dans la maison de Bonport. Tandis que vers le milieu du XVIIIe siècle, les fours intérieurs remplacèrent peu à peu les fours protubérants. Dans cette troisième catégorie se trouve le four du grand père de notre historien daté de 1834. En voici la description :

Une pierre tendre, appelée ici pierre à four (pyér a foué), dont il existe un banc dans le voisinage, servit à la construction de ce four, comme à celle de nombre d'autres.

Le four qui nous occupe, d'assez petit module, a un diamètre intérieur de 1,35. Sa voûte, haute de 60 cm à la clé, repose sur des pieds droits de 20 cm.

Une simple plaque de fer, sans gonds ni loquet, ferme la bouche du four. La fumée s'échappe par les bords. Pour faciliter l'opération, le maître maçon d'antan a aménagé sur le devant du four une sorte de niche cintrée de 12 cm de profondeur et de 1,40 m de hauteur, dite renvoi de fumée. Aucun conduit oblique, dans le genre de celui que M. Delachaux a signalé à l'Etivaz n'existe chez nous.

Lorsque le tirage manquait, on suffoquait à la cuisine, transformée en étouffoir (ètòfisou). On y remédiait en quelque mesure en ouvrant la porte de la cuisine (de la tô) et celle du tsà. Cette dernière donnait sur la grange.

Un petit solier s'étendait au-dessus du four. Ce lieu très sec servait à achever de sécher du bois, de la tourbe ou du blé humide. On le dénommait su lou tsà, parfois francisé en sur le châ.

[6] Ce qui signifie la présence de pauvres diables incapables de se chauffer chez eux et qui profiteraient à longueur de journée de la bonne chaleur du four.

Le renvoi de fumée se terminait en bas par une tablette en pierre à four faisant saillie de 20 cm et longue de 1,20 m. Ce rebord, ou le fournier appuyai la pelle, portait le nom dòtè. L'autel du four se trouvait à 90 cm du pavé de la cuisine[7].

L'enquête sur les maisons de 1837[8] note ceci à propos du four des Charbonnières : *un bâtiment servant de chapelle avec un four dessous. Agé de plus de 100 ans*[9]*. Le four est toujours en usage, mais la chapelle et sa petite tour où il y avait une horloge et une cloche sont abandonnés depuis la construction d'un petit temple en 1834 dans le même village.*

Juste au-dessous figure la notice quant à ce dernier qui est libellée comme suit : *Un joli petit temple bien bâti, élégante construction. L'horloge et la cloche non compris.*

Ancien four de la Cornaz de bise, partie à vent ! ce four devait disparaître lors de la destruction du bâtiment vers 1964.

Un livre des ténementiers est commencé en 1845. Il courra jusqu'en 1886.

En celui-ci seront reprises les règles de 1760.

Vu la présence d'autres fours dans le village, celui sous-jacent à la chapelle ne travaille jamais en plein. Le fournier s'en plaint qui ne peut pas vivre de son métier. Nous sommes en 1855. Avant les notations sur papier en ce qui concerne la gestion du four, on travaillait à l'ancienne, c'est-à-dire au moyen de coches tracées sur des planches. Aucune de celle-ci n'a réapparu, ce qui n'étonnera

[7] Auguste Piguet, Les fours de la Vallée de Joux, Archives suisses des traaditions populaies. – Bâle. – 41,1 (1944), p. 30-36.
[8] ACV. GEB 141/2, p.
[9] Cette note prouve que les commissaires tout en reconnaissant une très grande ancienneté du bâtiment, n'étaient pas capables d'en fixer une date précise, ce que l'on comprend tout à fait.

nullement alors qu'il suffisait d'ouvrir le foyer, et hop la planche désormais inutilisée disparaissait à jamais.

Des Golay fréquentent aussi désormais le four.

Le 30 novembre 1868 il s'est fait pendant l'année 70 614 livres de pain, pour l'année suivante, 62 291. La descente est amorcée.

Tentative en 1870 du village de reprendre le four à son compte et sans dédommagement des propriétaires desquels on exige des documents prouvant leurs droits. Ceux-ci résistent et ne céderont pas aux pressions iconoclaste du village qui, en cette occasion, joue les gros bras.

Les sociétaires passent de 42 à 22 de 1875 à 1879. .

On comprend que le système qui a permis la gestion du four de 1502 à à cette fin du XIXe siècle, n'est plus viable. Les jeux sont faits. Les gens du village cuisent de moins en moins leur pain au four, de même que leurs gâteaux en période de fin d'année et de fêtes.

Les fourniers de la commune restaient indigènes. Jusqu'à ce que viennent des boulangers de Suisse-allemande, avec Gaitan Stocker d'Argovie en 1860, Jean-Henri Meyer de Bâle-Campagne de 1862 à 1866, les deux pour le Lieu et pour les Charbonnières Friedrich Johann Mast, venu de Bâle en 1872. Nos associations de four tombent donc à la fin du XIXe siècle, remplacées désormais par des boulangers engagés

Le village reprend la main sur le four dont le dernier ténementier n'est plus un Rochat ni un Golay, mais un Ducret.

En 1890 de grands travaux sont effectués au four en vue de le transformer en boulangerie qui sera louée à qui en voudra. On entre dans la période de nos boulangers. Ces travaux comprennent également la transformation de la salle supérieure soit de l'ancienne chapelle. Elle avait longtemps servi de petite école. Elle sera transformée en un appartement à destination du boulanger. Nous arrivons donc à la situation actuelle.

Un dénommé Gisclon sera notre premier boulanger. Il fera le pain du village pendant pas loin d'un quart de siècle. C'est-à-dire qu'il se lèvera pour le préparer et le cuire au petit jour voire au milieu de la nuit près de 9000 fois. Hommage soit donc rendu à cet homme qui avait construit une maison à vent de l'église, dite le Bugnon.

La boulangerie se servait de l'eau de la fontaine de vers l'église.

En 1914, Charles Gislon sous-loue la boulangerie à un dénommé Henri Caillet. C'est l'occasion d'un petit inventaire :

2 buffets vitrés pour exposition de marchandise
1 pétrin avec ses supports et couvercle
1 étouffoir
2 étagères à pain avec tiroirs
1 lampe complète pour éclairer l'intérieur du four (biffé)
4 tablars dans le four

1 grande table dans le four
1 petite étagère à 5 tablars dont l'un avec rayon
1 banque pour 7 tiroirs.

En ce qui concerne les paniers, panières (banneton en France), pelle, balance, ce matériel est propriété du boulanger qui l'emmène avec lui lors d'un changement d'établissement.

La pâte est déposée dans le panier garni d'une toile recouverte de son afin qu'elle ne colle pas. La pâte lève dans le panier dont elle prend la forme. Avant d'enfourner, on incise la pâte d'une croix pour éviter qu'elle n'éclate à la cuisson.

La pelle du boulanger, toujours en bois, permettra d'enfourner les pâtes qui avaient levé dans le panier.

La pâte est divisée en pâtons, les futurs pains, qui doivent être naturellement conformes quant au poids, une demi-livre, une livre, un kg.

Caillet, malade à son tour, la farine, ce n'est pas ce qu'il y a de meilleur pour les bronches, remet son bail en 1915. Lui succèdera alors Emile Bielser, de Pratteln, domicilié à Yverdon. Il fera notre pain jusqu'en 1933, remplacé par Alfred Rochat dit Tiétié son beau-fils.

Une belle voiture de livraison de notre boulanger qui innove, dans le sens que non seulement il alimente le village en pain en sa boulangerie, mais qu'aussi il peut aller livrer à des clients extérieurs. Le bal des livraisons à domicile commence, ce qui compliquera singulièrement la tâche de nos professionnels du pain.

Le secrétaire du conseil administratif n'en pense que du bien alors qu'il faut renouveler le bail en 1945.

Il nous est agréable de constater que Mr. Alfred Rochat boulanger depuis de longues années, exerce honorablement sa vocation et exploite son commerce avec honnêteté et avec intelligence. Travailleur, secondé par une femme remarquablement active, il fait prospérer ses affaires et s'est acquis une excellente réputation. Solvable, bon citoyen, il a toujours rempli ponctuellement toutes ses obligations envers notre village.

La boulangerie du village avec Bielser à droite et ses deux filles. Alfred épousera l'une des deux. Le magasin est derrière la porte restée ouverte. A droite le garage où sera transféré le magasin tel qu'on le connait aujourd'hui. Le chocolat fait sa réclame , Tout à droite début du couloir ou passage qui séparait la boulangerie de la laiterie..

Encore un professionnel qui s'est levé à point d'heure pendant des années pour que les gens du village aient leur pain frais déjà au petit matin.

Grande transformation du bâtiment en 1960 où le magasin prend la place qu'il occupe actuellement, celle-ci réservée anciennement pour le garage. Ces travaux n'ont pu se faire qu'en rachetant à la société de laiterie voisine, un espace étroit qui séparait les deux bâtiments par lequel passaient les habitants qui se rendaient au quartier dit « là-dessous ». C'était l'époque même où disparaissait le « Vieux Moulin ».

Suite à la rupture de bail avec Alfred Rochat en 1957 pour divergences diverses entre lui et le village, la boulangerie sera louée à M. Frédy Degoumois qui entrera en faillite. Il n'aura été notre boulanger que d'octobre 1957 à novembre 1958. Le boulangerie sera aussitôt réouverte, par Mr. et Mme Otto et Hélène Cotting-Meylan. Le couple rachètera le bâtiment au village des Charbonnières en 1968. Celui-ci quittera donc le domaine collectif pour rentrer dans le privé.

Tremblement d'Agadir du 29 février 1960. Deux élèves de l'école des Charbonnièes Marie-Joseph Rochat et Georges Verdon , travaillent chez le boulanger pour récolter quelques sous qui augmenteront la cagnotte en vue d'aider les sinistrés.

Le couple Cotting devait tenir la boulangerie de 1957 à 1992, soit pendant 35 ans, le record de longévité.

Le couple Otto et Hélène Cotting devant le four. Celui-ci existe encore. Années soixante.

Interviendra alors pendant trois ans Pierre-Alain Meillaz, qui cessera le métier pour cause d'allergie à la farine.

Etablissement repris en 1995 par Claude-Alain et Fabienne Collaud. Ces responsables d'une petite boulangerie de village, allaient développer leur entreprise en reprenant le magasin Denner au Sentier et installant des dépôts de pain en différents endroits de la Vallée. Belle réussite pour nos professionnels qui devaient pourtant, à fin janvier 2025, abandonner la petite officine des Charbonnières ne permettant plus des gains suffisants pour qu'elle soit gardée en fonction.

Contre leur gré, car, selon leur dire, c'est là qu'ils étaient arrivés, qu'ils avaient fondé leur famille, et de plus ils considéraient cette petite boulangerie où ils ont fabriqué le pain pendant plusieurs années, comme « leur bébé ».

Ainsi se termine une histoire de plus d'un demi-millénaire, débutée en 1502, pour s'achever tristement en ce début de 2025.

Tout passe, tout lasse, rien n'est certain en nos vies terrestres et en nos activités diverses, si conséquentes soient-elles.

Ceci, la perte d'une boulangerie unique pour un village, est un véritable drame. A ce titre la population des Charbonnières ne peut que se désoler tout en remerciant la famille Collaud d'avoir tenu à rester « d'attaque » si longtemps.

Lise Launay-Rochat, vendeuse, Pierre-Alain et Fabienne Collaud propriétaires du fonds

Non, la jeunesse du village des Charbonnières ne se rencontrera plus devant la boulangerie (murs à droite) et la laiterie (hors de l'image tout à droite). Photo François Baudraz On ne donnera pas les noms des « participants » de peur qu'ils ne trouvent que le temps passe un peu trop vite. Photo du début des années soixante.

Le texte de cette édition a été réalisé pour la FAVJ. Il devrait paraître en celle-ci durant le mois de février 2025. Suit les documents originaux importants concernant le village des Charbonnières, souvent transcrits par le professeur Auguste Piguet. Deuxième partie avec une numérotation propre.

Rémy Rochat

HISTOIRE DES FOURS ET DE LA BOULANGERIE DES CHARBONNIERES DEPUIS 1502

2024-2025

Editions Le Pèlerin
2025

Notre personnel Vous renseigne Volontiers Sur notre marchandise
Le Matin Dimanche
nutella