

Introduction

Plutôt que de vous proposer un court exposé sur la distillation de la gentiane aux Charbonnières, nous vous proposons l'étude que nous en avons faite en 2013, suite à la publication de l'ouvrage : La gentiane au cœur de nos racines.



Un village producteur de gentiane depuis bientôt un siècle. Une distillerie sur la gauche, et une distillerie sur la droite. Elles peuvent se regarder les yeux dans les yeux !

Table des matières :

Introduction	3
Copie des règles de l'honorable communauté du Lieu pour l'an 1640	4
Ma Frasse d'autrefois, par Juste Pithon	7
Le parcours de Jean-Marie Chapuis, distillateur de gentiane à la Frasse	15
Gentiane contre regoutoyage	23
Deux distillateurs au Pont, dont l'un au moins assez particulier	25
René Meylan des Charbonnières, producteur de gentiane du Jura	38
Quand Adrien Rochat reprend le flambeau	54
La distillerie du Risoux, propriété de Dominique Bonny	61
Jean-François Robert parle de gentiane	66
La plante de la gentiane selon Samuel Aubert	72
Distillerie, un article de Auguste Piguet	74
Le Mollendruz et sa gentiane	75
La gentiane selon Edouard Rieben, 1957	82
Lucien Dalloz, distillateur au Bas-du-Chenit	84
D'autres distillateurs de la Vallée de Joux	86
Pesage de la gentiane à la Muratte en automne 1978, photos	95
Un colporteur à la langue de velours, Maurice Quillet de Missy	98
Une exposition sur la gentiane aux Charbonnières en juin 2013	102
Connaissez-vous la gentiane ?	110
Jean-Michel Rochat, distille au Haut du Village	113

Introduction

En 2013 paraissait l'ouvrage : La gentiane au cœur de nos racines, deux siècles d'histoire de la gentiane dans la Vallée de Joux.

A cette occasion nous avons été mandaté par M. Dominique Bonny pour fournir une documentation de base à l'auteur de l'ouvrage, Mme Tanferri.

C'est la matière même qui donne aujourd'hui le fascicule que vous avez entre les mains.

Il nous est en effet apparu assez tôt que cette documentation assez fournie, ne devait pas se perdre, mais au contraire former un tout qui puisse éclairer l'histoire de la gentiane à la Vallée de Joux, en même qu'apporter un complément indispensable à la plaquette précitée.

On découvrira dans cette publication, par exemple, que l'on parlait de gentiane déjà au XVII^e siècle. Mais alors on n'en considérait pas les vertus comme positives, tout au contraire, et les autorités préconisaient d'en interdire l'usage.

Deux siècles d'histoire de la gentiane, est-il précisé. Cela revient à dire que toute la période qui précède jusqu'au règlement de 1640, nous demeure parfaitement méconnue.

Il est probable que l'analyse complète de nos procès-verbaux, de nos comptes, pourrait révéler quelque trace de l'utilisation de la gentiane au cours de ces près de deux siècles. Mais à n'en pas douter, traces infimes, ce qui fait que nous ne saurons peut-être jamais ce qu'il advint de cette plante sous l'ancien régime.

La gentiane concerne donc aujourd'hui deux entreprises des Charbonnières. Il faut la ténacité de chacun des deux producteurs pour poursuivre une activité de distillateur alors qu'au final les soucis sont nombreux afin d'obtenir une eau de vie d'excellente qualité, et que les gains sont modestes. Mais comme nous l'avouait l'un des deux l'autre jour encore, il y a la passion. C'est incontestable. Nous rajouterions deux choses : qu'il y a l'honneur de faire partie d'une corporation qui étend sa toile sur toute une partie de l'Europe occidentale, et d'autre part qu'il y a l'odeur ! Celle-ci, quand nos deux compères distillent, se répand sur des quartiers entiers du village. Et cette odeur, elle nous rappelle nos enfances, alors qu'il s'agissait alors au père Meylan de distiller. Et qu'il le faisait déjà dans les règles de l'art, et qu'en période où il distillait, justement, et alors même que nous passions devant sa maison, cela sentait... la gentiane. A plein nez. Et cette odeur, désormais, ne nous quitte pas.

Elle est indissociablement liée à cette publication et à cette histoire.

Les Charbonnières, en janvier 2016 :

RR

Copie des Regles de L'honorable
Communaute du Lieu en l'an 1620

Regles faites et passees en Conseil le dixseptiesme
d'Aoust; Mille Six Cents, quarante; estants Gouverneurs
Honorable Joseph Nicolas, et Baud Capt; Sans aux Droits
de Nos Souverains Seigneurs & princes de la ville, et Canton
de Berne aucunement preceducier en la forme et maniere que
Lensuit;

1. Premièrement; a esté dit ordonné; et entièrement défendus;
que nulle bestes; ne deburas aller par les semées pendant qu'il
y a des fruits pendents sans d'icelle permission du Conseil
Soubz la menede de Six Sols par Chascques beste applicables au
profit de la; Communauté; et le mespremier qui les ils trouueras
auras un sol par Chascques bestes; de iour; et de nuit trois
Sols sinon qu'en fust ordonné autrement par le; Conseil le tout
se fera Conformement aux Loix Souveraines;

2. Item; que personne ne debura Cullir ny faire Cullir aucune
— Jeunsianna ^{en quel temps de l'année qu'il y a} ~~aduant le temps de la coupe de la laine~~ Soubz le mesme
bamp que dessus; Comme auspy ne Cullir ny tiré aucune
Rasine ny feullies de Certaine herbe que nous appellons
Cermontent aduant le moy de Septembre sans grande; et

ingrante

- Urgente necessité sous la mesme amende que dessus;
- 3^e Item il est expressément défendu à toute personnes — de ne tenir sur le Commun plus de bestes qui ne pourras — hiberner sous le Camps porté par les Souveraines ordonnées qui apent à Cinq florins;
- 4^e Item ausy que personnes ne deuras amener aucune — bestes estrangere sans permission d'aucy Conseil; et en apporter — d'une attestation du Lieu où elle est, Comme de narrer — aucune paille ny foinage du Lieu où il y aura de la — maladie Contagieuse de Bestal sous peine de payer Cinq — florins de Camps; et supporter toutes pertes et dommages — qu'en pourroit survenir;
- 5^e Item que personne; ne pourra ny deuras aller par des Chemins — ou sentier non accoustumés sous l'amende de trois sols — et tant trouvé dampnifié; par serment de serment;
- 6^e Item que celluy; ou celle qui n'aura; prendre perche ou — palin en une aije; Soas; Contable de dix sols applicables — au profit de laq; Commune; apres le gageant prelevé — come les autres meselliers; Et arrivant que la personnes — qui se trouveroit dampnifié à tel Cas; fuisse d'age de — masculin; cest — adire serment de serment; et Charge d'aucy — Communauté; celluy; Soas Chef du Conseil usque à Grace.
- 7^e Sensuit les meselliers qui seront — établir vers Chacques Lieu; qui payeront vers leur — meselliers; toutes personnes; bestails; Charr et Chevaux — trouvé Dampnifié; soit au fruit pendant en racines — et foulloint; du biens; fons et autres portés; par les D'ors — Souveraines pour les Lenguelles; nous serons et doivent estre — pour reigles;

JUSTE PITHON

3

MA FRASSE D'AUTREFOIS



Rémy ROCHAT
Éditions «Le Pèlerin»
1343 LES CHARBONNIÈRES

ÉDITIONS 'LE PELERIN'

COLLECTION "JADIS"

No 3

JUSTE PITHON

MA FRASSE D'AUTREFOIS

Précédé de 5 autres récits

EDITIONS "LE PELERIN"

1976

MA FRASSE D'AUTREFOIS

Pendant les vacances, je montais à la Frasse où mes grands-parents possédaient une jolie ferme à pignon rose. Ma grand'mère Nestorine y tenait une petite épicerie d'autrefois où les pains de sucre rouges et bleus étaient suspendus aux poutres du plafond, où les sacs de café vert, de riz et de gros haricots étaient posés sur le plancher; ce qui m'attirait, c'étaient les boîtes de fer contenant des bonbons à la menthe, des caramels de noce et des bourgeons de sapin.

Les principales clientes n'étaient pas les ménagères du hameau, mais des Françaises de la Bourgogne toute proche. Ma bonne grand'mère était française elle aussi; ces bonnes dames se connaissaient bien, et de vieille date; elles parlaient le même patois bourguignon, avec le même accent; elles comptaient encore en sous: 18 sous, 27 sous, des gros sous français, en cuivre, à l'effigie de Napoléon III. Vous pensez si cela m'intéressait, moi petit Suisse qui apprenait le système métrique à l'école.

Oh! je me rappelle avoir vu ces Françaises se couvrir mutuellement une fausse poitrine faite de deux sachets remplis de café vert. J'avais cinq ans à l'époque, on ne faisait pas attention à moi; cependant je n'avais pas les yeux dans ma poche!

Ca, c'était de la petite contrebande. Il s'en

faisait de l'autre à une plus grande échelle; de temps en temps je voyais arriver, à la tombée de la nuit, une dizaine de gars chaussés d'espadrilles; ils entraient par la porte de derrière dans un réduit au fond de la cave. Ils endossaient alors une sorte de ballot à bretelles de paille tressée, tout prêt, et ils repartaient silencieusement après avoir bu un verre de liqueur de gentiane. Je n'étais pas très rassuré. Mon grand-père se moquait de ma frayeur:

- N'aie pas peur, "p'té couillot"!

- Que portent-ils sur leur dos ?

Baissant la voix, mon grand-père me répondait:

- Du tabac à chiquer.

J'avais vu de ces grosses pelotes de feuilles de tabac roulées en grosse ficelle.

- Gare à eux si les douaniers français les attrapent cette nuit au Risoud avec ce tabac!

- Les douaniers, gouaillait doucement mon grand-père, ils se tiendront bien cois s'ils voient passer ces quinze lurons leur gourdin à la main!

Et pour me distraire des contrebandiers, il ajoutait:

- Allons causer avec mes Savoyards.

C'étaient les arracheurs de gentiane qu'il engageait chaque été, car mon grand-père en distillait la racine. Ces gail ards m'intéressaient. Ils arrivaient fin

septembre, leur lourde pioche à une seule pointe sur l'épaule. Dès le lendemain, égaillés sur le Plan des Esserts, ils arrachaient les longues racines de gentiane jaune. Le samedi, mon grand-père payait leur pesée, et la soirée se prolongeait par d'interminables parties de piquet.

De temps en temps ils l'invitaient à manger avec eux:

- Hé! père Chapuis, venez donc prendre "una gotia d'bouillon".

En fait de bouillon, c'était une solide minestre dans laquelle un énorme morceau de lard avait mijoté toute la matinée.

En octobre, le tas de racines hachées fermentait dans de grandes cuves de bois, et la distillation suivait, répandant autour de l'alambic de violentes émanations d'alcool qui me faisaient fuir.

Il y avait combien d'autres choses intéressantes pour un petit villageois comme moi: les vaches de ma grand'mère, le cheval blanc, les poules, les foin. Il y avait aussi un petit restaurant, le Café Français, où les chasseurs venaient manger les croûtes aux champignons ou l'omelette aux herbes du jardin. Le jeu de quilles où je me faisais des sous en relevant les quilles tombées.

Lors des pluies d'été, mon grand-père ramassait

des milliers d'escargots qui pullulaient en ce temps-là aux environs. Il les entreposait dans un parc bien clôturé; il les abritait du soleil, les nourrissait les jours pluvieux de brassées de feuilles de choux et de salades. C'était captivant pour moi d'observer ces milliers de petits affamés dévorer toute cette verdure. Plus captivant encore était de voir un escargot pondre dix à vingt oeufs semblables à des perles dans un trou bien caché du terrain sablonneux.

En automne, ces escargots s'enfonçaient dans l'épaisse couche de sable du parc, et s'operculaient. Vers le Nouvel An, 20 à 30000 escargots partaient directement pour les restaurants parisiens.

C'est aussi mon grand-père qui m'a appris à reconnaître quelques bons champignons, entre autres le clitocybe nébuleux qu'il appelait le "petit gris".

- C'est le meilleur, me disait-il, bien que classé comme "douteux" dans les atlas des savants.

... Ah! s'agenouiller devant un demi-cercle herbeux où foisonnent les "petits gris" tout frais, les cueillir délicatement, en humer le parfum. Puis rentrer fièrement à la maison avec à la main un grand mouchoir noué aux quatre coins et rebondi d'une abondante cueillette, c'est mon grand-père Chapuis qui m'a fait découvrir ce plaisir.

J'aimais bien ma grand'mère; elle était la bonté

même pour tout son entourage, pour moi surtout; les enfants de la Frasse savaient bien que la "Nestorine" avait toujours des bonbons dans la poche de son tablier. Quant à mon grand-père, j'éprouvais pour lui de l'admiration mêlée d'un peu de crainte. Il parlait peu. Il était grand, bien bâti, et je devais lever la tête pour voir son visage sévère surmonté d'un chapeau de feutre noir à larges bords. Il avait une cicatrice qui lui barrait le front et qui lui fermait à demi l'œil gauche. Je n'osais pas lui demander l'origine de cette marque. C'est ma mère qui m'a finalement renseigné:

"Grand-père avait passé sept années soit à la guerre, soit au régiment. Le bersagliier décoré Jean-Marie Chapis avait pris part au terrible siège de Sébastopol, puis à la bataille de Solférino où, dans le même moment, il avait été blessé d'un coup d'épée qui lui avait laissé la cicatrice qui m'intriguait, puis traversé de part en part par une balle autrichienne. Il avait été l'un des premiers blessés recueillis sur le champ de bataille par les volontaires d'Henri Dunant.

Ah! ces jours de vacances chez mes grands-parents, quels souvenirs inoubliables ils me laissent, même après tant d'années. J'étais heureux, d'un bonheur sain, d'un bonheur auquel je ne puis repenser sans une douce émotion. Puis la vie a suivi son cours, avec ses mauvais

et ses bons moments. Mais un bonheur d'enfant comme celui que j'avais trouvé chez grand-père et grand'mère, je ne l'ai jamais retrouvé, non, jamais plus.

FIN

- 31 -

Etat-civil concernant **les Chapuis** de la Frasse, selon : La mort passe au village, tome second, Editions Le Pèlerin, 2006 :

Permis d'inhumation 1903. Le 30 novembre 1903, à 6 heures 8 minutes du soir, est décédé à la Frasse, rière le Lieu, Chapuis Victor Ulysse, profession aubergiste, fils de Jean-Marie Chapuis et de Marie Nestorine née Carrez. Epoux de Marie Léa née Fumex Baloz, de ? , domicilié à la Frasse, né à Boujeons le 4 mai 1871.

Permis d'inhumation. Le 8 avril 1908, à 10 heures 30 minutes du matin, est décédé au Lieu, Chapuis Jean-Marie, ancien cafetier, fils de ? et de ? , époux de Nestorine née Carrez, originaire de Cuzy, France, domicilié au Lieu, né le 8 octobre 1833.

Permis d'inhumation ou d'incinération. Le 26 juin 1916, à 2 heures du matin, est décédée Chapuis née Carrez Marie-Nestorine, ménagère, fille de Victor Carrez et de Marie-Antoine Chaillet, veuve de Jean Marie Chapuis Moret, originaire de Boujeons, France, domiciliée au Lieu, née le 13 juillet 1832.

Famille Pithon

Permis d'inhumation. Le 9 juin 1903 à 8 h 30 minutes du soir est décédé Pithon Ferjeux, pierriste, fils de Ferjeux Albert Pithon et de Louise Isaline née Guignard, époux de Marie-Louise-Juliette née RoCHAT, de Cottens, domicilié au Lieu, né le 14 juillet 1869.

Permis d'inhumation. Le 27 décembre 1910 à 10 heures du matin est décédée Pithon née Guignard Louise-Isaline, ménagère, fille de François Auguste Guignard, et de Elize Lucie née Margot, veuve de Ferjeux Albert Pithon, de Cottens, domiciliée au Lieu, née le 4 janvier 1840.

Certificat d'inscription de décès. Le quatre décembre mil neuf cent trente-neuf à une heure est décédé au Lieu Pithon Philippe Albert, charpentier, originaire de Cottens, domicilié au Lieu, né le 11 juillet 1866 au Lieu, fils de Ferjeux Albert Pithon et de Louise Isaline, née guignard, époux de Marie Eugénie née Chapuis.

Essai sur le parcours suisse de Jean-Marie Chapuis.

Jean-Marie Chapuis, avec sa famille, provenu de France, arrive en Suisse au début des années 1880. Il s'installe à la Fontaine aux Allemands où il loue la ferme de chez Lucien que son propriétaire, Lucien Reymond¹, a délaissée pour aller s'installer comme rentier au village des Charbonnières.

Lucien Reymond vend la ferme et le domaine à la commune du Lieu en 1888. Celle-ci est amodiée à qui la voudra. Le précédent locataire poursuit le bail avec les nouveaux propriétaires, ainsi de 1889 à 1891.

Tout en exploitant probablement le domaine agricole de Chez Lucien, terme désormais utilisé pour situer l'édifice et les champs avoisinants, Jean-Marie Chapuis envisage d'installer un bistrot à la Frasse, dans un bâtiment qu'il a pu racheter des précédents propriétaires. Il en demande l'autorisation à la commune du Lieu qui va probablement lui répondre d'une manière positive après enquête.

Le Syndic de la Commune du Lieu

Le Lieu, le 11 février 1884

A Messieurs Lugrin, Rochat Auguste et Eugène, Municipaux.

Inclus une lettre du sieur Chapuis demandant que la Municipalité donne son préavis pour une patente et impôts des boissons pour un Café que le dit se propose d'ouvrir à la Frasse. Comme la chose est très pressante afin que la commission de district puisse s'en occuper, il me semble que cette décision peut se prendre par circulation.

De concert avec MM. Guignard et Piguet municipaux, nous avons l'honneur de vous proposer :

1o Que le prix de la patente soit au minimum, soit 20 frs.

2o Que l'impôt annuel soit de 80 frs., le minimum étant 50 frs.

Si vous avez des observations à formuler, vous les inscrirez sur la présente et me retournerez le tout si possible pour jeudi 14 courant.

Recevez, Messieurs, mes cordiales salutations.

J. Meylan, syndic

Ce sera le Café français. Appellation de double ou triple sens.

1o La France est à deux pas, territorialement parlant.

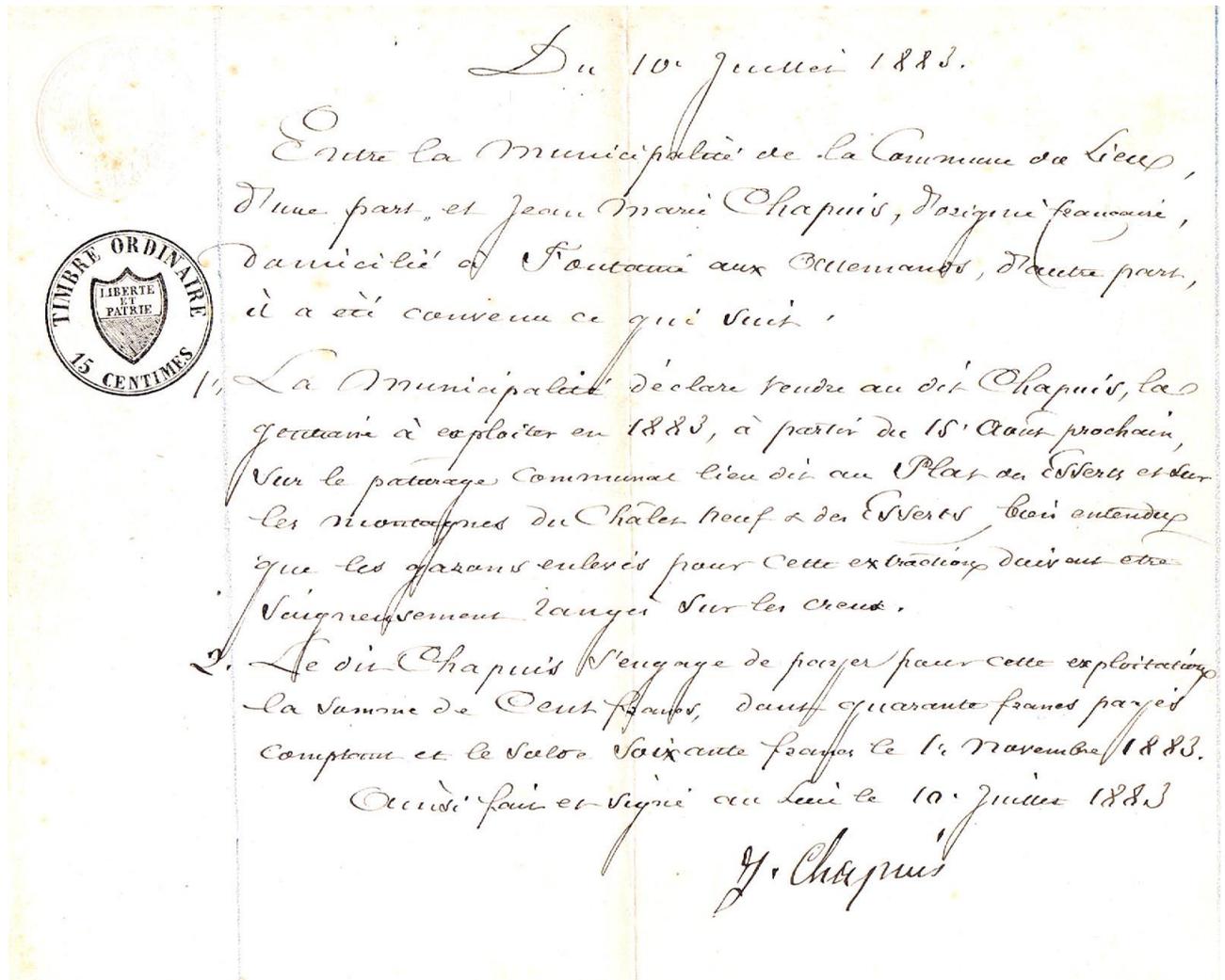
2o Les citoyens français d'outre-Risoud seront les meilleurs clients !

3o Le propriétaire ou gérant avec sa femme sont aussi originaires d'outre-Risoud.

¹ A ne pas confondre avec Lucien Reymond du Solliat.

On découvre par le contrat du 10^e juillet 1883 passé entre la commune et Jean Marie Chapuis, que ce dernier, à l'époque, habitait réellement à la Fontaine aux Allemands, et comme nous l'avons dit plus haut, selon toute probabilité, dans la ferme à Lucien Reymond.

Ce contrat, le voici :



Du 10^e juillet 1883.

Entre la Municipalité de la Commune de Lées,
D'une part, et Jean Marie Chapuis, D'autre part,
domicilié à Fontaine aux Allemands, D'autre part,
il a été convenu ce qui suit :

1^o La Municipalité déclare rendre au dit Chapuis, la
permission à exploiter en 1883, à partir du 1^{er} Août prochain,
sur le paterage communal lieu dit au Plat de Esberts et sur
les montagnes du Châles Neuf & de Esberts, sous entendus
que les dépenses élevés pour cette extraction, doivent être
volontairement payés sur les lieux.

2^o Le dit Chapuis s'engage de payer pour cette exploitation
la somme de 200 francs, plus quarante francs par hectare
comptant et le solde soixante francs le 1^{er} Novembre 1883.

Ainsi fait et signé au Lieu le 10^e juillet 1883

J. Chapuis

Ainsi Jean-Marie Chapuis va posséder double entreprise, distillation de gentiane et café et épicerie. Certes, le contrat ci-dessus ne concerne que le droit d'arracher et non celui de distiller. Mais il y a toutes les chances pour que les demandes en vue de cette nouvelle profession aient été faites en bonne et due forme.

Une patente pour vente de tabac est adressée à Jean Marie Chapuis et Cart Philippe. Cela le 1^{er} décembre 1887.

Le 17 novembre 1888, une circulaire de la Préfecture de la Vallée adressée à la Municipalité du Lieu fait part à celle-ci que tous ses établissements qui ont réclamé la patente la leur verront accordée. Seule condition, outre naturellement celles qui relèvent du code ou des règlements communaux :

Vous serez tenus très sérieusement à ce que les latrines et pissoirs soient construits et entretenus convenablement et décentement.

- Chapuis Jean Marie, Frasse, Café Français, 50.60
- Golay Studer Paul, Séchey, Café Suisse, 50.55
- Rochat Auguste, Charbonnières, Hôtel du Cygne, 155.60
- Dépraz Charles Louis, Lieu, Café de l'Union, 120.65
- Meylan Marcelin, Lieu, Hôtel de Ville, 155.50
- Golay Louis, Charbonnières, Café Vaudois, 100.65
- Rochat Charles David, Plainoz, Café des Plainoz, 50.55
- Cart Auguste Emile, Chez Claude, Café du Risoud, 50.55

On le constatera aisément, sur huit établissements publics, trois se trouvent collés directement à la frontière !

1887

22. juillet 1888

Monsieur le Maire de La Vallée

Monsieur,

Après recherches, je n'ai pu trouver les lettres relatives aux distillateurs et débitants d'alcool existant tous dans notre commune, M. le Syndic me les aura peut-être envoyées, malgré cela, c'est-à-dire de vos explications de ce jour, je vous y réponds comme suit :

Distillateurs

Chapuis Jean Marie à la Frasse.

Débitants d'alcool

Guynard Fernand, négociant, au lieu		
Opferen Paul,	ij	ij
Piquet Alexandre,	ij	ij
Lifgreni Georges Fernand	ij	Séchey
Rochat Paul Louis	ij	Charbonnières
Rochat Henri	ij	ij
Rochat père marchands de bois		ij

Agreez, Monsieur, l'assurance de ma considération distinguée

Par la Municipalité
De Guynard, Maire



PRÉFECTURE
DU DISTRICT DE
LA VALLÉE

Réponse à N°

du

Senlec, le 17 décembre 1888.

À la Municipalité de Liew.

Messieurs

Le Département de Justice et Police m'a avisé que toutes les patentes A et B pour la vente au détail des boissons alcooliques ont été accordées.

annexe.

Il me charge de donner aux intéressés, par votre intermédiaire, l'avis prévu par l'article 13 de la loi du 29 Juin 1888. Vous prendrez note de la date de l'opposition de cet avis (art. 25. Dernier alinéa). Un exemplaire de la loi précitée est été adressé à chaque titulaire de patente.

Vous m'avez tenu très sérieusement à acquiescer les lettres et papiers soient construits et adressés convenablement et brièvement.

Avec considération distinguée.

H. Siguet

Établissements pourvus des patentes A et B.

				A	B
				Fr	Fr
110	27	Chapuis Jean Marie	Frasse	Café Francais	50 60
105	28	Golay Ulrich Paul	Sechey	" Suisse	50 55
215	29	Roehat Auguste	Charbonnières	Hôtel de Lyon	155 00
185	30	Depray Charles Louis	Liew	Café de Merica	120 65
205	31	Meylan Marcelin	Liew	Hôtel de Ville	155 50
165	32	Gyblay Louis	Charbonnières	Café Sausois	100 55
105	33	Roehat Charles David	Stainoz	Café des Frères	50 55
105	34	Cart Auguste Emile	Chez Claude	Café du Bisot	50 55

Tout ça est du bien sérieux, d'autant plus quand la préfecture s'en même, sorte de police locale à notre avis parfaitement inutile !

*Préfecture du District
De la Vallée*

Sentier, le 4 octobre 1889

A Jean Marie Chapuis, Fontaine aux Allemands,

Le Département de Justice et Police me charge de vous inviter à lui faire parvenir un rapport circonstancié de la Municipalité du Lieu et du Préfet, constatant que la situation et la distribution intérieure de l'établissement que vous comptez occuper, permettent à la police d'y exercer facilement son action, selon les prescriptions de l'art. 19 de la loi du 9 janvier 1868.

Pour ce qui me concerne, je ferai le nécessaire.

Agréez, Monsieur, mes salutations empressées.

Piguet

Assurément on se méfie beaucoup des caches secrètes et autres trappons où ces futurs tenanciers pourraient entreposer des marchandises non déclarées. Tout cela limpide comme de l'eau de roche, et pourtant il n'y a pas d'interdiction d'ouvrir de telles boutiques.

Jean-Marie Chapuis, désormais installé à la Frasse, ou en passe de l'être, résilie son bail de chez Lucien désormais propriété de la commune du Lieu :

Fontaine aux Allemands 7/9/91

A la Municipalité de la Commune du Lieu.

Monsieur le Syndic et Messieurs,

Le bail de la ferme dite à Lucien se terminant au printemps 1892, j'ai l'honneur de vous aviser que je ne puis continuer de louer cette ferme. Vous pouvez donc la remettre à louer pour le bail qui commencera au printemps 1892.

Veillez recevoir, Monsieur le Syndic et Messieurs, mes civilités empressées.

Pour J. Chapuis, Chapuis Eugénie².

Reste juste à retrouver deux ou trois autres petites traces du bersagliier Jean Marie Chapuis.

On trouve pour l'imposition de 1886³, Chapuis Marie Nestorine femme de Jean, Frasse, 6200.- pour les bâtiments, 2398.- pour les fonds.

² Eugénie Chapuis, qui mariera Albert Pithon, donc mère de Juste Pithon, écrivain, est dotée d'une écriture magnifique, preuve qu'elle a subi un excellent enseignement, que ce soit de l'autre côté de la frontière, ou ici, dans l'école du village.

Imposition 1892, Chapuis Marie Nestorine, Frasse, 8598.-

Almanach annuaire 1895, pour le Lieu : Chapuis. A la Frasse. Distillateur et cafetier. Idem pour 1896.

Tout est désormais bien installé pour notre bersagliere Jean Marie Chapuis qui peut songer à prendre désormais un peu de repos.



Un bersagliere qui n'est pas le nôtre !

³ ACL QA 1886



Le Café français du temps du successeur de Jean Marie Chapuis, César Dépraz



La Frasse avec Marguerite Glauser, grand-mère du soussigné qui est ici au centre de l'image, avec son père, 3 frères, un cousin – béré – et la grande cousine à gauche. Avant 1960.

Gentiane contre regoutoyage

Ferme de Lucien, Le Lieu, le 6 septembre 1900

A Mrs. les membres de la municipalité du Lieu,

Monsieur le Syndic et Messieurs,

Vous avez sans doute appris que la ferme de Lucien a été abimée par la grêle et cela à deux reprises, en juin et en juillet.

J'avais eu au premier abord l'intention de demander à la municipalité un rabais sur le prix de la ferme. J'y étais encouragé par plusieurs membres du Conseil communal, mais, après avoir réfléchi, j'ai pensé que cette demande ayant passé par toute la filière des différentes autorités et commissions, je risquais bien de ne rien obtenir.

Ces deux années passées, j'ai fait 34 et 36 chars de foin sur la propriété, mais cette année il n'y en a eu que 22 chars.

La grêle avait aussi abimé le toit du côté de derrière du bâtiment, ceci sur une étendue de quatre toises qui n'avait pas été recouvert à neuf avec le reste du pan.

Je me suis vu obligé de regoûtoyer, la pluie abimant mon foin. Sur le devant du toit, il y a quelques gouttières que je pense boucher aussi.

Vous savez que depuis plusieurs années j'arrache de la gentiane.

Maintenant je pensais, Mr. le Syndic et Messieurs, vous demander l'autorisation d'arracher la gentiane existant sur la propriété Chez Lucien, cela en dédommagement pour le tort que m'a causé la grêle. De plus le regoutoyage du toit serait à ma charge au cas que vous m'accorderiez ma demande. La valeur de la gentiane n'excède guère vingt francs et vous savez que la moitié appartient au fermier.

Si toutefois, Monsieur le Syndic et Messieurs, vous jugiez ma demande déraisonnable, je vous prie de bien vouloir m'en aviser et faire passer la gentiane de ma pâture en mise, ceci afin de me faciliter le moyen de payer la ferme.

Dans l'espoir que vous voudrez bien accueillir favorablement ma requête, je suis, Monsieur le Syndic et Messieurs, votre très obéissant serviteur.

Arnold Louis RoCHAT, fermier.

Cette lettre nous livre nombre d'informations, mais aussi nous pose plusieurs questions.

Arnold Louis RoCHAT, fermier, est originaire de la Cornaz où il possède un domaine et une maison qui seront vendus le 28 novembre 1900 à la famille Humberst des Charbonnières.

Notre homme habite cependant et selon toute vraisemblance à l'année Chez Lucien depuis 1898. Le prouve son amodiation dès cette date-là du domaine, propriété de la commune du Lieu. Renforce ce sentiment le nombre important de chars de foin qu'il entrepose dans la grange de la ferme Chez Lucien.

Son décès doit être de 1900. Semble le prouver le fait qu'il ne sera plus amodiateur de Chez Lucien en 1901, remplacé par Eugène Rochat, et d'autre part la vente de sa maison en novembre 1900.

Notons ici en passant que la ferme chez Lucien, dont malheureusement nous ne possédons aucune photo, sera détruite par un incendie le 4 juillet 1921. On lui disait alors « Chez le Poisson ». Elle avait été longtemps propriété de Lucien Reymond⁴, d'où son nom futur de « Chez Lucien ».

Le chalet actuel fut construit en 1921-1922.

Arnold Louis est signalé dans les imposés de 1884. Lieu d'habitation : La Cornaz. Valeur du bâtiment 4100.-, des fonds 833.-, payant un impôt sur les immeubles de 1fr. 60, ce qui le place dans les contribuables modestes⁵.

Nous ignorons son ascendance et sa descendance. Il est possible qu'il soit resté vieux garçon.

Sa lettre à la commune ne fait pas état d'exigences bien conséquentes. C'est même se mettre un peu à genoux pour obtenir un droit d'arrachage de la gentiane estimé à 10.-

Un distillateur pouvant être à proximité immédiate, à la Frasse, Arnold Louis Rochat travaille sans doute pour lui. A moins qu'il ne faille considérer qu'il offre sa production au successeur possible de Jean-Marie Chapuis. Car ce dernier en effet n'apparaît pas comme distillateur dans l'IV de 1901, mais sous la simple rubrique : Chapuis Jean-Marie, Café français.

⁴ A ne pas confondre avec Lucien Reymond du Solliat.

⁵ ACL, Q4

Deux distillateurs du Pont, et l'un au moins peu ordinaire...

Recensement de 1831 – famille de Jean Samuel Rochat –

Jean Samuel Rochat
Lisette sa femme
Julie sa fille
Caroline idem
Georgette idem

Tableau de la population bourgeoise habitant le village du Pont en février 1837 : Samuel de Félix Rochat, 3 personnes – deux filles se seraient donc déjà mariées à ce moment-là –.

Un Samuel, ou plutôt Jean Samuel, que nous retrouvons ci-dessous avec un autre distillateur, Alexandre Rochat, par le biais des registres de procès-verbaux du Conseil du village du Pont.

Cette matière provient exclusivement, à moins que spécifié, pour la correspondance surtout, de trois registres des AHP, soit AA1, AA2 et AA3.

AA1 couvre 1794 au 24 août 1835

AA2 couvre du 9 octobre 1835 au 12 décembre 1843

AA3 couvre du 8 janvier 1844 au 28 septembre 1863.

On tiendra compte de cette situation pour toute référence précise.

Du 2 janvier 1836 – quand Jean Samuel interfère sur la source de la grande fontaine –

Délibéré de ranger la source de la grande fontaine et d'y mettre toute l'eau qui sera possible, et de faire enlever le tuyau que Jean Samuel Rochat à placé pour conduire l'eau de la source pour conduire l'eau à sa maison, à moins qui ne prenne l'engagement par main du notaire de n'inférer aucun droit à cette source, et que ni lui ni son successeur... (pas de suite).

Du 2 août 1836⁶ - distillerie -

Les chefs de familles étant ainsi assemblés, il a été représenté que Jean Samuel Rochat avait établi un chemin autour de sa maison dite la distillerie. L'assemblée voyant que ce chemin est nuisible aux intérêts du village, à en conséquence délibéré que Jean Samuel Rochat devra dénaturer et remettre ce chemin dans l'état primitif et l'abandonner. Jean Samuel Rochat étant demandé,

⁶ AHP, AA2

a consenti à abandonner ce chemin. Il a de plus demandé qu'une commission fut nommée pour constater le dommage qu'il avait occasionné en établissant ce chemin. En conséquence cette commission a été nommée au scrutin ; est composée de MM. Georges Rochat accusateur, Samuel Rochat, greffier, Louis Rochat boucher, Georges Rochat recteur et Louis Rochat chacun. Lesquels sont chargés de faire respecter le délibéré dans tout son contenu.

Du 13 août 1836 – **distillerie** –

Jean Samuel Rochat ayant demandé à l'assemblée qu'on lui laisse subsister encore pour cet automne le tuyau de fontaine qu'il a placé pour conduire l'eau à sa maison dite la distillerie et prenant l'eau qu'il y a de trop pour les fontaines, ce que l'assemblée lui à accordé.

Du 9 juillet 1939 – **Samuel Rochat distileur** –

Il a été décidé de nommer une commission pour examiner le local ou le sieur Moyse Rochat doit placer le couvert de citerne qui fait pour le hameau. Son nommés : Charles Rochat recteur, Louis Rochat boucher, Samuel Rochat distileur, et Louis Rochat charron.

Note : deux choses à remarquer, on parle de distillateur ou de distileur ; on dit Jean Samuel Rochat, parfois simplement Samuel Rochat.

Du 6 novembre 1840 – **branches de frênes** –

Il a été procédé à la mise des branches de frênes déposées dessous de chez Jean Samuel Rochat échute à Henry Rochat marchand pour 32 batz 5 rappes, caution son frère.

Du 28 juin 1842 – **dévis** –

Ont délibéré de verser une somme de 64 L. pour faire politesse aux vendeurs des devis le jour de la passation de l'acte.

Il a ensuite été décidé d'acheter des frères Samuel et Louis Rochat feu le forestier la part qu'ils ont aux devis de Savagnard au même prix et conditions que ceux qu'on (a) acheté des autres particuliers de ce hameau.

Note : les devis, ou dévies, terrains probablement pâturés en communs par des particuliers. Les dévies de Sagne-Vuagnard par exemple. Ce sont probablement des pâturages et non des champs. Le hameau du Pont, tout au long du XIXe siècle, a tenté de racheter ces parcelles les unes après les autres, à Sagne-Vuagnard, mais aussi au Mont-du-Lac voir aux Places.

Déviés voudrait-il dire aussi sorte de voie ou chemin de dévestiture ?

Du 17 7bre 1844⁷ – **gentiane** –

Le forestier David Rochat a fait rapport qui s'arrachait des racines de gentiane sur la montagne de la Dent. Le Conseil du village a décidé de faire discontinuer de faire arracher les gentianes.

Il convient tout de même de nous arrêter à cette note. Donc à l'époque l'on prélevait déjà des racines de gentiane sur les pâturages, en particulier sur celui de la Dent.

Une racine de toute évidence destinée à la distillation. Or, selon notre enquête, il n'y aurait eu qu'un distillateur dans la région à l'époque, Jean Samuel Rochat du Pont. C'est donc lui, selon toute probabilité, qui s'en va sur les pâturages, anciennement d'un consortium de Rochat dont il devait faire partie⁸, désormais propriété du village du Pont. S'il avait pris l'habitude de se servir sur cette montagne, il pensait pouvoir continuer en toute bonne conscience, lui ou les arracheurs que peut-être il délégait.

Mais c'était sans tenir compte de nouveaux propriétaires probablement plus méticuleux que les anciens. Il faut comprendre par là que l'arrachage de gentiane nécessite de creuser le terrain, et par conséquent de lui offrir des balafres que d'aucuns, propriétaires ou amodiateurs, n'aiment pas. Certes, la remise en état du terrain était toujours exigée de l'arracheur, mais celui-ci pouvait le faire d'une manière plus ou moins attentive. Et l'époque. à cet égard, était beaucoup plus exigeante qu'on ne l'est devenu sur les montagnes, les monstrueux dégâts des sangliers ayant depuis longtemps déjà habitué les utilisateurs de montagne à des dévastations autrement plus graves, et surtout plus lourdes de conséquences.

Nous voilà donc avec un distillateur privé de son territoire ordinaire de récolte. Nul doute qu'il se soit tourné vers d'autres montagnes, peut-être du côté des Hermitages.

Quoiqu'il en soit, avec des notes solides certes, mais aussi avec un tissu d'hypothèse, on arrive à retrouver quelque peu la trace d'un distillateur de gentiane d'autrefois. Celui-ci en particulier ne manque ni de caractère ni d'indépendance.

Du 14 juillet 1848 – **distillerie** –

Monsieur Samuel Mouquin ayant demandé du terrain à ce hameau pour bâtir une maison à vent de la distillerie, en face du Crêt du Sablon.

⁷ AHP, désormais toute note de AA3

⁸ Voir à cet égard l'acte de vente du 30 novembre 1844 reproduit plus bas.

L'assemblée a décidé de lui en vendre vingt toises pour le prix de vingt batz la toise, réservant qu'il n'endommage d'aucune manière ni pour les fontaines ni pour les routes.

Du 12 mai 1849 – **maison Mouquin au vent de la distillerie** –

Le Conseil, s'occupant de la lettre de Samuel Mouquin du 8^e courant, décide de proposer au Conseil général de vendre au dit Mouquin ... toises de terrain sur le communal dans le local qui lui a été désigné au bout oriental du village, près de la distillerie.

Cette vente aurait lieu sous les conditions suivantes :

Article 1o. Qu'il n'endommage en aucune manière les tuyaux de fontaines qui doivent passer devant et derrière cette maison, lesquels pourront en tout temps être placés et déplacés sans aucun empêchement quelconque.

2o Qu'il s'entende avec l'administration des routes du canton pour la ligne sur laquelle ce bâtiment devra être placé du côté de la route, le hameau ne pouvant et ne voulant avoir aucune responsabilité et aucune recherche à cet égard.

3o Si dans deux ans le dit Mouquin n'a pas construit sa maison, cette vente de terrain sera nulle, le hameau rentrera en possession du terrain dont il s'agit et sans aucune indemnité en faveur de l'acquéreur qui, au contraire, devrait payer les frais de mutation et autres qui pourraient en résulter.

4o Il s'entendra avec les personnes qui ont des creux de chaux pour le déplacement de cette chaux.

5o Le prix de ce terrain est fixé à vingt batz la toise, valeur qui sera payée le jour de la passation de l'acte.

Cette décision sera soumise au Conseil général avec la vente de la fromagerie et ses dépendances qui a eu lieu le 28 avril dernier.

Du 2^e 9bre 1850 –

Où l'on apprend que **Jean Samuel Rochat est aubergiste.**

Du 2 avril 1853 – **des nouvelles de notre Jean Samuel Rochat** –

Monsieur le Président fait lecture d'une lettre de Jean Samuel Rochat, aubergiste au Pont, sous date du 29 mars dernier, par laquelle il demande que le hameau lui vende 32 pieds de long sur 5 pieds de large de terrain du côté occidental de sa maison joignant son jardin. Il est décidé de lui vendre ce terrain pour le prix de 6 francs. Cette vente sera soumise au Conseil général dans sa première séance pour lui demander son autorisation, sous réserve que s'il faut transporter les tuyaux de fontaine, ce transport sera à sa charge.

Note : on ne sait pour l'heure où Jean Samuel Rochat tenait auberge. Il y avait certes un établissement public de longue date, la Truite⁹, mais on découvre pour l'époque, soit en 1853, ce second débit dont nous ignorons et le nom et l'emplacement. Il y aura dès 1857 l'Auberge de l'Etoile. Celle-ci recouvre-t-elle l'auberge anciennement de Jean Samuel Rochat ?

Nous arrivons en 1857. Il est temps de nous arrêter un peu sur le personnage de Jean Samuel Rochat dont on découvrira quelque peu le caractère pour le moins teigneux plus bas.

Selon le rôle des garçons du Pont¹⁰, Jean Samuel Rochat serait né en 1777. Il fut reçu membre de la société en 1793, payant un émolument d'entrée de 4fl. 8batz.

Dans le tableau général des imposés¹¹ de 1814, Jean Samuel Rochat de Félix est dit tisserand. Il paie 2 fl. 3 batz 2 d'imposition, ce qui est une honnête moyenne.

On retrouve l'homme dans le tableau général des imposés de 1827¹². Il est cité sous Rochat Jean Samuel de Félix et sa femme. Il est devenu voiturier. Il paie 3/6/4.

Il n'est pas possible de retrouver une filiation solide grâce au simple prénom de son père, puisque pour 1814, dans une liste de ceux qui doivent pour avoir mis des bêtes sur le commun, on découvre deux Félix, un fils de Nicolas Rochat, et un autre de Pierre Rochat. Il se trouve de plus, que dans certains cas, de Félix est dit Jean Félix.

Dans le recensement de 1831¹³, noté population du Pont en février 1831, on découvre Jean Samuel Rochat. Il est en compagnie de sa femme Lisette et de trois filles, Julie, Caroline et Georgette.

La famille semble s'être dispersée déjà en 1835¹⁴, avec pour Samuel de Félix, assurément le nôtre, 3 personnes seulement.

On retrouve un Samuel Rochat distillateur de gentiane, dans le Manuel du voyageur de 1857. Il s'agit certainement du même personnage que plus haut, ne pouvant pas croire qu'il y ait eu deux distillateurs successifs, le premier Jean Samuel et le second Samuel.

Chose à signaler, dans le même listage, il y a un second Samuel Rochat, celui-ci cabaretier de l'Etoile. Or l'on sait que Jean Samuel Rochat fut aussi cabaretier. Mais il serait trop hasardeux d'établir un raccourci direct entre les deux personnages, d'autant plus qu'une note, à découvrir plus bas à la date du 17 novembre 1857, désigne Jean Samuel Rochat comme ancien aubergiste.

⁹ En 1853 le dit hôtel ne portait pas encore le nom de Truite qu'il n'acquerra qu'en 1861. On a tout lieu de croire qu'il s'agissait alors de l'Hôtel des Deux poissons.

¹⁰ AHP, JA 1.

¹¹ ACA, RA 2, 1814

¹² ACA, RA 8, 1827

¹³ ACA, RA 6, 1831

¹⁴ ACA, RA 9, 1835

Un Jean Samuel qui aura donc été, selon les notes qui précèdent, tour à tour tisserand, voiturier, distillateur et aubergiste.

Du 24 février 1857 – le fumier de Jean Samuel Rochat, à l'époque dit courtine –

Ensuite de demandes réitérées du Conseil général de ce hameau par lesquelles il demande que le Conseil administratif fasse enlever une courtine qui repose sur du terrain appartenant au hameau. Cette courtine appartenant à Jean Samuel Rochat aubergiste, située à orient de sa maison. Il est décidé d'aviser le dit Jean Samuel Rochat à enlever cette courtine pour le vingt mars prochain, avec défense d'y en établir une nouvelle.

Du 24 mars 1857 – quand Jean Samuel Rochat ne bouge pas ! –

Il est aussi décidé de raviser à nouveau Jean Samuel Rochat relativement à sa courtine, lui accordant le terme de 10 jours pour l'enlever.

Jean Samuel Rochat n'ayant pas répondu à la sommation qui lui a été faite pour enlever sa courtine, il est décidé de demander l'autorisation au Conseil général pour agir juridiquement.

Du 8 août 1857 – racines de gentianes –

Ensuite d'une demande de Samuel Mouquin charpentier, le droit d'arracher des racines de gentianes sur le communal du Pont sera exposé en mise publique le 12 septembre prochain, dans l'après-midi. Cela sera publié le 6 septembre prochain.

Le même jour il sera exposé en vente le frêne situé en face de la maison de Jean Samuel Rochat du Pont¹⁵.

Du 17 9bre 1857 – courtine à Jean Samuel Rochat –

Il est encore décidé d'écrire à Mr. le Receveur de ce district de venir appliquer le plan sur la courtine à Jean Samuel Rochat, ancien aubergiste.

Du 3 mai 1858- courtine toujours –

Ensuite d'une invitation réitérée par le Conseil général relativement à la courtine de Jean Samuel Rochat, il est décidé de faire une consultation par écrit auprès de Mr. Demiéville avocat à Yverdon.

¹⁵ Frêne qui sont pourtant encore tout jeunes sur la gravure de Devicque de 1852, le prouve les protège mis au pied de ces arbres. Leur plantation est très certainement évoquée dans le registre des procès-verbaux de l'époque.

Du 12 mai 1858 – **courtine, suite** –

Monsieur le Président dépose sur le bureau la rédaction d'une consulte par écrit pour être expédiée à Mr. Louis Demiéville avocat à Yverdon, concernant la courtine à Jean Samuel du Pont afin de lui demander des directions sur la manière de procéder à cette affaire. Cette rédaction a été approuvée.

Du 25 mai 1858 – lettre **d'Alexandre Rochat distillateur** (orthographe respectée) –

Pont le 25 Mai 1858

A l'Administration du hameau du Pont

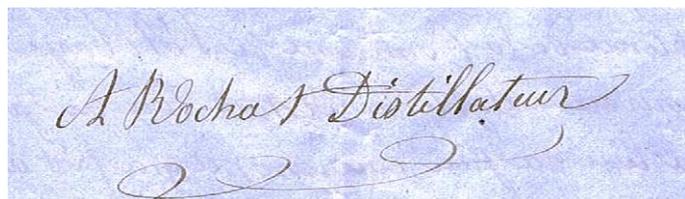
Monsieur le Président et Messieurs,

Le soussigné Alexandre Rochat, distillateur au Pont, votre bourgeois, prends la liberté respectueuse de vous exposer qu'il rebatir sa maison, et que c'est pour lui un grand effort, vu qu'il n'est pas fortuné, que d'autres fois on a accordé un petit secours en bois aux personnes qui batissait.

Il vient donc vous prier Messieurs de bien vouloir lui accorder quelques plantes de bois, ce qu'on appelle un petit devis. Vous savez que le devis qu'il a obtenu de la Commune de l'Abbaye est au nouveau système, c'est-à-dire au pied cube au lieu du pied courant, ce qui fait une grande différence en moins. D'un autre côté il n'a point obtenu de devis de l'Etat dans le bois du Risoux comme cela se pratiquait ci devant. Comme c'est lui qui est un des premiers qui batit dans cette localité avec la différence des avantages précédents, Il espère quie l'administration voudra bien peser toustes ces considérations.

Il va sans dire que l'Administration n'est nullement resposnable de toutes ces différences, mais afin de ne pas passer d'une coutume à une autre sans trop de différence, il croit devoir s'adresser à vous Messieurs, qui pouvez un peu contrebalancer les différences signalées plus haut.

Espérant Monsieur le Président et Messieurs, que vous prendrez ma demande en considération, je saisis cette occasion pour vous assurer de ma plus parfaite considération.



A Rochat Distillateur

Du 29 mai 1858 – **maison d’Alexandre Rochat, distillateur** –

Il est déposé une lettre de Alexandre Rochat distillateur sous date du 25 mai courant, par laquelle (il demande) un petit devis en bois pour lui aider à bâtir sa maison. Il est décidé de soumettre cette lettre au Conseil général pour qu’il émette son opinion à cet égard.

Du 26 juin 1858 – **échange de maison** –

Il est décidé de demander par lettre à la Municipalité de l’Abbaye copie de l’échange de la maison de Jean Samuel avec la maison de l’auberge du Pont, échange qui avait été fait par la commune de l’Abbaye.

Mr. Louis Rochat boucher, est chargé de se transporter au Lieu pour demander copie de l’acte d’acquis de la maison de Jean Samuel Rochat du Pont, acquisition faite de Henri Rochat, vivant receveur à Aubonne.

Du 12 août 1858 – **courtine encore et toujours** –

Il est décidé d’envoyer deux délégués auprès de Mr. Louis Demiéville, avocat à Yverdon, pour le consulter concernant la difficulté de Jean Samuel Rochat du Pont. Les deux délégués nommés sont Mrs. Ami Rochat, maréchal, Louis Rochat, boucher.

Du 8 septembre 1858 – **quand Jean Samuel réapparaît** –

Se présente le sieur Jean Samuel Rochat, ancien aubergiste au Pont, lequel déclare qu’il ne conteste et ne contestera point les droits du hameau du Pont sur le local où est placé sa courtine et un creux à lisier près de sa maison.

Il s’engage d’enlever sa courtine et de remplir ce creux dans l’espace de vingt jours. Il prie l’administration de retirer la demande qu’elle a produite contre lui au Tribunal de ce district, ne voulant point de procès avec le hameau au sujet de cette affaire. Le dit Jean Samuel Rochat s’engage aussi de payer les frais jusqu’à ce jour, mais il espère que les autorités du dit voudront bien lui faire un bon rabais.



En conséquence de ce qui précède, il est décidé d’écrire à Monsieur le Président du Tribunal de ce district pour le prier de renvoyer à l’administration la demande qui a été déposée entre ses mains contre le dit Jean Samuel Rochat.

Ecrire à Monsieur Demiéville avocat pour lui demander l’envoi immédiat de son compte pour les frais qui lui sont dus au sujet de cette affaire.

Dès que ces pièces seront arrivées, une lettre sera adressée au Conseil général pour l'informer de ce qui se passe et en même temps lui donner un préavis favorable pour le rabais sur les frais résultant du commencement de ce procès.

Note : on peut supposer que c'est sur sa courtine que Jean Samuel Rochat vidait ses brouettes de déchets de racines de gentianes après distillation. Si l'odeur peut être assez conséquente, elle n'est pas forcément désagréable.

Assemblée du 19 novembre 1858 – AHP, JA 3, registre des procès-verbaux des Garçons du Pont -

Présidence de Gustave Rochat.

L'assemblée est en nombre de délibérer. Elle décide d'acheter et de planter un arbre à Alexandre Rochat distillateur qui prendra auberge, moyennant que la plupart des sociétaires voie pour cela.

L'huissier fera passer une liste où tous ceux qui voudront participer pour cela devront signer.

La société décide d'amender les sociétaires qui ne s'aideraient pas à préparer l'arbre et qui viendraient prendre part à l'amusement le soir de la finance de 50 centimes.

Du 3 janvier 1859 – frais pour affaire courtine –

L'assemblée s'est occupée de régler la liste des frais relatifs au procès commencé avec Jean Samuel Rochat du Pont, du montant de 138 frs. 90 cts. Il est décidé d'envoyer la dite liste au Conseil général avec un préavis de rabattre 20 francs au dit Jean Samuel Rochat, laquelle sera accompagnée de l'arrangement fait par Jean Samuel Rochat avec l'administration sous date du 8^e 7bre 1858.

Du 21 janvier 1860 – Alexandre Rochat distillateur –

Il est décidé d'aviser Alexandre Rochat distillateur par lettre chargée à la poste de remplir les conditions concernant la cloison du jardin derrière l'église dont il est adjudicataire.

Note : il est impossible pour l'heure d'établir si Alexandre Rochat fut le repreneur du matériel de distillation de Jean Samuel Rochat.

Du 25 août 1860 – Alexandre Rochat distillateur, un homme polyvalent –

L'entreprise de la construction de deux bassins sur la Dent a été adjugée à Alexandre Rochat distillateur pour le prix de 22 francs, sous le cautionnement

solidaire de Marc Rochat menuisier. De même que de remplir le creux de la vieille citerne du chalet de la Dent à Marc Rochat menuisier pour le prix de 10 francs, sous le cautionnement solidaire de Alexandre Rochat distillateur. Le résultat de ces opérations est transcrit dans un registre destiné à cet usage.

Du 25 avril 1861 – **forge et martinet** –

Ensuite de la demande d'une concession faite par Ami Rochat maréchal pour l'établissement d'une forge à martinet sur son jardin proche de sa maison.

Il est décidé de faire une opposition à cet établissement pour les motifs suivants :

1o (A l'unanimité). Que le ruisseau n'a pas de l'eau en suffisance pour faire mouvoir des rouages d'un martinet.

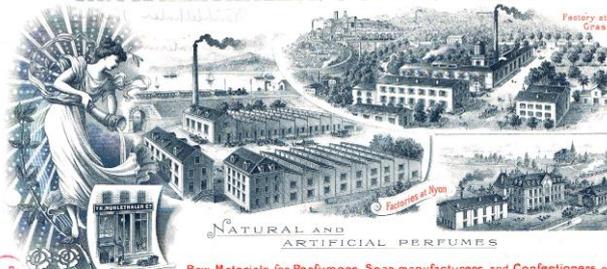
2o La construction d'un martinet nuirait à Samuel Rochat (ou év. Jean Samuel Rochat).

3o (A la majorité). La construction d'une forge à martinet n'est pas utile à la contrée.

4o (A l'unanimité). La construction d'une forge à martinet serait un établissement dangereux pou mettre le feu aux maisons voisines, en conséquence causer de grands malheurs.

Note : un mémoire sera adressé au Conseil d'Etat concernant cette affaire de martinet établi sur le ruisseau de la Doi. Mémoire approuvé à l'unanimité.

TH. MÜHLETHALER, S. A. NYON (SWITZERLAND)



NATURAL AND ARTIFICIAL PERFUMES

Raw-Materials for Perfumers, Soap-manufacturers and Confectioners, etc

Nyon, 3 septembre 1919.

Monsieur le Syndic de la Commune
du Pont.

Monsieur,
Pour certaines fabrications de nos produits médicaux nous devons employer la racine de Valériane fraîche. Jusqu'à présent nous avons acheté cette racine dans les Alpes, mais nous savons que cette plante croît aussi dans le Jura, et nous prenons la liberté de vous demander si vous connaissez une personne de votre commune qui pourrait nous en procurer. Il nous en faudrait quelques centaines de kilos.

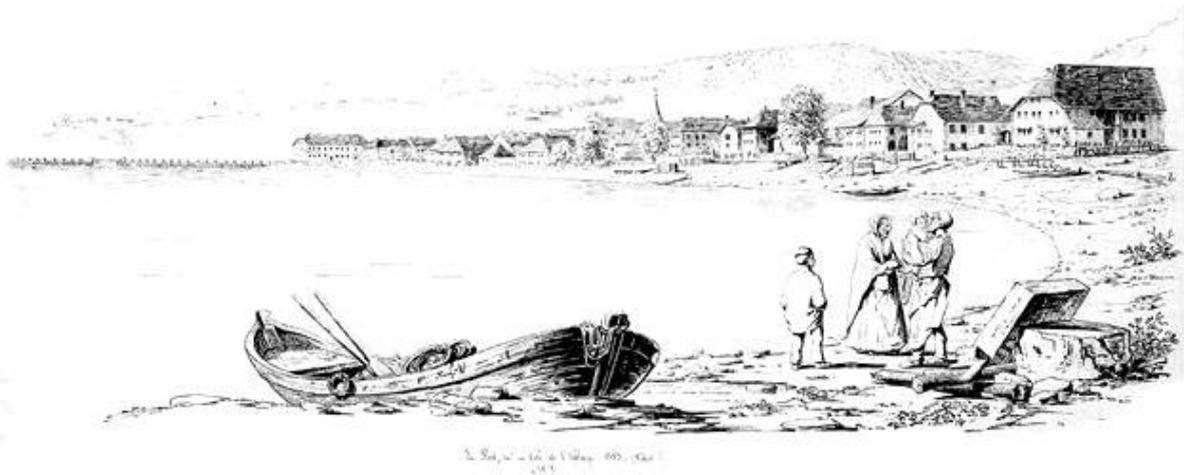
Nous avons payé jusqu'à ce jour Fr. 1.40 le kilo pour des racines bien lavées, mais dans le but de faciliter cette nouvelle petite industrie chez nous, nous serions disposés à payer quelque chose en plus.

Veuillez nous excuser de vous déranger pour une question de si peu d'importance; mais nous aimerions bien trouver dans notre région ce qui est nécessaire à nos préparations médicales.

Dans l'espoir que votre réponse sera favorable, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Syndic, avec nos remerciements anticipés, l'assurance de notre parfaite considération.

TH. MÜHLETHALER, S. A.

Annexe: 1 enveloppe affranchie.



Dessin d'un artiste inconnu, 1853, soit un an après le passage de Devicque. Tel se présentait donc le village à l'époque. La population devrait attendre encore un bon demi-siècle avant d'avoir un quai. L'idée que chaque famille plante un arbre au bord du lac n'était pas forcément la meilleure, dans le sens qu'il faudrait non seulement les entretenir, mais aussi, devenus grands, qu'ils pourraient faire de l'ombre aux maisons proches.

N^o 1. 209. Rochat, Jean Samuel, de Jélic.
 Tabl. 19. 1850.
 Au Pont, Maison d'habitation avec grange et écurie,
 laquelle a été agrandie de 120 piés sur le 2^e 6 du N^o 94
 au lieu de 285. Les limites
 s'étendent au Tableau et au N^o pour les numéros, mais
 le Tableau et le N^o ne possèdent qu'une maison.
 La construction de cette maison est un peu légère.
 Prix d'achat f. 1000, conservation 5. ans 10 ans
 Valeur

ACV, GEB 139/1, 1837

Essai de détermination de l'emplacement de la distillerie de Jean Samuel Rochat.

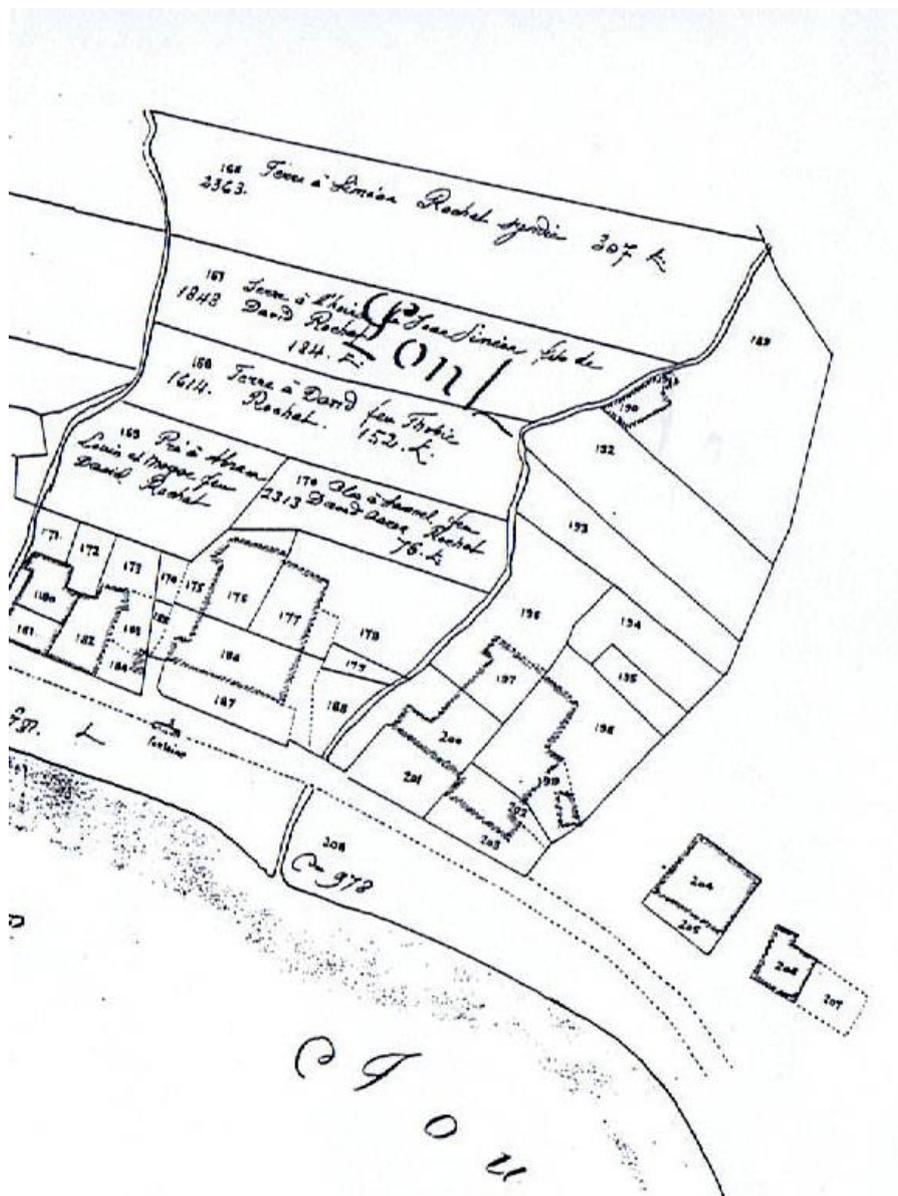
Nous savons par les éléments cités plus haut, que la distillerie se trouvait à proximité du Crêt du Sablon, région du village du Pont où est construite actuellement l'église du village, sur les hauts de cette parcelle, naturellement.

Sur le plan de 1814, il n'y a que deux maisons qui peuvent être concernées, les nos 169/204 et 209/206.

Le 169/204 est propriété de l'hoirie de Jaques feu David Aimé Rochat.

Le 209/206 est propriété de David Moïse feu Abram Isaac Rochat.

L'enquête sur les maisons de 1837 (voir ci-dessus), donne pour le no 209 Rochat Jean Samuel de Félix. Il est probable que Jean Samuel Rochat ait donc racheté de David Moïse Rochat entre 1814 et 1836.



Cadastre de 1814, copie de l'original déposé aux ACA.

Nous pouvons donc dire avec certitude, que la distillerie de Jean Samuel Rochat, en 1837, était la dernière maison du Pont en direction de l'Abbaye.

Celle-ci figure sur la gravure de Devicque de 1852.

Cela déterminé par les éléments suivants.

La quatrième maison Devicque à partir de la droite, avec un toit gris, voit au-dessus un bâtiment situé à quelque distance des maisons du bord du lac. Il s'agit de la scierie Mouquin. En 1814 elle porte le no 190, c'est une forge. Et toujours en 1814, en aval, il y a précisément la grande maison 197/200 du plan de 1814.



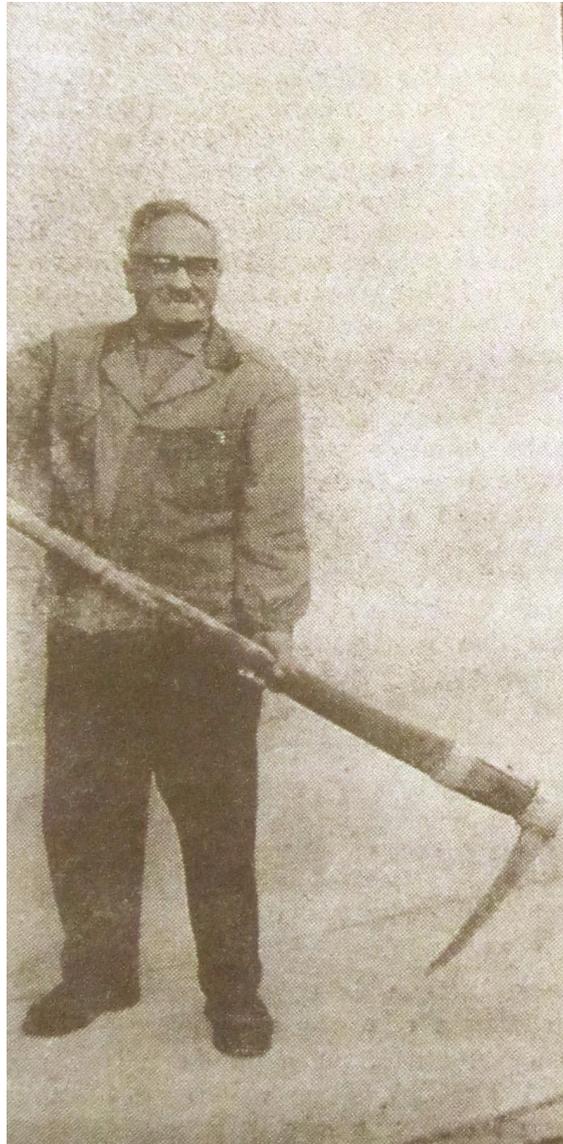
Dessin Devicque 1852, partie de droite.

René Meylan, producteur de gentiane du Jura

Un article paru dans la nouvelle revue de Lausanne du 31.8.1965 (voir plus bas) signalait ses activités de telle manière :

La gentiane était aussi commune dans les prairies de la Vallée que la marguerite en plaine. Il y a fort longtemps que l'on en tire profit. Ainsi au printemps et en automne, des arracheurs de racines, armés de pioches pesantes, battent les pâturages. Bûcherons habitués aux rudes travaux ou amateurs, ils amoncellent côte à côte ces longues lanières brunes.

Leur transformation en boisson alcoolique ne requiert pas seulement de la science, mais également beaucoup de patience. Ne faut-il pas des semaines pour que 100 kilos de racines donnent quatre à cinq litres du précieux breuvage ?



René Meylan père

Le journaliste Bernard Debétaz profitait de son article pour signaler que le village des Charbonnières possédait une imprimerie moderne, et de montrer par la photo l'activité de René Meylan, fils de René.

Qui ne se souvient du boulot impeccable de cet artisan méticuleux apte à vous emballer des bulletins de poste d'une manière inimitable !

Imprimerie R. Meylan - Les Charbonnières

Tél. (021) 85 14 85
Ch. post. 10 - 203 96

1343 Les Charbonnières, le

4 juillet 1972.

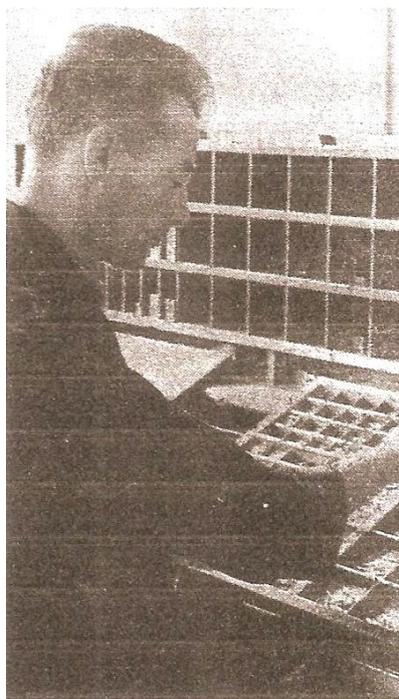
*Tillage
Les Charbonnières.*

111

Facture

Reliure Comptes 1971.

8.-





René Meylan père avait confié la réalisation de ses étiquettes à un artiste émérite qui laisse un témoignage absolument superbe de l'essor graphique de l'époque.

Distillerie René Meylan installée au village entre 1930 et 1934 (voir IV pour plus de précision) pour être en activité jusqu'en 1967 où Adrien Rochat dit Pitiète reprit le flambeau avec succès, mais néanmoins réduisant la production de manière drastique pour en faire une spécialité de connaisseur.

Le bâtiment qui l'a connue est naturellement toujours là, maison du bout du village tenue à merveille par Mme Paulette Meylan qui en a fait très certainement la bâtisse la plus fleurie du village. Vous le saurez une fois de plus alors que vous aurez fait votre tour du Brenet et que vous reviendrez à votre cher village...

Il faut revenir maintenant sur quelques souvenirs. Ce village des Charbonnières nous offraient annuellement de nombreuses odeurs, et pas de douces effluves, mais du solide, et même du corsé. Je ne les dirais pas toutes. Simplement celles que nous pouvions percevoir aux Crettets, quand nous traversions cette longue rue en vélo pour nous rendre au Pont, ou vice-versa.

Au printemps, c'étaient les odeurs d'escargots devant chez Martin. Atroces. Alors l'on procédait à l'ébouillantage de ces pauvres bêtes jetées directement dans l'eau bouillante. J'ignore combien pouvait durer une cuisson. Toujours est-il qu'à ce moment-là, les effluves montaient de la fabrique pour se couler sur la route. S'agissait alors de se boucher le nez là où elles commençaient, pour ne le rouvrir qu'après avoir franchi l'espace critique. Odeur véritablement épouvantables, qui te faisait remonter l'estomac au niveau de la bouche !

Plus loin, à la sortie du village, mais alors c'était à l'automne, à l'époque de la distillation, sortait de la maison de René Meylan, distillateur, des effluves alcoolisées d'une bien meilleure tenue. Cette forte odeur était même agréable que nous retrouvions avec un certain plaisir quelques heures plus tard quand l'on repassait. Là on distillait, et c'était chez René Meylan, autrement dit Bergamote !

Les déchets de ses racines, il les entreposait au bord du lac, droit au dessous de la maison à Misère. Tout cela constituait un fumier visqueux dans lequel les bottes s'enfonçaient. Mais qu'importe, on était là pour trouver des vers pour nos futurs exploits de pêche et on n'allait pas reculer pour si peu. L'odeur était plus forte que celle de la gentiane ordinaire, mais restait acceptable, tout au moins est-ce ainsi que j'en retrouve le souvenir. C'étaient des vers long et un peu rouge, complètement différents de nos vers de terre ordinaire. Une autre espèce qui allait finir au bout de nos hameçons qui, malheureusement, ne rencontreraient pas souvent le poisson. C'est qu'il y avait simplement que nous autres n'étions pas des gens du lac, mais de la terre. Et qu'entre les deux, il y a un espace immense. Comme s'il y avait eu deux villages, quelque part !

4. ACL, GAC 1930 + GAC 1943, René Meylan, le Pont, construction d'un local pour distillerie aux Charbonnières, agrandissement de la maison.





La gentiane étant aussi commune dans les prairies de La Vallée que la marguerite en plaine, il y a fort longtemps que l'on en tire profit. Ainsi, au printemps et en automne, des arracheurs de racines, armés de pioches pesantes, battent les pâturages. Bûcheons habitués aux rudes travaux ou amateurs, ils amoncellent, côte à côte, des longues lanières brunes.

Leur transformation en boisson alcoolique ne requiert pas seulement de la science, mais également beaucoup de patience. Ne faut-il pas des semaines pour que 100 kilos de racines donnent quatre à cinq litres du précieux breuvage.

Berceau de la gentiane et de ses vertus, Le Lieu est également la patrie du pasteur Louis-Lucien Rochat, docteur « honoris causa » de l'Université de Genève et fondateur de la Société suisse de tempérance ou Croix-bleue. Président du comité international de ladite institution, L.-L. Rochat mourut à Genève le 10 décembre 1917. Signalons qu'il existait à La Vallée, en 1864, 199 familles de Rochat...

Fondée, selon la tradition, au milieu du Ve siècle par une troupe de moi-



Pioche d'un arracheur de gentiane.

L'an dernier, 500 tonnes de ce délicieux produit quittèrent La Vallée...

Véritable industrie, la fabrication du vacherin procure du travail à de nombreux « Combiens ». Elle est la raison d'être de maints agriculteurs, elle représente une part non négligeable du chiffre d'affaires de deux scieries — rapport à l'emballage boisé — et fournit un appoint financier appréciable à plusieurs familles occupées à monter les boîtes. Puisque nous en sommes à exalter les plaisirs du palais, signalons qu'il existe aux Charbonnières un commerce d'escargots dont les transactions se chiffrent à plusieurs dizaines de tonnes par année.



Le village des Charbonnières possède une imprimerie moderne.

nes, la commune du Lieu ne groupa longtemps que des paysans tirant leurs produits du lac et de la terre. Aujourd'hui, dans les trois villages qui la composent, elle abrite en plus d'une trentaine d'éleveurs, un fabricant de bateaux à fond plat, une boissellerie et une imprimerie moderne. Localité aisée, elle s'apprête à mettre en service, cet automne déjà, la station d'épuration des Charbonnières créée avec Le Pont.

Paradis de vacances pour ceux qui aiment la pureté de son air, l'austérité de son décor et la rigueur de son climat, elle possède une douceur de vivre que seule la France toute proche peut lui donner.

Bernard DEBÉTAZ.

Monsieur René MEYLAN
distillateur

E.V.

;=====

gentiane du Pré Gentet

Monsieur.

Nous avons bien reçu votre demande du 2 crt.

En réponse, nous vous accordons l'autorisation d'extraire la gentiane du Pré Gentet mais avons majoré le prix de vente à Fr. 300.- étant donné la profusion des plantes.

Les conditions habituelles sont en vigueur.

Veillez agréer Monsieur, nos salutations distinguées et nos sentiments les meilleurs.

Lanjoula

RENÉ MEYLAN

DISTILLATEUR

LES CHARBONNIÈRES

(Vallée de Joux)

Chèques postaux N. 4438

Tél. 8 32 90

Les Charbonnières, le 2 août 1961

Municipalité du LIEU

Monsieur le Syndic, Messieurs,

Je viens vous demander
l'autorisation d'arracher les racines de gentiane sur
le pâturage du Pré Gentet.-

Autorisation pour laquelle j'offre
deux cent cinquante francs (250)

Avec mes remerciements anticipés, veuillez
croire, Messieurs, à ma haute considération.

R. Meylan

RENÉ MEYLAN

DISTILLATEUR

Les Charbonnières
(Vallée de Joux)

Téléphone (021) 85 12 90

Les Charbonnières, le 24 août 1964

MUNICIPALITE du L I E U
=====

Monsieur le Syndic, Messieurs,

Je viens vous demander
l'autorisation d'arracher la gentiane de la
Petite Cernie pour laquelle j'offre 50 frs.-- *sw*

Avec mes remerciements anticipés,
veuillez croire, Messieurs, à ma haute considération.

R. Meylan

Monsieur René MILAN
distillateur

R.V.
=====

Gentiane des petites Cernies.

Monsieur.

Nous avons bien reçu votre offre du 24 août.

Il est bien entendu que nous sommes disposés à traiter avec vous aussi longtemps qu'il sera possible. Nous vous accordons donc la gentiane des Petites Cernies pour le prix de F. 80.- (huitante).

Selon nos conditions habituelles entre nous.

Veillez agréer Monsieur, nos salutations distinguées et nos sentiments les meilleurs.



RENÉ MEYLAN

DISTILLATEUR

Les Charbonnières
(Vallée de Joux)

Téléphone (021) 85 12 90

Les Charbonnières, le 2 août 1965

MUNICIPALITE du LIEU

Monsieur le Syndic, Messieurs,

Je viens vous demander
l'autorisation d'arracher la gentiane des Crêts à
Châtrons pour laquelle j'offre 400 frs.-

Avec mes remerciements anticipés, veuillez
croire, Messieurs, à ma parfaite considération:

R. Meylan

Charbonnières 18 août

55

Monsieur René WEYLAN
distillateur

E.V.

Gentiane des Crêts-à-Châtrons.

Monsieur.

Nous accusons réception de votre offre pour l'extraction de la gentiane aux Crêts-à-Châtrons.

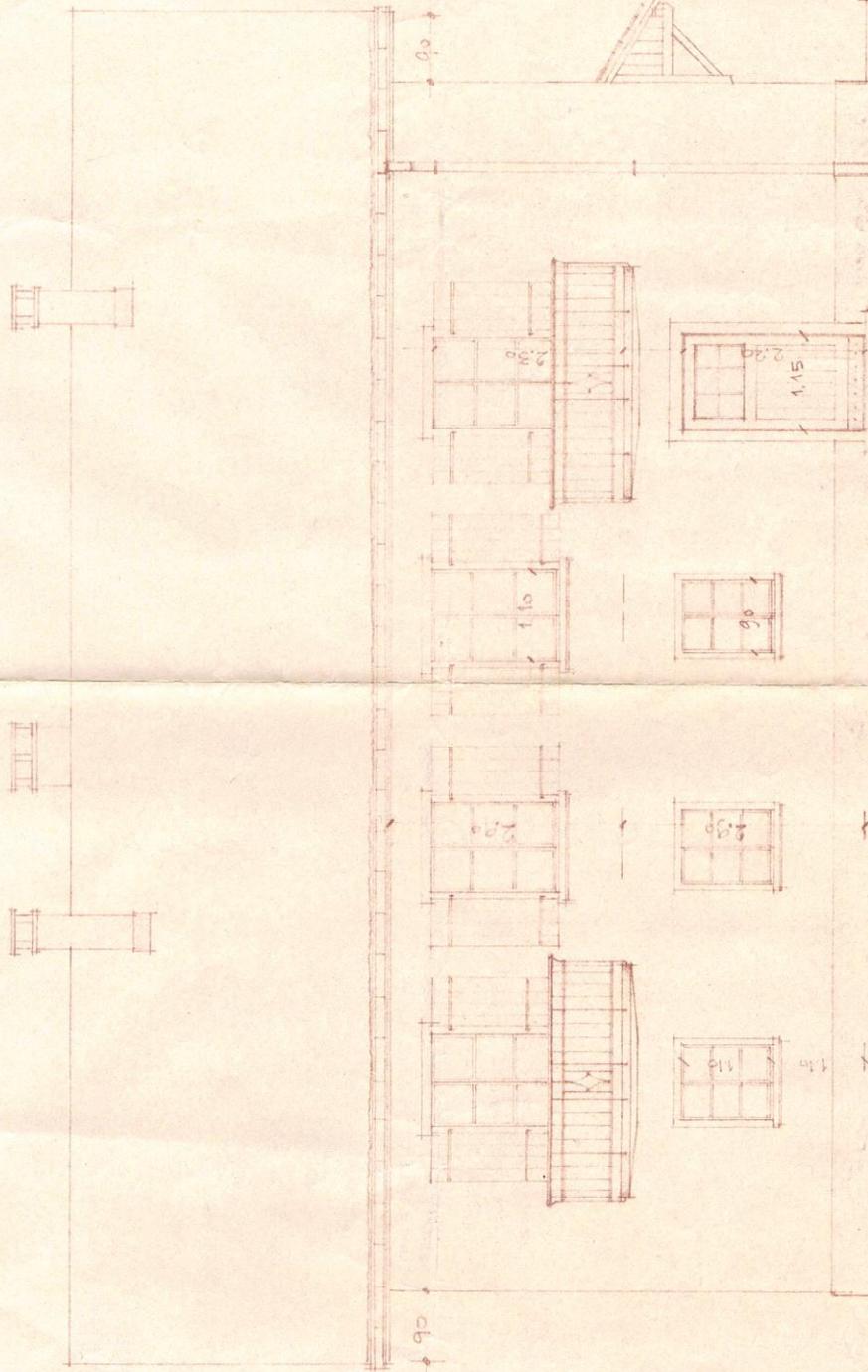
La Municipalité a le plaisir de vous accorder celle-ci selon votre prix de Fr. 400.- et aux conditions habituelles entre nous-

Veillez agréer Monsieur, nos salutations distinguées et nos sentiments les meilleurs.

Sanfaveas

PROPRIÉTÉ DE MR RENÉ MEYLAN AUX CHARBONNIÈRES.

AGRANDISSEMENT.



FACADE NORD.

ECHELLE 1/50

PULLY, le 10. XII 43
BUR J. FALLET, Arch.

R. Meylan

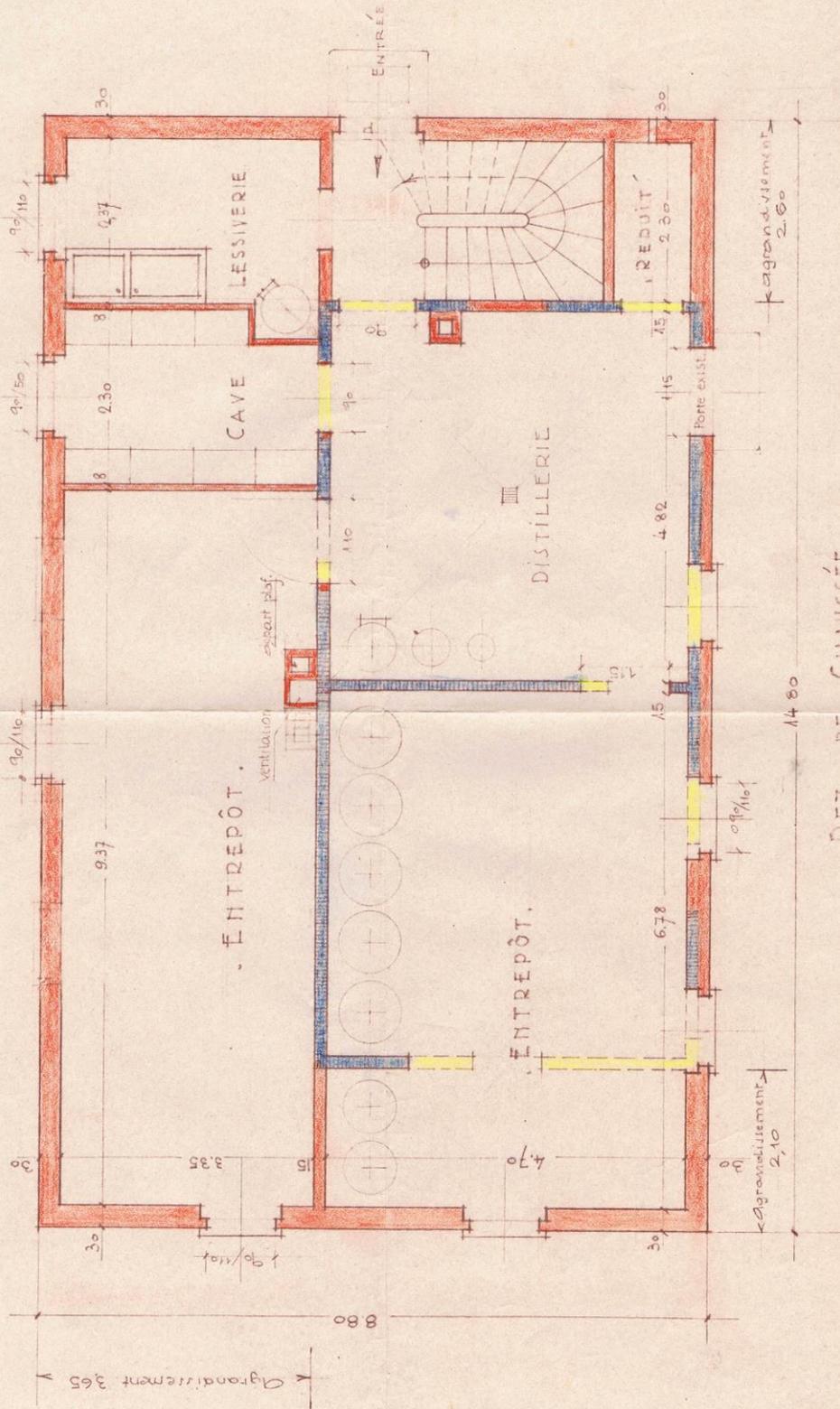
T. Fauch.

PROPRIÉTÉ DE M^r RENÉ MEYLAN AUX CHARBONNIÈRES.

AGRANDISSEMENT

ÉCHELLE 1:50

ANCIENT A DÉMOLIR NOUVEAU



PULLY, 10 DÉCEMBRE 1943.

Fraux

REZ - DE - CHAUSSEE.

J. Meylan

BUREAU J. FALLET ARCH.



Les débuts de la distillerie René Meylan aux Charbonnières.

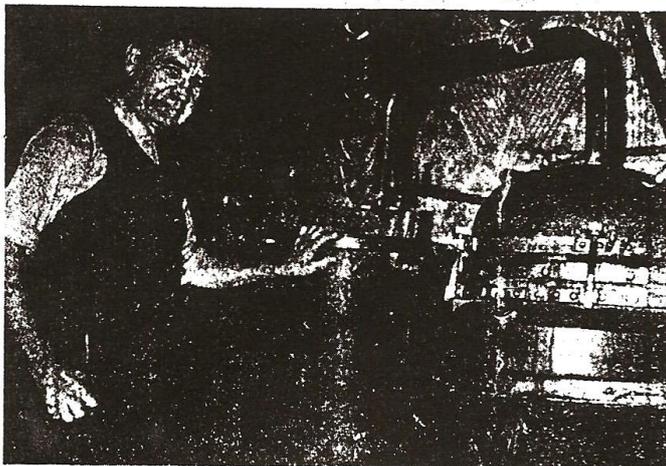


Quand Adrien reprend le flambeau...

Vendredi 29 décembre 1972

24 heures
LE GRAND QUOTIDIEN SUISSE

INFORMATI



Adrien Rochat devant sa distilleuse. « Il faut distiller dans du cuivre », déclare-t-il.
© Hermann

Un Combier s'est fait distillateur par souci de maintenir l'artisanat

« On ne fait pas ça pour gagner de l'argent », déclare Adrien Rochat, le distillateur des Charbonnières, à la vallée de Joux. Nous l'avons rencontré dans la maison familiale, à l'extrémité du village, sur la route de Mouthé. Au-dessus d'une « tèche » de bois comme on n'en voit plus beaucoup, un écriteau indique « Gentiane du Jura, genèèvre, crème de bergamote, crème de kirsch ». Vous ne pouvez pas vous tromper.

Lorsque, après quarante-cinq ans d'activité, René Meylan, aujourd'hui décédé, renonça à distiller la gentiane, Adrien Rochat reprit ses installations par souci de maintenir les vieilles traditions, les vieux métiers qui, de plus en plus, ont tendance à disparaître. « Et puis, avoue Adrien Rochat, distillateur, c'est le plus beau métier du monde. » Pierriste, il ne consacre pourtant qu'une partie de son temps à la distillation. Une occupation automnale, un travail purement artisanal qui ne saurait enrichir son homme. Il n'y tient pas d'ailleurs. Cette gentiane, il la distille avec amour, car elle pousse dans les pâturages de cette vallée de Joux à laquelle il est enraciné. Il la réserve aux amateurs désireux d'avoir de la gentiane pure, tirée à 44 degrés.

« On utilise la grande gentiane jaune, qui prolifère sur les pâturages jurasiens, poursuit Adrien Rochat. On ne distille pas les fleurs, mais les racines qui sont extraites avec un lourd pic. C'est un travail de Romain. Ce n'est pas un métier réservé aux demoiselles. Il ne faut pas s'étonner que la gentiane soit l'eau-de-vie qui coûte le plus cher. »

La récolte des racines est entreprise à partir de la fin du mois d'août, au moment où la sève redescend. Les racines, alors, se gorgent de sucre. La récolte s'échelonne jusqu'à la première neige. Et Adrien Rochat n'hésite pas à mettre la main au pic, il lui faut cependant recourir à des aides, des arracheurs payés aux cent kilos. Car

le rendement de la gentiane est minime : cent kilos de racines, c'est-à-dire une journée de travail harassant, ne donnent guère que cinq litres de liqueur.

Les racines sont ensuite lavées, puis hachées le plus finement possible. Cette opération a son importance. Elle influence le rendement. Dans des cuves qui peuvent en contenir quatre cents kilos, les racines hachées, recouvertes d'eau, vont fermenter durant deux mois. Dès le mois d'octobre, Adrien Rochat peut se mettre à distiller.

Pour cette opération délicate — pas très difficile au demeurant, mais qui exige une grande conscience professionnelle — Adrien Rochat est secondé par sa sœur. « Elle distille très bien », constate-t-il.

On utilise encore le petit alambic. « La qualité est supérieure. La distillation est plus fine. La différence est détectable. » Mais qui dit petit alambic dit également beaucoup de temps. Il faut une semaine à Adrien et Edi pour distiller 400 kilos et récolter ainsi vingt litres d'alcool. C'est énorme, même si l'on sait qu'ils n'y consacrent pas tout leur temps. Dans les distilleries modernes, une telle opération ne demanderait que quelques heures.

La gentiane est distillée trois fois. L'accent est mis essentiellement sur la qualité. Adrien Rochat est soucieux de maintenir constamment ce critère qui a fait la réputation de ses eaux-de-vie.

G. H.

Sa trajectoire est esquissée dans le Bulletin du Cercle européen d'étude des gentianacées no 16, automne 2000 :

EDITORIAL

Hommage à Adrien Rochat 1903-1999 Fondateur de la distillerie Rochat aux Charbonnières

C'est au coeur de la vallée de Joux dans le Jura suisse, à quelques kilomètres de Mouthe et de la frontière française que naquit, le 29 octobre 1903, Adrien Rochat. Son père exerçait le métier de journalier, étant employé à droite et à gauche selon le travail qui lui était proposé: scieur, charretier... et surtout l'été comme berger. Il emmenait alors toute sa famille sur le Mont Tendre ou sur des pâturages français tout proches, et pour ses enfants, Adrien et Edi, commençait alors une période de rêve, d'insouciance et de jeux au contact direct de la nature et des gentianes...



Un métier: pierriste

Au début du siècle, l'essor important de l'horlogerie dans la Vallée de Joux poussa Adrien Rochat à travailler dans la branche. Il se spécialisa comme pierriste c'est-à-dire dans la taille de pierres, métier qu'il exerça toute sa vie active dans différentes fabriques. En 1975, bien au delà de l'âge réglementaire de la retraite, il quitta avec regret la manufacture horlogère Auguste Reymond.

Une retraite active au service de l'eau-de-vie

Dès 1967, Adrien Rochat saisit l'opportunité qui se présente de racheter l'alambic détenu par la distillerie

René Meylan dans son village des Charbonnières. C'est un retour aux véritables racines de son enfance.

Dès la mi-août et jusqu'à la mi-octobre, il va arracher les racines de gentiane sur les pâturages de la commune du Lieu. Les meilleures années, avec l'aide d'un ami arracheur, il en récolte ainsi près de 3 à 4 tonnes.

Adrien Rochat arrachait la gentiane encore à 93 ans !

Adrien Rochat, qui a toujours eu une excellente santé, va arracher la gentiane jusqu'à 93 ans avec son pic de mineur; sa soeur Edi l'aidant pour laver, couper et hacher les racines et les mettre à fermenter en tonneau pendant près de trois mois.

Dans leur alambic d'une capacité de 80 litres, Adrien et Edi Rochat élaborent selon un procédé spécial qu'Adrien a mis au point et qu'il a toujours gardé secret, un produit remarquable à la saveur douce, ne présentant pas le goût trop terreux noté dans bien d'autres eaux-de-vie. Le produit final est tiré à 44°, c'est à ce titre que les arômes "rendent le mieux". Le rendement est d'environ 6 litres aux 100 kg, montrant ainsi que la qualité est le principal facteur recherché et non la quantité produite.

Une production réservée aux initiés

Aucune promotion n'a jamais été réalisée pour écouler la gentiane de la distillerie Rochat. Par le bouche à oreille, la production se vend chez les particuliers de Suisse, de France, de Belgique et même jusqu'au Tibet.

Le titre très recherché d'eau-de-vie de l'année lui a été décerné en 1999 en Suisse.



La distillerie Rochat aujourd'hui

Juste avant la fin du siècle, Adrien Rochat s'est éteint à l'âge de 96 ans. Sa soeur, Edi Rochat, à 83 ans, a repris à présent le flambeau avec l'aide de son fils Michel. Cela lui donne une bonne raison de remonter sur les pâturages. Elle distille aussi le genièvre et prépare nombre de recettes originales à base

de sureau, de cassis, de fruits rouges... un vrai régal que cette gentiane. au coeur d'or comme la couleur de la fleur de gentiane. aime à faire partager et qui lui permet d'avoir toujours régulièrement du monde à la maison.

Charles Jollès

E.ROCHAT
Distillerie A.Rochat
CH-1343 Les Charbonnières

CREME GLACEE MERINGUEE - A LA GENTIANE - proposée par Edi Rochat

500 g de crème entière battue pour qu'elle prenne bien en masse à mélanger avec
1 cuillère de poudre de café

10-12 meringues à mettre en morceaux de manière grossière

Mélanger la crème au café avec les meringues et congeler le tout dans des petits gobelets

Servir la crème glacée en ajoutant une cuillère à café d'eau-de-vie de gentiane

Après le décès d'Adrien dit Didi, à la fin de l'année 1999, sa sœur Edi, alors âgée de 83 ans, reprenait le témoin tandis que Gilbert Hermann, le 28 avril 2000, lui consacrait un bel article dans 24 Heures, dans lequel il exprimait le désir de continuer de cette bouilleuse de cru qui l'avait été depuis 1967 en compagnie de son frère. En effet, elle trouvait que les vieux sont toujours dans l'isolement, et que ce commerce au contraire lui permettait de voir du monde. Elle expliquait aussi le terme de Piquette donné à la famille, parce que son grand-père était Piquette, non donné à celui qui portait les ordres de marche aux militaires. D'aucuns disaient Pitiète, ce qui est pour dire la même chose.

La production d'Adrien atteignant 1300 kg dans les bonnes années. Considérant qu'il faut 100 kg pour faire 6 litres de gentianes, faites le compte. Production maximale de 78 litres. Et le litre même à 60.- ou 70.- cela ne vous permet pas trop de nouer les deux bouts. Conclusion : ici c'est la passion qui anime !

Michel Fontannaz, fils de Edi, semble vouloir poursuivre ce qui est devenu, après près de quarante ans, une véritable tradition.

Les Charbonnières ce 9 septembre 1868

À la Municipalité du lieu.
Messieurs le Syndic et Messieurs.
Ces quelques lignes pour porter
à votre connaissance que je viens de reprendre la
distillerie de Monsieur Pellet-Lucysson.

Comme dans le pays, la gentiane
est de première nécessité pour ce genre de commerce.
Celui-ci est tout le seul dans notre commune, je
vous demande de bien vouloir me réserver les
patentes et communales pour l'extraction de la
dite racine.

Sachant l'autorité consciencieuse
de la bonne marche des affaires de ses administrés,
j'ose espérer une réponse favorable de votre part.

Je vous prie, Messieurs le
Syndic et Messieurs à mes cordiales salutations.

Adrien Fochet.

30 septembre 1967

MM. VISINAND Frères
entrepreneurs
VALLORBE
=====

Extraction de gentiane dans nos pâturages.

Messieurs.

Comme vous l'avez sans doute appris, M. René Meylan, distillateur a remis son commerce à M. Adrien Rochat des Charbonnières.

C'est un commerce dans la commune qui subsiste; de ce fait, nous allons réserver la production de gentiane à M. Rochat comme nous le faisons précédemment pour M. Meylan.

Ainsi donc, nous ne pourrons désormais plus vous laisser exploiter sur notre territoire et vous accordons jusqu'à fin octobre pour évacuer tous vos chantiers chez nous.

Nous vous dirons encore notre surprise du peu de bulletins de pesées enregistrés à ce jour.

Veillez agréer MM. nos salutations distinguées.

Sanfocci

3 octobre 1967

Monsieur Adrien ROCHAT

E.V.

=====

Extraction de gentiane de nos pâturages.

Monsieur.

Nous avons bien reçu votre lettre du 9.9.67.

C'est avec plaisir que nous saluons le maintien de l'exploitation de M. R. Meylan dans notre commune. Nous sommes particulièrement heureux que vous ayez repris ce commerce que vous saurez sans doute faire prospérer.

La Municipalité est absolument d'accord avec votre demande et saura vous réserver la totalité de notre production, pour autant que vous n'en ayez pas trop.

Nous prendrons, le moment voulu, contact avec vous pour fixer les conditions de vente et d'extraction.

Veillez agréer Monsieur, nos salutations distinguées et nos vœux les meilleurs dans votre nouvelle carrière.

Sanfoules

18 mars 1968

Monsieur Adrien ROCHAT

E.V.

=====

Extraction de gentiane.

Monsieur.

Notre collègue F. Meylan, pdt. de la section des forêts nous a fait part de l'entretien que vous lui avez accordé dernièrement.

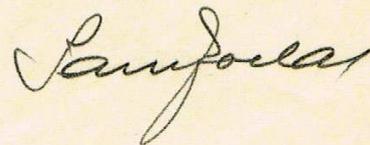
La Municipalité prend note de votre demande de gentiane des pâturages à extraire dès le printemps, en particulier aux Crêts-à-Châtrons pour cette année. Nous serions d'accord avec la date du printemps, bien qu'elle soit contraire au mode pratiqué jusqu'à ce jour.

Nous subordonnons cependant notre autorisation à celle des fermiers c / o. M. Fernand Rochat-Girod - L'Epâne que vous voudrez bien contacter au préalable.

Le prix vous sera laissé à Fr. 5.- les 100 kgs, ceci pour tenir compte de votre début d'exploitation.

Nous vous souhaitons encore pleine réussite dans votre initiative et vous présentons Monsieur, nos salutations les meilleures.

Pour l'évacuation des déchets, notre collègue Villard vous renseignera.



Tandis qu'à l'autre bout du village, aux Crettets, entre le Pont et les Charbonnières, Dominique Bonny, par ailleurs aussi ferblantier et politicien, avec un mandat de député au Grand Conseil depuis cette législature, s'est lancé dans le métier avec le même succès, mais avec une production supérieure.

Un article lui était consacré par 24 heures le 22 février 1994, sous la plume de Mme Francine Grossin :

Distillerie du Risoux

D'abord il y a l'odeur, âcre, puissante, prenante. Puis une brume moite, chaude, enveloppante. Dans le local abritant les deux alambics aux chapiteaux de cuivre rutilants, on surveille du coin de l'œil la précieuse « blanche » qui s'écoule de la chaudière. A la Vallée de Joux, l'eau-de-vie de gentiane fait partie du patrimoine au même titre que le vacherin ou les escargots. Un label dont on tire profit avec fierté.

Il y a quarante ans, on comptait six ou sept alambics dans la région. Aujourd'hui, on n'en dénombre plus que deux. Aux Charbonnières, Dominique Bonny s'est soucié de préserver le savoir-faire des gens du terroir.

Multiples propriétés

Depuis la nuit des temps, la grande gentiane figure en bonne place dans la pharmacopée helvétique. Les racines sont utilisées en médecine et en pharmacie pour leurs propriétés toniques, fébrifuges, dépuratives et digestives.

Ce breuvage et la panacée contre les petits maux. Certes, les découvertes du quinquina et, plus récemment, de nouvelles molécules, ont fait que l'intérêt de cette plante s'est quelque peu déplacé vers la fabrication d'apéritifs, de liqueurs et d'eaux-de-vie.

D'une façon générale, le marché des apéritifs à base de gentiane semble en légère expansion. Mais de là à penser que es arrachages intensifs pourraient mettre à mal les hauts pâturages, il est un coup de pioche inutile à donner : les amis de la nature peuvent siroter en toute quiétude l'eau-de-vie de gentiane.

Les professionnels savent très bien qu'il ne faut arracher que tous les vingt ans sur les mêmes pâturages pour laisser à la plante le temps de se multiplier. Car la croissance de la plante jusqu'à l'âge adulte demande une dizaine d'années.

Arraches au pic

C'est à la fin de l'été ou en automne que l'on déterre les racines. Chaque pièce pèse alors 1,5 à 2 kilos. Le rhizome et son système racinaire très développé s'extraient après un pénible travail au pic. Dans nos régions, ce sont

les Yougoslaves et Portugais qui s'occupent de récolter les racines. Ils sont passés maîtres dans cette activité et réussissent à retirer jusqu'à 200 kilos de pieds de gentiane par jour !

Les racines nettoyées sont ensuite débitées en copeaux avant d'être mises en fermentation avec des levures dans des tonneaux en plastique, plus performants que le bois, car on évite le problème de l'évaporation, et après deux mois de fermentation, on procède à la distillation. Un premier rendement estimé à 4 % de la matière permet de recueillir la « blanche ».

Ce n'est qu'après la repasse et réduction qu'on obtiendra l'eau-de-vie à 45 degrés.

Prêt à être commercialisée

La gentiane, c'est une spécialité du Jura essentiellement. La racine y est meilleure que dans les Alpes. Question de terrain.

En 2000, au Forum suisse des eaux-de-vie, ce nouveau bouilleur de cru, obtenait avec sa gentiane de la Vallée de Joux, le titre envié « d'eau de vie de l'année 2000 ». On pouvait lire à ce sujet :

60 distilleries, présentant 253 produits ont participé au Forum Suisse des Eaux-de-Vie fondé en 1997. Pour l'année 2000, le Jury, présidé par le Dr Peter Dürr de Wädenswil a décerné les titres d'« eaux-de-vie » de l'année dans 20 catégories différentes selon la nature de la spécialité présentée.

Dans la catégorie gentiane où 4 produits ont été présentés, la Gentiane de la Vallée de Joux de la Distillerie du Risoux, récolte 1999, a reçu le diplôme d'eau-de-vie de l'année en octobre 2000. Ses caractéristiques sont les suivantes : pure, typique, intense, de terroir et légèrement sucrée.

Félicitations à Dominique et Doris Bonny qui ont obtenu un excellent score en points, le plus élevé décerné depuis l'origine du concours à savoir un 18/20 pour leur produit de haute qualité.

Voilà donc un résultat qui nous fait rester dans la haute tradition d'un village artisanal où les produits du terroir ont toujours su garder leur place, étant naturellement la première !

GENTIANE

DE LA VALLÉE DE JOUX

DISTILLERIE DU RISOUX

D. & D. BONNY-HONEGGER

1343 LES CHARBONNIÈRES

TÉL. 021 / 841 11 97 - FAX 021 / 841 18 93

INSCRIT AU REGISTRE DU COMMERCE



Un arracheur de gentiane, quelque part à la Vallée...

DISTILLERIE DU RISOUX

D'abord, il y a l'odeur: âcre, puissante, prenante. Puis une brume moite, chaude, enveloppante. Dans le local abritant les deux alambics aux chapiteaux de cuivre rutilants, on surveille du coin de l'oeil la précieuse "blanche" qui s'écoule de la chaudière. A la Vallée de Joux, l'eau-de-vie de gentiane fait partie du patrimoine au même titre que le vacherin ou les escargots. Un label dont on tire profit avec fierté.

Il y a quarante ans, on comptait six ou sept alambics dans la région. Aujourd'hui, on n'en dénombre plus que deux. Aux Charbonnières, Dominique Bonny s'est soucie de préserver le savoir-faire des gens du terroir.

Multiples propriétés

Depuis la nuit des temps, la grande gentiane figure en bonne place dans la pharmacopée helvétique. Les racines sont utilisées en médecine et en pharmacie pour leurs propriétés toniques, fébrifuges, dépuratives et digestives. Ce breuvage est la panacée contre les petits maux. Certes, les découvertes du quinquina et, plus récemment, de nouvelles molécules, ont fait que l'intérêt de cette plante s'est quelque peu déplacé vers la fabrication d'apéritifs, de liqueurs et d'eaux-de-vie.

D'une façon générale, le marché des apéritifs à base de gentiane semble en légère expansion. Mais de là à penser que des arrachages intensifs pourraient mettre à mal les hauts pâturages, il est un coup de pioche inutile à donner: les amis de la nature peuvent siroter en toute quiétude l'eau-de-vie de gentiane.

LA MÉMOIRE DES COMBIERS



ARTISANS ET MÉTIERS DE LA VALLÉE DE JOUX (XIX^E - XX^E SIÈCLE)

LA MÉMOIRE DES COMBIERS

ARTISANS ET MÉTIERS DE LA VALLÉE DE JOUX
(XIX^E - XX^E SIÈCLE)

Aspects de la Collection Daniel Lehmann

Jean-François Robert

Dans le cadre de l'exposition «Machines et métiers»
Musée cantonal d'archéologie et d'histoire
Lausanne, Palais de Rumine
Du 8 octobre 1994 au 4 juin 1995

3. Les industries simples

Nous avons groupé dans ce chapitre des activités à peine professionnelles ou qui ne sont devenues telles qu'avec le temps, des activités proches de la nature, qui sont petites-filles de nos ancestrales civilisations de cueillette. La pratique de la cueillette a toujours été le complément indispensable des activités pay-

sannes de production. Mais elles ne se sont développées pour devenir métiers – métiers d'appoint, métiers de complément – qu'avec l'avènement du commerce. Cueillettes lucratives, prenant visage de petites industries, familiales, sans investissements onéreux, à peine distantes de l'artisanat.



Distillateurs de gentiane

Sur les hauts pâturages, après la descente du bétail, les tiges puissantes de la gentiane jaune dressent, sur les ciels pâles d'automne, leurs lourds capitules flétris où scintille un cristal de givre attardé. Lorsque les colonies deviennent trop nombreuses et prennent la place des bons herbages – et cela se produit tous les 4 ou 5 ans – le propriétaire met en vente la gentiane et l'adjudicateur du pâturage dépêche sa troupe d'*arracheurs* qui arpentent les pelouses silencieuses avec leur *pic* (fig. 20) immense pour fouiller le sol et y suivre le serpent noir des longues racines. Pour être efficace, la pioche doit frapper en direction montagne, c'est du moins ce qu'affirment ceux qui ont peiné sous les voltes sages du grand corbeau. Mises en tas, les racines seront rassemblées et ramenées vers la fruitière où se sont tus les bruits de l'été.

Plus tard, lavées à grande eau, nettoyées patiemment au couteau, elles seront hachées au *coupe-racines de campagne* ou *couteau à betteraves*, puis amenées à la consistance d'une sciure grossière au *grand esse*, à l'aide de la *pioche en croix* ou encore du *hachoir à 3 couteaux* (fig. 20). Le moment est alors venu de la mise en *tonneau*, ou en *cuve*, avec juste ce qu'il faut d'eau pour que puissent s'accomplir les mystères de la fermentation (avec parfois adjonction de levure de bière pour activer le processus). Six semaines à deux mois plus tard intervient la distillation dans l'*alambic* pour sortir la *blanche* d'abord, à 25 degrés seulement. Il faudra un second passage pour que l'alchimie donne à la liqueur sa puissance mêlant en elle le feu des soleils d'altitude et les saveurs âcres et subtiles de la terre pierreuse. L'*entonnoir* cabossé était nécessaire pour verser l'eau dans la cuve... c'est le petit verre qui convient pour la dégustation!

Marchands d'escargots

Il est vrai que ces nourritures autrefois d'indigence sont devenues mets relevés pour repas de riches, après un long séjour dans l'indifférence générale. Ainsi en est-il notamment pour l'escargot. A la Vallée, ces «cueillettes» des jours de pluie sont devenues métier avec la création de la conserverie des Charbonnières par Albin Rochat-Michel, en 1884, retour d'un voyage en Afrique du Nord.

Il est certain que les escargots mis en boîtes à la Vallée n'étaient pas pour autant tous autochtones, du moins pas combiens, même s'ils étaient en principe d'origine helvétique.

Les *caissettes* contenaient chacune 20 kg d'escargots. Elles étaient vidées dans les *paniers à ébouillanter*. Après avoir saupoudré de sel les escargots pour les faire rentrer dans les coquilles, on plongeait le panier dans l'eau bouillante d'une *bouilloire* qui n'était autre qu'une lessiveuse semblable à celles qu'on utilisait autrefois pour cuire le linge à laver. Après 5 minutes de cuisson, on les *décoquillait* à l'aide de *fourchettes* en tous points semblables à celles qu'on utilisera plus tard pour les manger.

Figure 20. Pic à gentiane et hachoir. Le puissant pic était utilisé pour suivre, dans le sol rocailleux des alpages, les racines noires aux fortes saveurs qui seront ensuite, après lavage, réduites en petits fragments avec le hachoir à 3 couteaux manié comme un pilon. Long. du hachoir et du pic emmanchés: 115 cm, long. du fer du pic: 46 cm.



31

nesse. Peut-être le jour viendra-t-il où l'éducation des amateurs de belles plantes sera chose accomplie et où dans ce domaine toute récrimination deviendra inutile ! – Espérons...

L'été voit aussi fleurir sur nos montagnes une mignonne gentianette, pas plus haute que l'herbe, au milieu de laquelle, circonstance plutôt heureuse pour elle, il n'est pas toujours facile de l'apercevoir : la *gentiane des neiges*. Pourquoi des neiges ? – Parce que plus encore que les précédentes, elle est une enfant de la haute montagne, proche voisine des névés et des glaciers. Toute menue, elle se reconnaît facilement à ses fleurs minuscules, étoiles d'un clair azur, dont le soleil semble aviver l'éclat. Moins répandue que la précédente, elle ne quitte pas la région des sommets et c'est en vain qu'on la chercherait dans les combes inférieures et les gras pâturages.

Ces derniers par contre sont le domaine favori de l'espèce géante du genre, la *gentiane jaune*, bien trop connue pour que nous osions en esquisser le profil. Disons seulement que beaucoup d'inattentifs la confondent avec une plante d'un groupe tout différent, le *vératre*, avec laquelle elle présente dans la conformation des feuilles tout au moins une certaine ressemblance. Mais si chez la gentiane les feuilles sont lisses, d'un beau vert brillant, chez le vératre, au contraire, elles sont énergiquement nervées et plissées, d'un vert glauque et poilues.

Avec son port altier, la luxuriance de sa végétation, ses fleurs innombrables, d'un jaune éclatant, cette gentiane est une plante magnifique, très décorative et qui en impose. Dès qu'elle existe, on la voit, on la remarque et bien des gens, non des montagnards, séduits par son exubérance et la masse colorée de ses fleurs, la cueillent et l'emportent. Ainsi peut-on voir dans les trains des promeneurs de retour de la montagne, chargés de gerbes de gentiane jaune.

Les apiculteurs l'apprécient moins. C'est que dans sa robustesse et son grand pouvoir d'extension, elle envahit les coins les meilleurs des alpages et, en compagnie du vératre, les peuple d'une végétation si dense qu'il en résulte de véritables maquis où le bétail ne trouve rien ou presque rien à manger. Parcourez certains pâturages du pied du Mont-Tendre, vous verrez qu'il en est réellement ainsi et que la gentiane jaune, malgré tout son pittoresque, est une plante, dont, au point de vue économique, la destruction s'impose. Sa partie vivace vit dans la terre et se présente sous la forme de gros cordons jaune-brun, appelées par erreurs racines et qui émettent

ces tiges annuelles, hautes et rigides, porteuses de feuilles, de fleurs, puis de graines, bien connues de chacun.

En coupant chaque été, à la période de la pleine végétation, la partie aérienne de la plante, ne parviendrait-on pas à la détruire après des essais répétés ? – L'expérience, qui seule peut répondre, a été faite et les résultats sont très satisfaisants. Et nous sommes persuadés que si les propriétaires d'alpages voulaient bien prendre la peine de faire faucher en juin, leurs prés de gentianes, pendant quelques années consécutives, ils réussiraient à se débarrasser de la plante maudite, non pas d'une manière absolue, mais au moins à sa raréfier tellement, qu'elle en deviendrait inoffensive. En effet, la faux, supprimant les organes aériens, interdit la reproduction et ensuite la nutrition de la plante dont les réserves s'épuisent et qui doit finir par périr d'inanition après quelques années de ce régime.

Les rhizomes ou tiges souterraines de la gentiane jaune font l'objet d'une exploitation intense et rémunératrice pour la fabrication de l'eau-de-vie de gentiane. Chaque automne, on peut voir des ouvriers occupés à l'arrachage des dits rhizomes. Munis d'une sorte de pic à long manche, ils fouillent le sol et en extraient les précieux organes souterrains de la plante qui sont ensuite récoltés et soumis aux diverses manutentions précédant la distillation. L'outil est très lourd, son maniement pénible et seuls des individus robustes et peu exigeants quant au logement et au régime sont capables d'accomplir la besogne.

L'arrachage de la gentiane ne devrait-il pas contribuer à sa disparition ? – Il ne le semble pas, car depuis le temps que les pâturages du Jura sont soumis à cette exploitation, la plante n'a pas le moins du monde l'air d'avoir souffert dans sa distribution. Elle reste abondante et fréquente partout.

Répondue partout ? – On observe tout de même par-ci, par-là, des zones restreintes où la plante manque ou presque. S'agirait-il de localités impropres à son existence ? – Non, car la gentiane se rencontre sur tous les sols du Jura comblé, pourvu qu'ils présentent une profondeur de terre suffisante et ne soient pas trop humides, ni trop compacts. Les endroits en question sont des combes, des clairières ceinturées de forêts épaisses, constituant des remparts à la dissémination des graines. Si donc la plante n'existe pas en de tels lieux, ce n'est pas par impuissance, ni en suite d'extirpation, mais simplement parce qu'elle n'a pas encore été à même de s'y introduire. Le même principe s'applique à bien d'autres plantes. Ainsi l'érable champêtre, si commun à la plaine,

constellé de la multitude des fleurs de la gentiane acaule. En général, partout où elle apparaît, elle est abondante et sur certains pâturages du Jura, elle contribue par sa présence à intensifier le coloris toujours un peu terne du gazon.

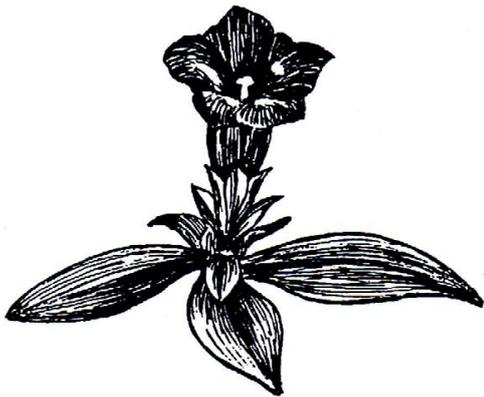


fig. 25 Gentiane acaule

Hélas, de cette gentiane acaule, on peut dire que sa beauté est trop souvent la cause de sa perte, car par exemple au Chasseron, au Mont-d'Or sur Vallorbe, à la Dent-de-Vaulion, il s'en fait, si l'on ose dire, une consommation effroyable. À l'heure de son épanouissement, ce sont des sacs et des paniers que les promeneurs remplissent de ses fleurs pour les emporter à leur domicile. L'homme est ainsi fait : dès qu'il aperçoit un objet qui le charme par sa beauté, sa couleur, vite il faut qu'il s'en empare. Ne parviendra-t-on jamais à faire comprendre à la foule que la fleur, cet être charmant, que la Nature édifie de ses propres forces, doit être admirée essentiellement dans son milieu, au sein du paysage dont elle est l'ornement ! En effet, ces gentianes éparses au milieu de la prairie, et bien d'autres fleurs, leurs compagnes, ne sont-elles pas bien plus belles à voir, à admirer ainsi que réunies, serrées dans une coupe si luxueuse soit-elle, posée sur la table d'un salon ? — Que l'on nous comprenne bien : autant il est légitime que le touriste cueille et emporte chez lui un modeste bouquet des fleurs qu'il aime et prend plaisir à admirer, autant il est condamnable dès qu'il se livre à la cueillette en masse, en razziant avec brutalité tous les pieds qui tombent sous ses regards, geste qui est tout simplement du vandalisme.

Mais il est des gentianes à qui la Nature a dispensé le bleu avec parcimonie et qui doivent se contenter d'une teinte violacée plus ou moins neutre. Elles constituent en quelque sorte la plèbe, le menu peuple du genre, car on les rencontre partout dans la plaine et dans la monta-

gne. La plus commune est la *gentiane champêtre* (*G. campestris*, bien reconnaissable à la teinte lilas de sa corolle à quatre divisions. Si humble soit-elle, elle a cependant aussi son heure de gloire. Quand, à la montagne, l'été approche de sa fin, quand les brillantes fleurs de l'alpe ont achevé leur carrière, quand dans les bois de mélèzes ou d'aroles, les feuilles des myrtilliers commencent à flamber, c'est alors qu'entre en scène notre gentiane champêtre, c'est alors que l'on aperçoit partout la multitude de ses pieds couronnés de gai lilas et qui font de la prairie un tableau charmant à contempler.

Il y a encore la *gentiane ciliée* (*G. ciliata*) aux fleurs allongées, d'un bleu terne, revêtues de longs cils. Habitante des bois clairs, des lisières, etc., elle est la dernière venue de la saison ; son apparition précède de peu la chute des feuilles et souvent les premières neiges la surprennent en pleine floraison.

Les hauts pâturages des Alpes s'enorgueillissent de deux espèces qui, par le port et la physionomie, font un contraste saisissant avec les précédentes. Elles sont l'une et l'autre hautes de tige, pourvues de feuilles robustes, ovales longues et larges. Chez la *gentiane ponctuée* (*G. punctata*), la corolle campanulée est d'un jaune clair parsemé d'une infinité de petits points noirs. L'autre, la *gentiane pourpre* (*G. purpurea*) possède des fleurs construites sur le même modèle, mais d'une belle couleur pourpre foncé. Une plante vraiment superbe, à la figure noble et aristocratique, auprès de laquelle nul ne passe indifférent.

Mais la plus connue, la plus commune de toutes les gentianes, est certainement la *gentiane jaune* (*G. lutea*) qui pullule sur certains pâturages du Jura, en compagnie du *véraître*, plante qui lui ressemble fort, mais qu'un observateur attentif distingue immédiatement. Cette gentiane jaune dont il est inutile de préciser les caractères propres, est une plante de grande allure qui en impose par la majesté de sa taille et l'éclat de ses fleurs d'or. En année fertile, elle atteint souvent des dimensions extraordinaires et dans plus d'une contrée, des gens vous déclarent d'un ton très sérieux qu'un été caractérisé par une croissance rapide et haute des gentianes sera suivi d'un hiver à neige abondante. Pure superstition n'est-ce pas, car les plantes, dans leur développement, dépendent-elles du temps à venir ?

Certaines personnes considèrent notre gentiane d'un œil méprisant, sans doute parce qu'elle est commune et manque de la finesse et de la grâce que l'on se plaît à trouver chez la plupart des autres types du genre. D'autres, au contraire,

sont attirées par l'effet décoratif qui émane de la plante entière et prennent plaisir à décorer leur foyer d'une gerbe de gentianes jaunes en pleine

vous reconnaissez avoir vendu de la gentiane sans patente.» – «Monsieur le juge, ouvrez s'il vous plaît la bouteille et constatez...» On ouvrit

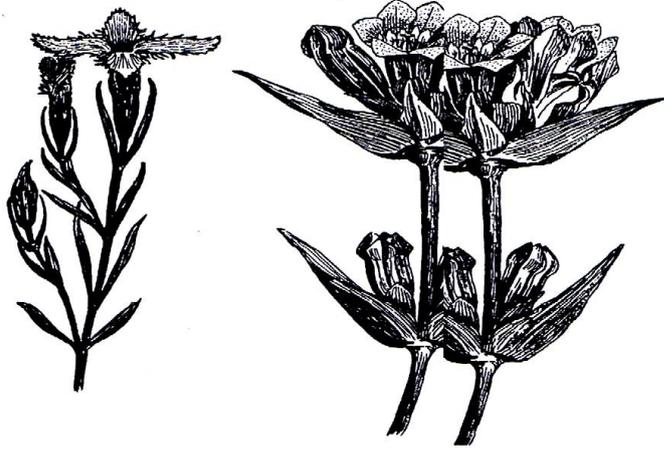


fig. 26 Gentiane ciliée et gentiane pourpre

floraison. Transplantée au milieu d'un parterre, d'une plate-bande, la gentiane jaune n'en serait-elle pas l'ornement, le point de mire de bien des regards ! Dans l'idée de mettre de la beauté en de telles installations, on fait volontiers appel à des végétaux d'origine étrangère, des arbustes sans charme aucun, alors que l'on aurait sous la main des espèces indigènes, capables de remplir avec avantage la même fonction. Mais voilà, pour beaucoup de personnes, ce qui vient de loin, ce qui est plus rare, a toujours plus de valeur.

Nul n'ignore qu'avec les racines ou plutôt les rhizomes de la gentiane jaune, on fabrique une liqueur souveraine contre bien des maux, en particulier contre les troubles intestinaux. À ce propos, voici une «histoire» très authentique à ce que l'on prétend. Quelque part dans le Jura, dans une ferme-auberge où l'on distille de la gentiane, vendue sans patente, aux amis, un gendarme, se présente et commande un litre de gentiane pour l'emporter dans l'intention que l'on devine. La patronne connaissait-elle le gendarme ou soupçonnait-elle en l'homme un gendarme en civil, car rien ne ressemble plus à un gendarme en uniforme qu'un gendarme en civil ? – C'est ce que l'histoire ne dit pas ! Toujours est-il qu'elle lui livra, au prix normal, une bouteille pleine d'un liquide transparent, mais sans étiquette. Et le gendarme de faire rapport pour vente illicite de boisson spiritueuse. Sitôt après, la dénoncée est citée devant le magistrat compétent qui lui dit : «Alors,

le flacon qui contenait... de l'eau. Tête du gendarme qui avait négligé de vérifier la qualité de la marchandise !

Voilà donc l'esquisse sommaire de nos principales gentianes indigènes, plantes connues, aimées, dont on guette l'apparition dès que le printemps est là, dont on suit le développement mois après mois et dont on se plaît encore à observer la présence dans la prairie à la chute des premières neiges. Les premières surtout, celles du printemps, les graines arrivées à maturité, achèvent leur cycle annuel d'existence en faisant provision dans leurs organes souterrains, de substances alimentaires qui, tenues en réserve pendant l'hiver, leur permettront, le printemps revenu, de s'épanouir promptement.

À chaque saison, nos gentianes, elles renaissent aussi belles, aussi séduisantes, pour l'ornement de nos prairies et le plaisir de nos yeux. Sans doute, et comme toutes les plantes, elles doivent lutter pour se maintenir une place au sein de la Nature, mais en organismes pacifiques, elles ne pratiquent pas la guerre sanglante et destructrice à laquelle se livrent les hommes, pourtant les êtres les plus évolués de la création, pour anéantir l'adversaire ou lui faire céder la place. Ah ! si les hommes étaient capables de régler leurs relations réciproques comme le font les plantes, que de souffrances, de misères, de larmes il y aurait en moins sur terre !

Distillerie paraît avoir joué un rôle infime dans notre région, faute de matière à distiller.

La gentiane se révéla sur le tard propre à être distillée, (jãqĩãne ou jãfyãne, à initiale bizarrement francisée). Il y eut une distillerie de gentiane fondée par le Bernois Oppliger au Chenit. (permis de 12 fl. Munich 1819(26). Il y a près d'un siècle, deux Piguet s'adonnèrent à l'industrie de bouilleurs, l'un au bas de la Combe, l'autre au Préroud. (Il faut prendre garde de ne pas confondre la gentiane jaune avec sa soeur aux fleurs verdâtres, le verâtre, vãrãl, en patois. Cette mésaventure arriva à l'un de nos distillateurs, 1890?; le malheureux paya sa méprise de sa vie).

L'extraction de la gentiane prit un certain développement dès la fin du siècle dernier. Des Français, puis des confédérés d'Outre-Sarine devinrent les grands animateurs de cette industrie. L'eau de vie de gentiane de la Vallée, excellent remède contre les maux de ventre gagna en réputation. Les arracheurs de gentiane accourus d'un peu partout arrivent à faire leurs 20 francs par jour; dommage que cet argent ne leur profite guère!

Si la Vallée ne produisait pas d'eau de vie, elle se laissa trop souvent tenter par l'appât de la goutte du dehors. L'habitude du petit verre s'implanta surtout vers la pointe nord du lac de Joux. Les femmes y prirent goût. Il me semble encore un vieux des Charbonnières s'écrier "S; nòutrè fènt n'avãye pã ló vèry de gòta lù mâté l; dépãserãy à lã tó". Ces faiblesses sont heureusement en bonne voie de disparaître. Qu'il paraît loin le temps où si l'on en croit la chronique scandaleuse, les partisans au cortège funèbre, éméchés, s'aperçurent, une fois seulement parvenus à l'entrée du cimetière que le cercueil avait glissé du traîneau en chemin!

Notes sur la distillerie. (ms 156). Trois citoyens se livraient, il y a quelque vingt ans à la distillerie : le grand Brocard et son frère Armand Piguet, l'un aux Piguet-Dessus, l'autre au Bas de la Combe. Un troisième bouilleur, Gustave Reymond, résidait à la Bombarde. Tous trois distillaient la gentiane et les sorbes des oiseaux, (dites pĩta). Ils en faisaient parfois un mélange réputé excellent. Leur clientèle peu difficile se recrutait dans le voisinage. Les fils des deux premiers reprirent la distillerie paternelle, à savoir Eugène au Grand, récemment disparu et le Petit Paul Piguet, aujourd'hui plus qu'octogénaire. Ils utilisaient un grossier alambic en tôle.

Le Molendruz.

Moins élevé et moins pittoresque que le Marchairuz, le passage du Molendruz est en revanche d'un accès plus facile. La construction du chemin de fer de Vallorbe au Pont ne lui a pas fait perdre beaucoup de son importance. Il demeura la voie directe entre l'Abbaye, le Pont, les Charbonnières et la région de Mont-la-Ville, L'Isle et Cuarnens. Comme le Marchairuz, le Molendruz est doté d'un « asile » ou auberge (altitude 1180 mètres). C'est une bâtisse ayant un faux air de manoir et dont la propriétaire — la Zazi, comme on l'appelle familièrement — est légendaire loin à la ronde.

Joviale hôtesse de cette demeure un peu morne, si ces lignes tombent sous votre regard flamboyant, veuillez n'y voir rien d'irespectueux mais uniquement le sentiment d'un touriste heureux de rencontrer une figure originale et s'essayant à la dépeindre, avec tous les égards qu'il lui doit.

Lorsque nous arrivâmes à votre porte, le docteur G., de Lausanne, et moi, au cours d'une expédition hivernale par l'arête du Mont Tendre, nous étions, je vous l'avoue, fort inquiets sur l'accueil que vous nous ménageriez. Il faisait nuit noire, la maison était close et, derrière l'huis blindé, verrouillé et cadénassé, un concert d'aboiements se faisait entendre. M. le syndic de l'Abbaye avait bien voulu vous annoncer notre arrivée. Peut-être n'aviez-vous jeté qu'un coup d'œil distrait sur son billet ou peut-être

vous en étiez-vous servie sans l'ouvrir pour allumer votre feu. Sur la grande route, à la lueur d'une ou deux étoiles, nous demeurions perplexes et grelottants. Nous savions que naguère vous n'aviez pas voulu ouvrir à deux conseillers d'Etat qui passaient le Molendruz à 9^{1/2} heures du soir. « Ce n'est pas à des heures pareilles qu'on entre à l'auberge ! » leur aviez-vous crié de votre fenêtre.

Cependant, après nous avoir laissés battre la semelle un quart d'heure dans l'antichambre de la belle nature, vous entrebaillâtes votre porte et nous parlementâmes. Une lanterne d'une main, un gourdin de l'autre, vous remplissiez la largeur de l'entrée. Derrière vous, un énorme molosse au poil frisé, noir et blanc, que vous appeliez *la Police*, faisait mine de nous avaler ; deux autres chiens, plus petits, mais guère plus rassurants, grondaient à ses côtés. Vous les fîtes taire d'un coup de pied et, nous ayant dévisagés à votre aise, vous nous permîtes de de nous glisser à la salle à boire.

Du banc où nous avions pris place timidement, nous voyions votre ombre puissante aller et venir dans la cuisine. Le canon d'une carabine luisait à une paroi et dans un coin était blotti un jeune garçon d'une quinzaine d'années, tel un moineau qui se serait fourvoyé dans la cage d'un aigle.

Surveillés par votre trio de cerbères, nous attendions immobiles qu'il vous plût de nous servir à souper. Cela dura quelque peu ; mais vous nous fîtes si bonne chère que nous eussions patienté encore plus longtemps. Et puis,

en nous voyant faire honneur à vos plats et conserver religieusement la distance qui existe entre d'infimes mortels et une maîtresse femme comme vous, vous étiez devenue souriante et presque maternelle. Au café, accompagné d'une eau-de-vie de gentiane, dont vous vous montriez fière, vous daignâtes même vous attabler avec nous.

Ah ! l'inoubliable soirée que nous passâmes, lorsque nous eûmes fait due connaissance ! Votre verve gauloise, votre langage, viril comme vos gestes et comme toute votre personne, le rire homérique qui secouait vos formes opulentes, vos éternels chiens à vos pieds, la demi-obscurité de la salle, la bise qui sifflait dans la cheminée, tout cela avait un je ne sais quoi de fantastique qui eût tenté le crayon de Gustave Doré.

Nous vous demandions si l'ennui ne vous prenait pas quelquefois dans votre maison écartée et si vous n'aviez pas peur d'y demeurer seule la moitié de l'année.

— Avec mes chiens, je ne m'ennuie jamais, répondez-vous. Quant à m'effrayer de quelque chose ou de quelqu'un, je n'y ai pas encore songé. Sachez, au reste, que six hommes ne me feraient pas trembler ! (Ici, vos poings sur vos hanches prirent une pose singulièrement éloquente.)

— Mais encore, n'êtes-vous pas exposée aux tentatives des malfaiteurs ?

— J'ai eu leur vистte une fois en effet, mais je leur ai fait passer l'envie de revenir. C'était une nuit d'hiver, tout comme aujourd'hui. On gratte à la porte. Sans méfiance, je vais ouvrir. Trois

escogriffes à mines de brigands me sautent dessus comme des puces sur un chien. Je me secoue, ils roulent contre les murs et, avant qu'ils aient pu reprendre l'offensive, j'envoie mon poing sous le menton de l'un, mon talon dans l'estomac du second, et au troisième, qui détalait déjà, une décharge de grenaille dans les jambes. Puis, je lance *la Police* à leurs trousses. La bonne bête travailla consciencieusement, vous pouvez me croire. On devait entendre à une lieue d'ici les hurlements de ces bandits. Dès lors, les rôdeurs me laissèrent bien tranquille.

— Vous n'avez jamais de difficultés avec vos consommateurs ?

— Pas autrement, sauf que, à la montée du bétail, les vachers et les bergers envahissent ma maison et qu'ils y passeraient la nuit à boire et à chanter si mes chiens, devinant que j'en ai par dessus la tête de faire la navette de la cave au café et du café à la cuisine, n'allaient se promener au beau milieu des vaches, des génisses et des génissons. Affolées, toutes ces bêtes s'échappent en beuglant, et les hommes de courir après elles pour démêler leurs troupeaux, et moi de fermer alors ma porte à double tour !

— Ce fusil que vous avez là nous dit que vous chassez ?

— Plus guère maintenant. Mais je puis me vanter d'avoir fait autrefois de fameuses parties et de n'être jamais rentrée bredouille. Une seule fois, cependant, je manquai un chevreuil qui n'était pas à plus de cinquante pas de la maison. Je l'avais aperçu de la cuisine et par la fenêtre entr'ouverte, je le visais, lorsqu'un imbécile de marchand de cochons qui montait de

la plaine avec son char, le fit rentrer dans le bois. Depuis ce jour, je n'ai plus pu avaler les marchands de cochons, pas plus que les gendarmes.

— Les gendarmes ! Que vous ont-ils donc fait ?

— Ils m'avaient dressé un procès-verbal pour une histoire de patente d'auberge. Je paierai l'amende, me dis-je ; mais patience ! A quelque temps de là, passent deux gendarmes. Ils avaient été en patrouille toute la journée et avaient le gosier sec.

— Patronne, un demi-litre, qu'il me commandent.

— Je n'ai point de vin pour les gendarmes, que je leur réponds.

— Et un verre d'eau ?

— De l'eau vous en trouverez à la cure de Mont-la-Ville, que je leur fais.

— Ainsi, Madame, qu'ils me demandent encore, vous ne voulez rien nous servir ?

— Rien de rien, que je dis... Ils partirent furieux. On voulut me faire des misères. Il fut même question d'établir aux frais des communes une buvette en face de chez moi. Mais comme je menaçais de fermer l'Asile, on me ficha la paix... Ah ! voyez-vous les hommes ne sont vraiment pas forts, et avec cela peureux comme des lièvres !... Tenez, lors du cyclone qui dévasta la Vallée de Joux, j'avais chez moi deux maçons italiens, pour une réparation de mur. La journée, vous vous en souvenez, avait été orageuse.

Vers le soir, les éclairs partaient de tous les côtés à la fois. Tout à coup, v'là qu'une de mes cheminées dégringole ! Pas de coup de foudre, cependant ; de vent, encore moins. Qu'était-ce alors ? Tous les diables du Jura sont déchainés, que je me dis. (J'appris seulement le lendemain l'affaire du cyclone.) Je crie à mes hommes d'aller voir un peu ce que devient le reste de ma cheminée. Pas de réponse. Mes artistes avaient disparu. Finalement, je les dénêche sous le ratelier de l'écurie. Il se signaient en se recommandant à la Madone. Ce ne fut pas une petite affaire que de les déloger de là. Je les bourrais en vain de coups de pied ; ils ne bougeaient pas plus que des souches. Je crois, ma foi, qu'ils y seraient encore si je ne les avais saisis par le collet, les secouant les deux ensemble comme un cheval secoue ses grelots et menaçant de les jeter sur la route s'ils ne montaient pas aussitôt au grenier. Ils y allèrent enfin en marmottant toujours leurs prières... Oh ! les hommes !

... Nous dormîmes dans d'excellents lits à l'Asile du Molendruz. Le matin, notre rabelaisienne hôtesse nous souhaita un heureux voyage et nous donna une de ces poignées de main qui vous meurtrissent les doigts et vous ébranlent l'omoplate et la clavicule.

A la porte pendait, pareille à un squelette de singe, une longue racine de gentiane, desséchée et racornie. Et comme en sortant nous la regardions avec curiosité :

— Voilà comme deviennent les hommes en vieillissant ! nous dit la Zazi, et là-dessus elle s'enferma dans son manoir, en partant d'un gros rire.

VICTOR FAVRAT.

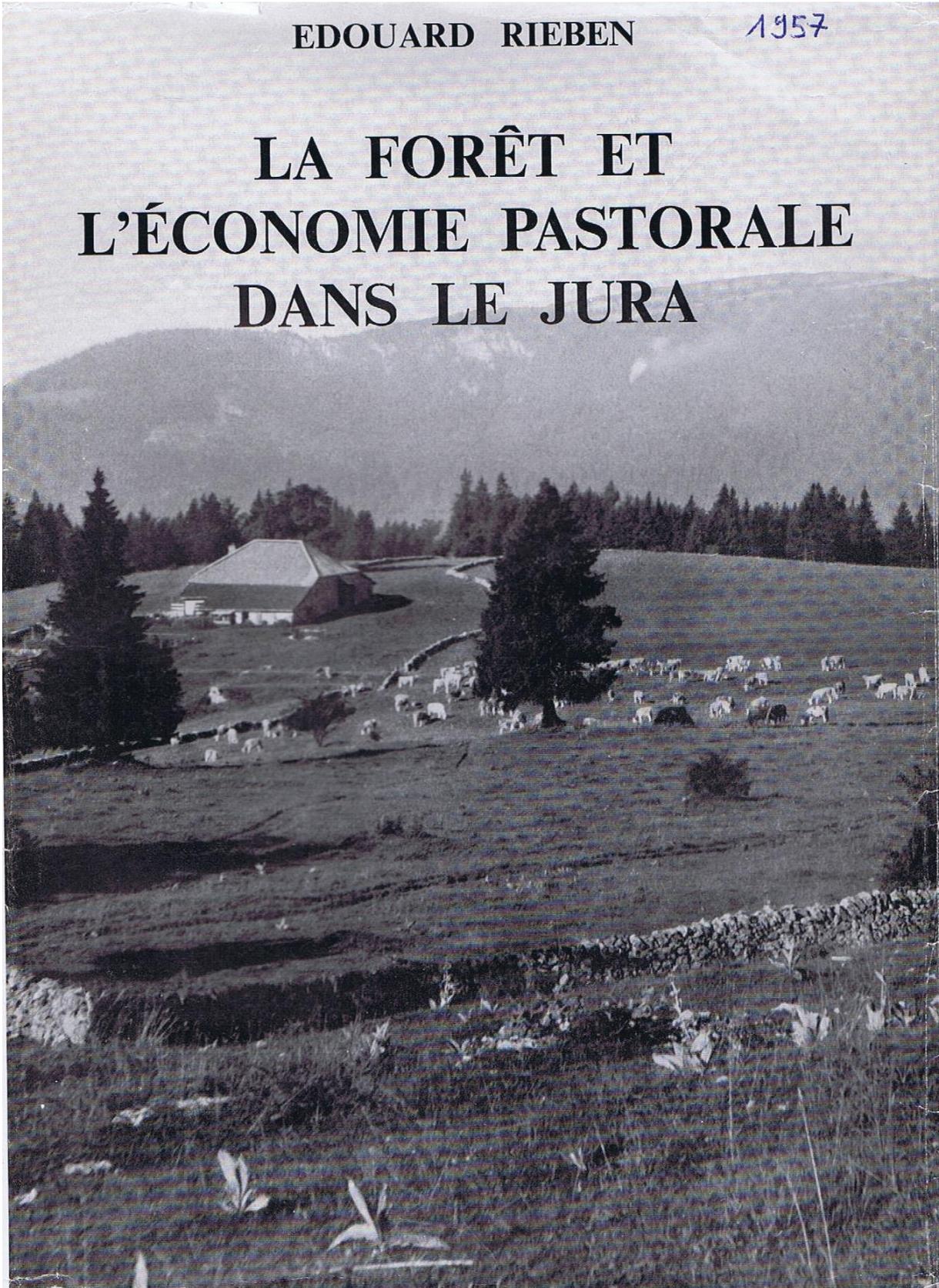


La Zazi et son chien au Mollendruz

EDOUARD RIEBEN

1957

**LA FORÊT ET
L'ÉCONOMIE PASTORALE
DANS LE JURA**



La *gentiane jaune* (*Gentiana lutea*) est une plante caractéristique des pâturages recouvrant les sols calcaires ; elle fructifie abondamment et se propage ainsi vigoureusement. Sur de nombreux domaines, sa racine est extraite pour la fabrication de la liqueur de gentiane, qui possède certaines vertus curatives ; ce procédé permet de maintenir son expansion dans des limites raisonnables tout en assurant une recette non négligeable, pouvant être affectée à maintes améliorations pastorales. Certains propriétaires vendent les racines à l'unité de poids ; sur les alpages de Vallorbe, nous en remettons l'arrachage à un prix forfaitaire, ce qui incite l'acquéreur à extraire une quantité maximum — et non seulement les plus grosses racines situées sur les pelouses les mieux accessibles — ; nous retirons ainsi tous les 6 à 8 ans une somme approximative de 10 fr. par hectare.



Fig. 84. — Bien que ses racines se vendent à un prix intéressant, la dispersion de la gentiane jaune doit être contenue dans des limites raisonnables.

Le *vétrate blanc* (*Veratrum album*) ressemble à la gentiane jaune, mais s'en distingue par ses fleurs et par le fait que ses feuilles sont alternées et non opposées ; il se propage volontiers sur les sols frais des dépressions, surtout dans la partie est du Jura méridional.

La *carline sans tige* (*Carlina acaulis*) et les *chardons* (*Carduus* sp.) se confinent en général sur les pelouses arides et non fumées ; ils peuvent envahir rapidement de vastes surfaces si l'on ne met pas un frein à leur dissémination.

Le *cytise ailé* (*Cytisus sagittalis*) s'installe en particulier sur les sols profonds, mais secs et un peu acides issus du lehm d'altération, tels qu'on les rencontre dans les Franches-Montagnes ; le bétail ne touche pas aux herbages auxquels cette plante est associée, si bien qu'il subsiste souvent, disséminés sur les pelouses, des îlots de gazon intact, parsemé des fleurs d'un jaune vif du cytise ailé ; il en résulte certes un aspect plaisant à l'œil, mais aussi d'importantes pertes de fourrage.



Fig. 85. — Le cytise ailé, évité par le bétail, envahit volontiers les terres décalcifiées et provoque ainsi souvent une perte importante de production.

Les *lampés* (*Rumex* sp.), beaucoup moins fréquents que dans les Alpes (*Rumex alpinus* n'a été que planté dans le Jura, probablement pour nourrir les porcs), se confinent autour des chalets, sur les terres exagérément enrichies en azote et en potasse.

Le distillateur Lucien Dalloz, au Bas-du-Chenit

Distillerie spéciale de Gentiane

QUALITÉ SUPÉRIEURE

DISTILLATION AU BAIN-MARIE

**Il n'y a que la gentiane Dalloz qui ait obtenu
les récompenses suivantes :**

Médailles d'or avec diplôme d'honneur à l'exposition de Tunis 1893. Insigne en vermeil, diplôme d'honneur avec médaille d'or à l'exposition de Chicago en 1893. Médaille d'argent avec diplôme d'honneur à l'exposition cantonale d'Yverdon 1894. Le diplôme de grand diplôme d'honneur, médaille d'or, croix et insigne en vermeil à l'exposition internationale et coloniale de Saint-Etienne 1895. Le diplôme d'honneur de médaille d'or avec insigne en vermeil à l'exposition internationale du progrès au Caire en Egypte, 1895. Diplôme et médaille d'argent à l'exposition nationale Genève 1896. Exposition internationale universelle de Marseille : 1896 Médaille d'or et insigne en vermeil avec diplôme de Grand-Prix, membre du jury.

HORS CONCOURS.

Exposition-concours universel 1898-1899 à Jérusalem. — Médaille d'or avec diplôme de membre du jury d'honneur,

HORS CONCOURS.

LUCIEN DALLOZ Fils, Distillateur
au BRASSUS, Vallée de Joux (Suisse).

ACL C L1899J

DISTILLERIE SPÉCIALE DE GENTIANE
QUALITÉ SUPÉRIEURE

BRASSUS, le 29 Août 1899

DISTILLATION AU BAIN-MARIE
LUCIEN DALLOZ
distillateur
A U B R A S S U S
(Vallée de Joux, Suisse).

Obtenu médaille d'or avec diplôme d'honneur à l'Exposition de Tunis 1893.
Insigne en vermeil, diplôme d'honneur avec médaille d'or à l'Exposition de Chicago 1893.
Médaille d'argent avec médaille d'honneur à l'Exposition cantonale d'Yverdon 1894.
Le diplôme de Grand diplôme d'honneur, Médaille d'or, Croix insigne à l'Exposition internationale et coloniale de Saint-Etienne 1895.
Obtenu le Diplôme d'honneur de Médaille d'or avec insigne en vermeil à l'Exposition internationale du progrès, au Caire (Egypte) 1895.
Obtenu le Diplôme d'honneur de Médaille d'or avec insigne en vermeil à l'Exposition universelle de Marseille 1896.
Diplôme et Médaille d'argent à l'Exposition nationale Genève 1896.

Messieurs La Municipalité du Lieu

TÉLÉPHONE

Wantant aller visiter les racines de Gentiane sur les montagnes dont vous avez indiqué sur la feuille, je viens par la présente vous demander qu'elles formalités il y a à remplir pour circuler sur ces montagnes, ou si on n'y peut circuler librement.
Dans l'attente de votre réponse, recevez Mes
mes bonnes salutations.

1898 JERUSALEM 1899
Exposition-Concours Universel
MÉDAILLE D'OR et DIPLOME
Membre du Jury d'Honneur
HORS CONCOURS

Lucien Dalloz

DISTILLERIE SPÉCIALE DE GENTIANE
QUALITÉ SUPÉRIEURE

DISTILLATION AU BAIN-MARIE

LUCIEN DALLOZ
Distillateur

AU BRASSUS (VALLÉE DE JOUX)

— ❖ — SUISSE — ❖ —

Obtenu médaille d'or avec diplôme d'honneur à l'Exposition de Tunis 1893.

Insigne en vermeil, diplôme d'honneur avec médaille d'or à l'Exposition de Chicago 1893.

Médaille d'argent avec diplôme d'honneur à l'Exposition cantonale, Yverdon 1894.

Réclame dans l'Almanach Annuaire de 1896.

D'autres distillateurs


RETRO Photo

100^e parution - A la bonne vôtre

Il n'y paraît peut-être pas, mais nous arrivons présentement à notre 100^e plongée photographique dans la passé combier. Nonante-neuf et une semaines qui méritent bien que l'on trinque à tous ceux qui ont prêté leur image à la postérité et qui ont fait de cette rubrique ce qu'elle est aujourd'hui. Modeste oblige, un petit coup de gentiane et une choppe de bière feront donc parfaitement l'affaire en cette auguste circonstance. Amis lecteurs, à votre bonne santé et que ces clichés d'antan perdurent dans vos mémoires comme dans nos colonnes.

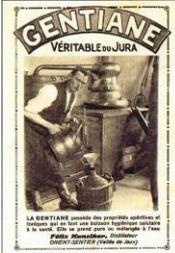
Alex Charney

Notre fidèle collectionneur, **Jean-Pierre Devaud**, a tiré de ses albums des documents aussi rares qu'originaux pour l'occasion. Merci à lui.

**La gentiane, une spécialité
alambiquée et résolument combière**



La Jura-fee de Félix Hunziker - Etiquette d'une bouteille d'un litre. Environ de 1920. Les puristes auront remarqué que le graphisme fait référence à la gentiane bleue. Grave erreur au demeurant...



UN SEUL VIN COMBIÈRE
EST MA
GENTIANE
UN INDISPENSABLE
EN QUALITÉ ET
LE PLUS FINE DE CE
QU'ON PEUT OFFIR.

TRÈS BAS PRIX

Demandez offre spé-
ciale avec achèvement
gratuit.

En me faisant dire de
Bureaux directs
aux cafés, restau-
rants-particuliers.

Félix Hunziker, Distillateur
CHAMBLÉ (CANTON DE VAUD)

... et des slogans publicitaires qui vont avec

De la bière en fût et bien bonne à boire.



Le dépôt de bière de Paul Golay au Sentier en 1905. De quoi tenir un bon moment.



Livraison à L'Orient. On remarque à l'arrière-plan le même attelage. Chevaux et voituriers sont des robustes.

JEAN JETZER, LE LIEU (VAUD)

DISTILLATEUR

JURA-ENZIAN, WACHHOLDER UND BERGAMOTTE
GENTIANE DU JURA, GENIÈVRE

TELEPHON NR. 1

POSTCHECKKONTO II 3369 LAUSANNE

DEN 10 Juni 1934

Resultat de la Vente

Boisson vendue	636.10	
Facture Jetzer <i>pr</i> debit		315.55
Boni:		
<i>pr</i> la Juran		160.30
<i>pr</i> Jean Jetzer		160.25
<i>grosses</i>	636.10	636.10

Du 25 Août 1890

Entre la Municipalité de la Commune du Lieu, d'une part, et Alexis Demont fermier aux Essarts de Fiers, d'autre part il a été convenu ce qui suit:



- 1° La Municipalité déclare vendre au dit Demont la gentiane à exploiter en 1890, à partir de ce jour, sur le plateau de Combeneire partie comprise entre les champs et le Floss; il est bien entendu que les gazons enlevés pour cette extraction doivent être soigneusement remis sur les creux.
- 2° Le dit Demont s'engage à payer pour cette exploitation la somme de Cinquante francs, qui devra être payée d'avance.

Ainsi fait et signé aux Charbonnières, le 25 août 1890.
sur la Municipalité

Jerôme Fochat
Syndic

Alexis Demont

Entre la Municipalité de la Commune du Lieu, d'une part et Pascal distillateur Vers Chez Claude d'autre part il a été convenu ce qui suit:



- 1° La Municipalité déclare vendre au dit Pascal la gentiane à exploiter sur la montagne de la Cotte-Grand avec un terme de deux ans à partir de ce jour pour l'exploitation; il est bien entendu que les gazons enlevés pour cette exploitation doivent être soigneusement remis sur les creux.
- 2° Le dit Pascal s'engage à payer à la Commune pour cette exploitation la somme de Septante (70) francs, laquelle sera payée d'avance.

Ainsi fait et signé aux Charbonnières, le 22 août 1890



Louis Pascal

Du 20 août 1892.

Entre la Municipalité de la Commune
du lieu, d'une part et Paul Demont fermier aux
Esserts de Nive d'autre part, il a été convenu ce qui suit:



- 1° La Municipalité déclare rendre au dit Demont
la gentiane à exploiter en 1892, à partir de ce jour,
sur le pâturage de Combenoire, partie comprise en-
tre les champs et le Fersers; il est bien entendu
que les gazons enlevés pour cette extraction doivent
être soigneusement remis sur le creux.
- 2° Le dit Demont s'engage à payer avant de
commencer cette exploitation la somme de
vingt-cinq /25/ francs.

C ainsi fait et signé aux Charbonnières, le
25 août 1892.

Nicolas Rochat
Syndic

Pour Paul Demont fils fermier
Alexis Demont

TRANSPORTS EN TOUS GENRES

VISINAND FRÈRES - VALLORBE

Tél. 84288

„La Source“

Tél. 84288

Vallorbe, le 18 août 1964,

Municipalité du feu
Messieurs.

Nous venons par la présente
vous demander si vous seriez
vendeurs de vos racines de gentiane
sur vos montagnes, nous offrons
fr 6 les 100 kg (six francs) arrachage
et automne
En espérant de recevoir votre accord
agréer messieurs nos respectueuses
salutations

Visinand frères

Teipuy
~~Combrancou~~
Combrancou

MM. VISINAND Frères
entrepreneurs

V A L L O R B E

=====

Gentiane du pâturage Ordon- Moïse-Cart.

Messieurs.

Vous avez fait savoir que vous seriez preneurs de la gentiane du pâturage de Chez Moïse-Cart, en plus des montagnes de Combencire et de la Tépaz.

La Municipalité est d'accord de vous céder encore cette pâture selon les mêmes conditions que les deux autres.

Veillez agréer MM. nos salutations distinguées.

Sanjouis

MM. VISINAND Frères

VALLORBE
=====

Extraction de gentiane - Chalet Hermann et Bonhomme;

MM.

Notre syndic nous a fait part de votre demande pour obtenir la gentiane de nos pâturages.

La Municipalité du Lieu est d'accord de vous céder les pâtures du Chalet Hermann et du Bonhomme.

Conditions: N. 6.- les 100 kgs, contrôle à effectuer en présence de nos gardes forestiers.

Nous comptons sur une extraction propre et remise en état des lieux.

Veillez agréer MM. nos salutations distinguées et nos sentiments les meilleurs.

Banfoles

15 août 1967

MM. VISINAND Frères
entrepreneurs
VALLORBE
=====

Extraction de gentiane

MM.

Nous constatons que vous continuez à exploiter la gentiane sur nos pâturages, ceci souvent à notre insu et sans en faire la demande au préalable.

Si nous vous avons vendu notre gentiane sur certains pâturages, au cours de ces dernières années, nous n'entendons nullement vous en accorder la concession en permanence et cela sur l'ensemble de notre territoire.

D'autre part, nous n'avons pratiquement pas de comptes pour le paiement, ce qui nous étonne puisqu'il était convenu que vous donneriez le bon de pesage pour chaque camion.

Enfin, nos cabanes et refuges sont à la disposition du public et non destinées à loger votre personnel, ceci sauf autorisation à demander à la Municipalité.

Veuillez vous conformer aux instructions ci-dessus.

Dans l'attente, nous vous présentons MM. nos salutations distinguées.

Sanfoullas

*comité des
forêts*

30 septembre 1967

MM. VISINAND Frères
entrepreneurs
VALLORBE
=====

Extraction de gentiane dans nos pâturages.

Messieurs.

Comme vous l'avez sans doute appris, M. René Meylan, distillateur a remis son commerce à M. Adrien Rochat des Charbonnières.

C'est un commerce dans la commune qui subsiste; de ce fait, nous allons réserver la production de gentiane à M. Rochat comme nous le faisons précédemment pour M. Meylan.

Ainsi donc, nous ne pourrons désormais plus vous laisser exploiter sur notre territoire et vous accordons jusqu'à fin octobre pour évacuer tous vos chantiers chez nous.

Nous vous dirons encore notre surprise du peu de bulletins de pesées enregistrés à ce jour.

Veillez agréer MM. nos salutations distinguées.

Sanfocci

Pesage de la gentiane à la Muratte en automne 1978, avec pour acteurs les frères Visinand, acheteur, Urbain Rochat, arracheur, Gaston Rochat son père, l'homme au carnet, et le photographe.









Un colporteur à la langue de velours, Maurice Quillet de Missy

On le surnommait Mozart, ce qui, quelque part, faisait sa fierté. Qu'il reçut ce nouveau titre de colporteur à la langue de velours dans un article qu'on lui consacra, ne dut pas peu flatter sa fierté.

Il nous est difficile de croire, à revenir sur ce personnage atypique, que Maurice Quillet, un jour, il y a peut-être vingt ans, nous ait tiré sa révérence et qu'ainsi l'on ne le reverra pas, jamais.

L'homme était d'un bois désormais introuvable. Instituteur défroqué, si même il eut l'occasion d'enseigner. Trop nerveux, disait-il. Il aurait pu rajouter : caractériel sur les bords ! Ce qui fait que plus que de trouver sa voie dans le difficile métier de roille-gosse, il opta pour une affiliation permanente à la maison-mère de tous les marginaux incapables de s'insérer d'une manière un peu sérieuse dans notre société, l'assistance invalidité, dont par ailleurs, et selon ses propres aveux, il ne touchait pas des sommes astronomiques.

Colporteur, c'est-à-dire revendeur de produits régionaux, ceux-ci exclusivement en provenance de la Vallée. Et fossoyeur en son village quand il s'y trouvait. Se voir mis un jour dans l'un de ces trous dont il avait creusé un si grand nombre, ne dut ainsi pas lui être trop dépaysant. Il côtoyait la mort, celle-ci ne devait pas l'effrayer outre mesure.

Pour s'approvisionner en délices de la Vallée de Joux, Maurice Quillet montait en train, sac de touriste au dos, trimbballant parfois une caisse de bois où figureraient bientôt les tommes qu'il irait acheter à la laiterie du Séchey tenue par la famille Magnenat.

Il avait ses fournisseurs et n'en démordait pas.

Pour la gentiane, il s'approvisionnait chez Adrien Rochat, personnage du même type, avec lequel il pouvait discuter des heures, parlant de tout, de musique, de lectures, surtout de vins, ces fines gouttes à cinquante francs la bouteille, si ce n'est plus, pour lesquelles il avait traversé la moitié de la France. Ils discouaient encore de bien d'autres choses, en lesquelles naturellement ils n'étaient pas toujours d'un parfait accord. Aussi têtu l'un que l'autre, parfois cela devait produire des étincelles, ou tout au moins créer à l'occasion un climat peu propice à la poursuite de la discussion tandis que l'on quittait en se promettant naturellement de se revoir. Un fournisseur ne crache jamais sur ses clients.

Pour les vacherins, c'était notre maison. Il n'achetait que du premier choix, n'étant pas homme à prendre des risques avec une marchandise de derrière les fagots ne présentant pas toutes les garanties de qualité comme aussi n'ayant pas eu une présentation impeccable. Colporteur, et bonimenteur à l'occasion, d'accord, mais au moins toujours avec des produits irréprochables.

Vu les quantités limitées dont il se procurait, n'ayant un véhicule à disposition qu'à l'occasion de la sortie de l'un de ses cousins, il ne devait pas gagner des mille et des cents. Et puis aussi l'homme était trop honnête pour s'enrichir. Il eut d'ailleurs préféré être tordu que de tordre. Une entorse à sa ligne morale lui était inconcevable.

Maurice Quillet est arrivé à la Vallée, il nous semble que parfois il avait débarqué son vélo du train, par tous les temps imaginables. A croire même qu'il préférait ces jours de misère où la neige vous fouette le visage et où le froid vous colle des glaçons au nez, au pur beau temps où tout roule. Il pensait inconsciemment peut-être que ces difficultés de déplacement liées aux pires conditions météorologiques, ont l'avantage de vous faire rentrer avec plus de plaisir chez les fournisseurs, en particulier dans un local d'emboîtement où il pourrait souffler un peu. Il se tenait alors près du fourneau, se frottant les mains, le sac de touriste, un truc quelque peu minable, posé quelque part à proximité. Et aussitôt il commençait une longue causette où il aurait la meilleure part. Langage posé, calibré même, il n'était pas question pour nous de le contrarier ! Ainsi avait-il facilement raison.

Maurice Quillet connaissait aussi la Vallée pour une autre activité. A la fin de l'été, un autre se chargeant de creuser les tombes au cimetière de son village, il débarquait en notre haute combe pour aller arracher des racines de gentiane pour son ami distillateur. Il montait en conséquence sur les pâturages de la région, en particulier ceux du Crêt-à-Châtron Vieux où il prenait domicile au chalet. Il fallait alors que celui-ci ait été libéré. Ses autres points d'attache saisonniers ne

nous sont pas connus. Autre métier donc. Mais méticuleux comme il l'était, il ne devait pas là non plus faire fortune. La profession est dure, la pioche lourde, et ces charrettes de racines de gentiane ne se laissent pas extraire avec facilité.

Voici l'homme retracé en quelques mots. Mieux aurait valu, c'est certain, qu'il écrive ses mémoires. Peut-être là mieux qu'ailleurs aurait-il fait un tabac !

Et pour conclure, une phrase de la bible qui lui semblait parfaitement convenir à son personnage :

Mets rarement le pied dans la maison de ton prochain, de peur qu'étant rassasié de toi, il ne te maudisse !

9 VII 1990

Lundi 9 juillet 1990

LA LIBERTÉ

RÉGION

13

Portraits de Vaudois: Maurice Quillet

Un colporteur à la langue de velours

Portrait de Vaudois
Politiques, marchands, sportifs, artistes, il y a dans la Broye vaudoise comme ailleurs des têtes qui dépassent. Tout au long de l'été, «La Liberté» vous propose de rencontrer certaines de ces figures. Premier volet, avec l'un des derniers colporteurs de la région.

Il est connu de Payerne au Vully, mais son terrain de chasse préféré ce sont les localités qui entourent Missy, où il réside. Maurice Quillet, on le croise sac au dos sur les routes et les places de la région. Toujours avec son vélo, courtois et le sourire aux lèvres. Marchand ambulant de fromages et d'alcool, il est aussi passionné de culture. Il vient de visiter, à Martigny, l'exposition Modigliani.

● **Maurice Quillet, comment un instituteur devient-il marchand ambulant ?**

— C'est exact, j'ai fait des études d'instituteur à Lausanne de 1934 à 1939. Puis il y a eu la mobilisation. Je n'ai enseigné qu'une année, en 1943. Nous étions nombreux alors, 40 à 100 pour un poste, et je n'étais pas du bon parti... Mais surtout, je n'aime pas me produire en public. C'est pour la même raison que j'ai dû renoncer à participer à une émission de télévision à laquelle on m'avait invité. Un peu dans le

même sens, il y a un passage biblique que j'aime beaucoup: «Mets rarement le pied dans la maison de ton prochain, de peur qu'étant rassasié de toi, il ne te maudisse».

● **Vous êtes un peu sauvage ?**

— Certainement pas plus que Michel Simon. Je vous ai cité la Bible, mais il y a un autre proverbe qui me tient également à cœur, un proverbe musulman je crois: «N'oublie pas de visiter ton prochain, car les épines et les ronces tapissent le chemin où l'on ne passe jamais».

● **Les contacts, c'est ce que vous aimez dans votre activité ?**

— Ce n'est pas si simple. J'ai fait beaucoup de choses avant d'être colporteur, j'ai même été fossoyeur. Quand j'ai abandonné l'enseignement, j'ai réfléchi à ce que je pouvais faire. Je ne connaissais ni la sténo, ni la dactylographie, ni les langues. Alors j'ai travaillé comme manœuvre, à Nyon puis près d'Orbe. C'est là qu'un collègue de travail m'a dit: «Tu as une bonne oreille, tu pourrais accorder des boîtes à musique». Je suis le conseil, et me voilà accordeur. J'ai fait ce travail au service d'une maison de la région de Grandson jusqu'en 1954. L'hiver, il arrivait que je sois au chômage. Et l'été, je cherchais d'autres sources de revenu. C'est ainsi que je suis devenu arracheur de gentianes pour un patron de la vallée de Joux.

● **... dont vous êtes une sorte d'ambassadeur dans la Broye ?**

— Oui, parce qu'aujourd'hui tout ce que je vends vient du Jura vaudois:

vacherin Mont-d'Or, tommes au lait cru du Sechey, reblochon et alcool de gentiane. Je vais chercher la marchandise en train et je la revends par ici. J'ai une cinquantaine de clients, et je fais toutes mes tournées à vélo.

● **Malgré vos 73 ans ?**

— Je ne veux pas de vélomoteur. Le vélo me permet de ne pas m'ankyloser et de lutter contre le froid. En vélo, j'entends aussi mieux venir les camions. Ce n'est pas par esprit rétrograde.

● **Vous êtes un brin écolo ?**

— Pas de cigarettes, jamais de sucre blanc et toujours du sel de mer. Ma boisson préférée, c'est le cidre doux. Mais je ne néglige pas le bon vin pour autant. Pour moi, le meilleur blanc du monde, c'est le Montrachet, avec sa senteur de noisette et de sauge brûlée. En bourgogne rouge, le «Romanée-Conti», Girardet des «Côtes-de-Nuits». C'est important de savoir ce que l'on mange et ce que l'on boit.

● **C'est raffiné. Comme cette autre part de vous-même, curieuse de tout, du cinéma notamment.**

— On ne peut pas seulement penser à son travail. C'est vrai, j'aime les belles choses. Peut-être que ça me permet de combler un certain manque, le fait que je n'ai pas une vie absolument normale. Je lis des romans policiers. Pour les films que je préfère, ce sont Metropolis, de Fritz Lang, Le 7^e sceau et Napoléon, d'Abel Gance.

● **Vous avez voyagé ?**

— Oui, j'ai été à Paris, Chartres, Reims, Bourges, Barcelone... Je me suis rendu à Königsfelden pour admirer les fameux vitraux médiévaux. Récemment j'ai été à Martigny, à la Fondation Gianadda. Je voulais voir si toutes les femmes peintes par Modigliani avaient des cous de girafe. Et j'ai découvert qu'il y a aussi des personnages au visage rond. Mais j'ai moins aimé cette exposition que celle des tableaux du Prado exposés à Genève.

● **On vous appelle «Mozart».**

— C'est un camarade de classe qui m'a donné ce surnom quand j'avais 12 ans. Je raclais du violon.

Propos recueillis par Yvan Mudry





Le second métier de Maurice Quillet, arracheur de gentiane. Ici quelque part sur nos pâturages, profession représentée par un travailleur dont nous ne savons pas le nom.

Une exposition consacrée à la gentiane à la petite salle du local des Charbonnières en 2013











La Région
Métro vaudois Hélys

entiane à l'honneur

Trois jours sans Frontière est de retour à la Grand'borne ce week-end. Cette fois se concentre cette année autour de la gentiane, et proposera multiples animations et un grand choix de produits régionaux.

Comme chaque année, un thème commun aux régions transfrontalières a été sélectionné. Pour cette édition 2010, le Festival des Trois jours sans Frontière se penche sur la gentiane, plus précisément la gentiane jaune.

Cette plante, qui pousse sur les pentes de montagne, mesure entre un et deux mètres de haut et possède durant l'été des fleurs d'un jaune éclatant. Elle possède par ailleurs une racine dont la masse peut atteindre cinq à sept kilogrammes. Celle-ci peut être consommée, sous forme de vin, de liqueur ou de tisane. Elle est réputée pour ses vertus médicinales, que ce soit pour favoriser la digestion, pour combattre la fièvre ou en temps que vermifuge.

Pour discuter de ce végétal bien connu dans nos régions, différents professionnels ou passionnés seront présents à la Grand'borne.



Animations et artisanat du terroir seront à découvrir ce week-end.



Le canton de Vaud que vous ne connaissez (peut-être) pas...

nrl Mercredi 31 août 1963

LE LIEU

Une belle et grande commune de

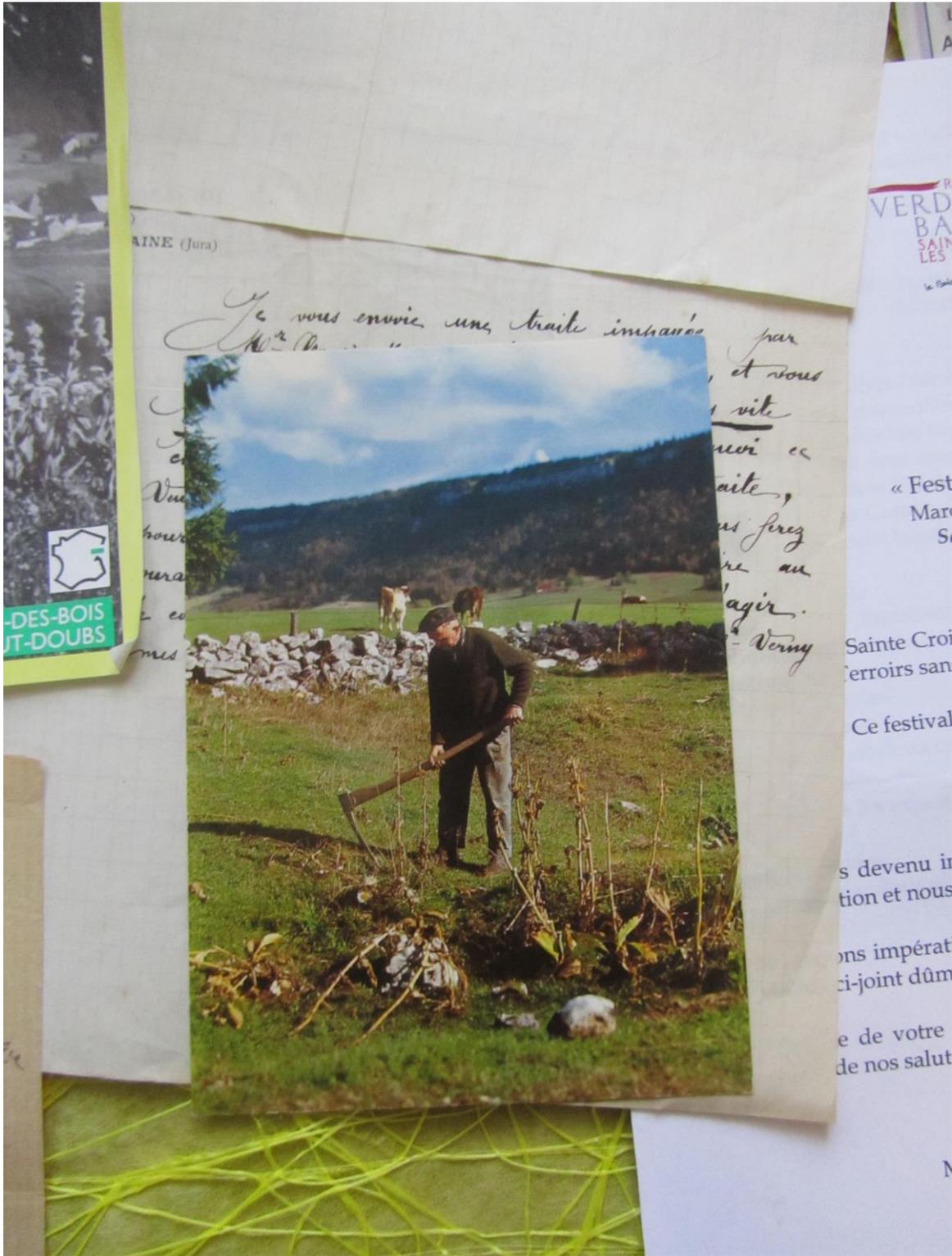
La commune du Lieu, composée de trois villages : Les Charbonnières, Le Séchey et Le Lieu, possède un territoire presque aussi vaste que celui de la capitale vaudoise. En effet, sa surface atteint quelque 3000 hectares, dont les deux tiers appartiennent à la collectivité. Les biens fonciers communaux sont donc considérables. Ils se composent de 1400 hectares de forêts et de 650 hectares de pâturages groupés autour de quinze chalets.

« Evidemment, m'a révélé le syndic, M. Victor Golay, ces bâtiments coûtent cher. Ces dernières années nous avons investi des sommes considérables pour l'aménagement de ces cons-









Boissons spiritueuses suisses

Connaissez-vous la gentiane?

Le 1^{er} juin 2013, le village des Charbonnières (VD) a reçu le titre de «village européen de la gentiane». Peu de temps auparavant, c'est à Leysin que la gentiane était à l'honneur. Cette plante des montagnes méconnue du grand public fascine les initiés, à l'instar du Cercle européen d'étude des gentianacées, basé à Lausanne, qui lui est entièrement dédié.



En référence à sa stature altière et à ses couronnes de fleurs jaune-or, la grande gentiane (*Gentiana lutea*) est parfois qualifiée de «reine des montagnes». Ce ne sont toutefois pas ses pétales, mais ses racines dures et tordues qui sont récoltées en vue de la production de boissons.

En plus de certaines spécialités brassicoles, la gentiane entre dans la composition d'apéritifs tels que «Les Diablerets» ou l'«Appenzeller Alpenbitter». Une fois soigneusement lavées et broyées, ses racines permettent également de produire une eau-de-vie traditionnelle, dont le prix de vente élevé reflète la pénibilité du mode de fabrication. Environ 4500 litres d'eau-de-vie de gentiane pure ont été produits en Suisse en 2011–2012, dont 90 % en Suisse occidentale (VD, VS, NE, BE, JU). Dans d'autres régions de Suisse, l'eau-de-vie de gentiane est fabriquée par macération des racines dans de l'alcool de bouche, un procédé de fabrication qui coûte moins cher et qui est également autorisé par la législation sur les denrées alimentaires.

Un goût particulièrement puissant

La «fée jaune» se caractérise par une odeur et un goût amers particulièrement puissants. Au nez comme à la bouche, c'est la terre qui s'exprime. A tel point que, lors de dégustations, la gentiane est généralement servie tout à la fin pour ne pas perturber l'évaluation sensorielle des autres distillats.

Depuis plusieurs siècles, la «quinquina des pauvres» est réputée pour ses vertus tonifiantes, pharmaceutiques et même cosmétiques. On l'utilise en particulier pour stimuler l'appétit et pour faciliter la digestion.

La gentiane au cœur de nos racines

L'attribution du label «village européen de la gentiane» aux Charbonnières coïncide avec la publication d'un ouvrage de référence sur la distillation de la gentiane dans la Vallée de Joux. *La gentiane au cœur de nos racines* évoque la plante sous toutes ses facettes, de la germination à la distillation, en passant par l'arrachage au moyen d'une pioche appelée «pic de mineur».



La gentiane suisse possède ses terroirs bien définis. Elle compte aujourd'hui un village européen, et même un «Hymne à la gentiane». L'obtention d'une appellation d'origine protégée (AOP) constituerait à n'en pas douter la consécration suprême dans le patrimoine gastronomique helvétique de ce qui est probablement le seul distillat traditionnel suisse à base de racines.

Marc Gilliéron / Nicolas Rion

Vous trouverez davantage d'informations à ce sujet dans *La gentiane au cœur de nos racines*, D. Bonny et al., Imprimerie Baudat, L'Orient, 2013. L'ouvrage peut être commandé au prix de 20 francs à la Distillerie du Risoux (www.gentianalutea.ch) ou à la distillerie du Chenailon (www.vacherin-le-pelerin.ch).

Programme d'alcoométrie avec interface

Afin qu'il soit plus simple de ramener la teneur en alcool à la température de référence de 20 °C, la RFA a développé un programme de conversion pour ordinateur en 2010 et une application spécifique pour iPhone en 2012.

Une nouvelle version (Java) du programme de conversion est disponible dès à présent. Elle s'adresse aux entreprises qui souhaitent intégrer ce dernier dans une autre application informatique. Pour effectuer la conversion, il faut saisir les données dans un fichier XML, les ajouter au programme, puis lancer le calcul. Les valeurs obtenues sont également présentées dans un fichier XML, ce qui simplifie leur traitement.

Acceptant désormais les virgules avant les décimales, le programme peut également être utilisé sans problème par les partenaires allemands ou autrichiens de la RFA.

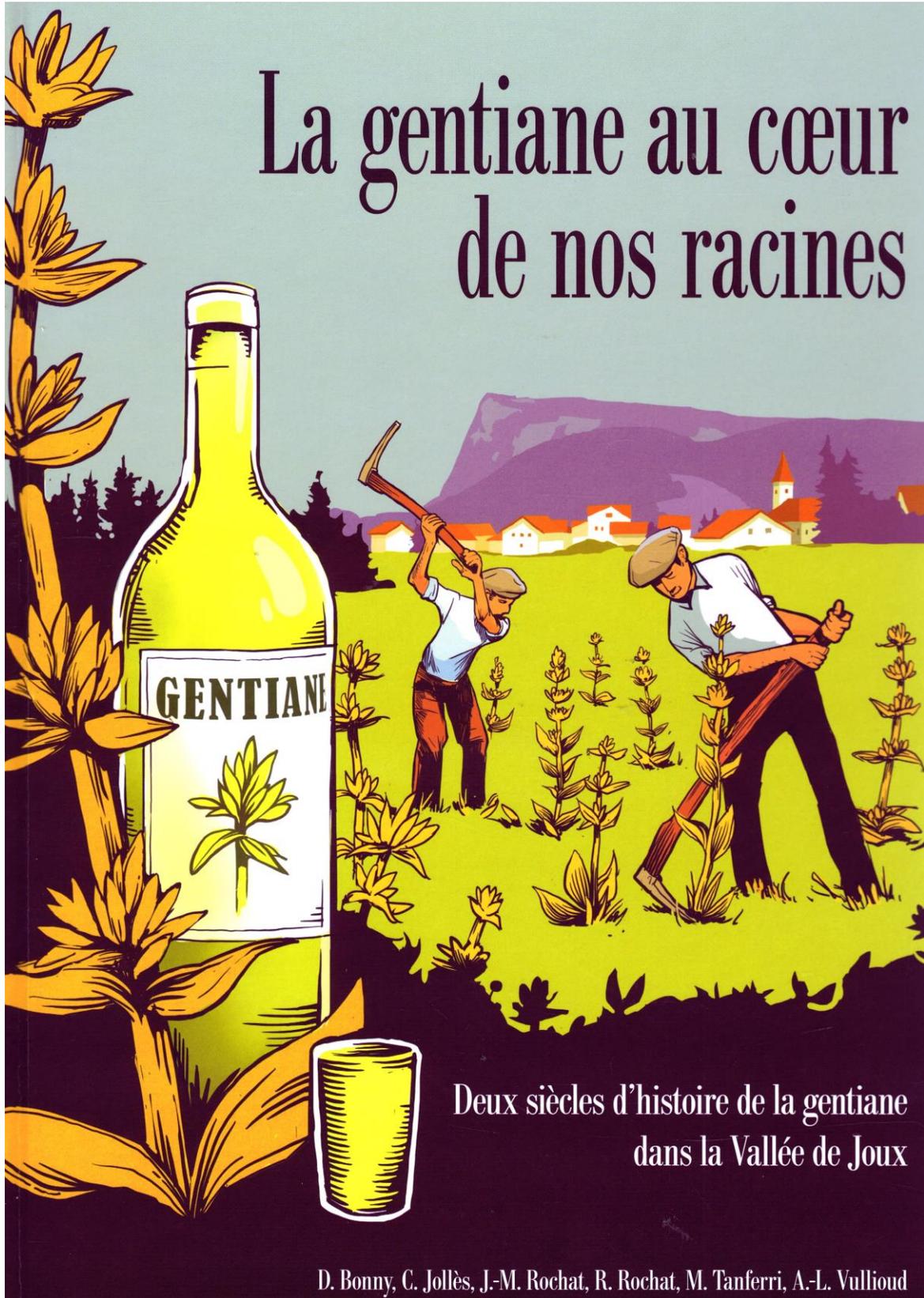
Les entreprises et particuliers intéressés peuvent obtenir gratuitement cette application auprès de la RFA (info@eav.admin.ch).

Beat Schaller



La fête de la gentiane aux Charbonnières le 1^{er} juin 2013.

La gentiane au cœur de nos racines



Deux siècles d'histoire de la gentiane
dans la Vallée de Joux

D. Bonny, C. Jollès, J.-M. Rochat, R. Rochat, M. Tanferri, A.-L. Vullioud

Baudat, 2013.

Jean-Michel Rochat distille au Haut-du-Village

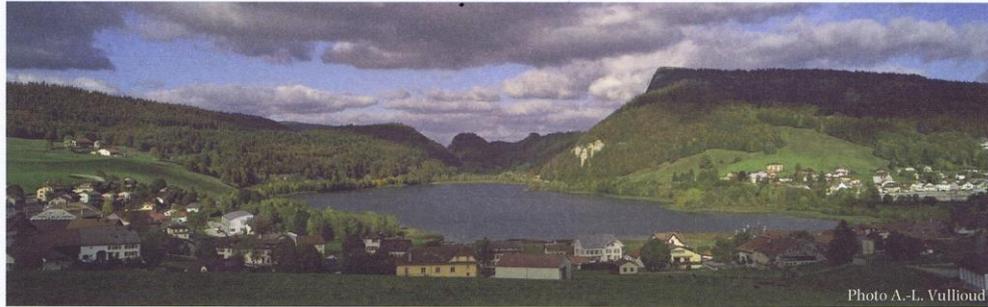


Photo A.-L. Vuilloud

ADRIEN ROCHAT 1967 - 1999

EDI ROCHAT 2000 - 2009

L'alambic de 80 litres (VD 31) ayant appartenu à René Meylan sera repris par Adrien Rochat dès 1967. Il remplacera cet alambic par un autre appareil, racheté à une dame de Grandvillard en 1994. Personnage bien connu de la Vallée, Adrien Rochat était pierriste, et s'est consacré à la distillation afin de conserver les vieux métiers. La production d'Adrien atteignait 1300 kg dans les bonnes années.

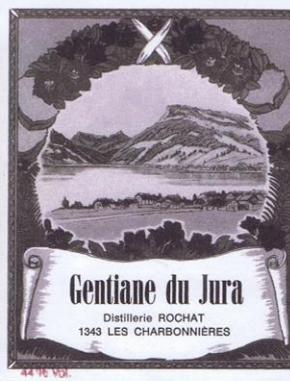
La Municipalité du Lieu a d'ailleurs soutenu cette activité aux Charbonnières en lui réservant l'exclusivité de l'arrachage de gentiane sur les pâturages communaux, au détriment des frères Visinand de Vallorbe. Il a longtemps été aidé de sa sœur Edi, qui a repris le flambeau à sa mort dès 2000 et jusqu'en 2009. Adrien Rochat entretenait par ailleurs des relations d'amitié avec Maurice Quillet, le

colporteur à la langue de velours, qui, entre autres activités arrachait de la gentiane pour lui sur les alpages de la commune du Lieu et au Mollendruz.

La distillerie sise sur la route de Mouthe, s'appellait «Chez Piquette», parce que le grand-père d'Adrien était Piquette, nom donné à celui qui portait les ordres de marches aux militaires.



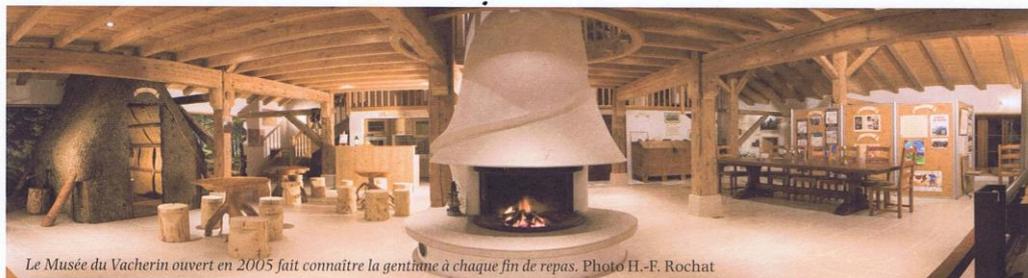
Edi Rochat. Coll. L.C. Meylan



Coll. C. Jollès



Adrien Rochat. Coll. L.C. Meylan



Le Musée du Vacherin ouvert en 2005 fait connaître la gentiane à chaque fin de repas. Photo H.-F. Rochat

Jean-Michel Rochat – Distillerie du Chenailon depuis 2010

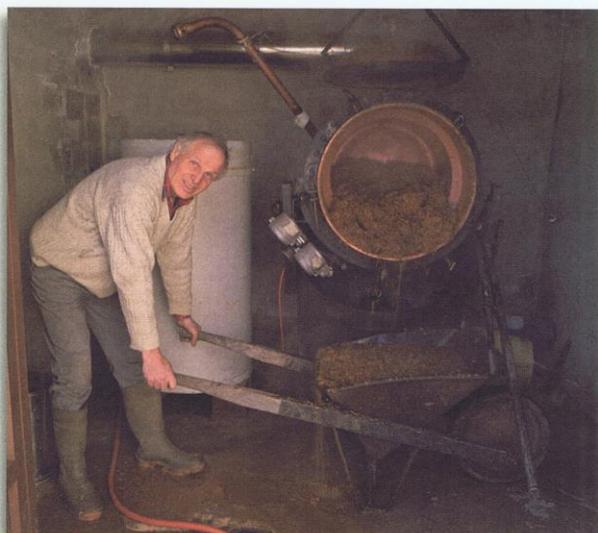
Des vacherins, des escargots et de la gentiane

Le village des Charbonnières est connu pour le caractère entreprenant de ses habitants, la diversité des activités au cours de son histoire a forgé des générations d'indépendants.

A côté de son histoire fromagère et la grande aventure du Vacherin Mont-d'Or, de son commerce d'escargots, entreprise lancée en 1888 par Albin

Rochat, la gentiane a complété sa palette gastronomique qui a fait connaître loin à la ronde les Charbonnières.

Les Caves du Pèlerin par ses activités et son magasin ont depuis des décennies mis en valeur nos trois grandes spécialités villageoises contribuant par cela à garder nos traditions et un peu de l'âme de notre village.



Lalambic d'Adrien Rochat a été repris en 2010 à l'occasion de l'achat de la maison d'Edi Rochat dans un souci de sauvegarde d'une activité typique du village. Photo A.-L. Vuilloud



