

Gestes et souvenirs

Autor(en): **Vallélian, Patrick**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Cahiers du Musée gruérien**

Band (Jahr): **2 (1999)**

PDF erstellt am: **24.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1048257>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Témoignages recueillis par
Patrick Vallélian.

GESTES

ET SOUVENIRS

Le fromage a sa mythologie, son histoire, ses histoires aussi. Il a des serviteurs également. Des gardiens du trésor régional en quelque sorte. Qu'ils soient fromagers, armaillis, vendeurs ou techniciens, ils ont tous le sentiment de défendre un savoir-faire et une identité.

Paroles aux faiseurs de gruyère, ces femmes et ces hommes de l'ombre, qui racontent notamment leurs souvenirs du goût.

JEAN CAILLE

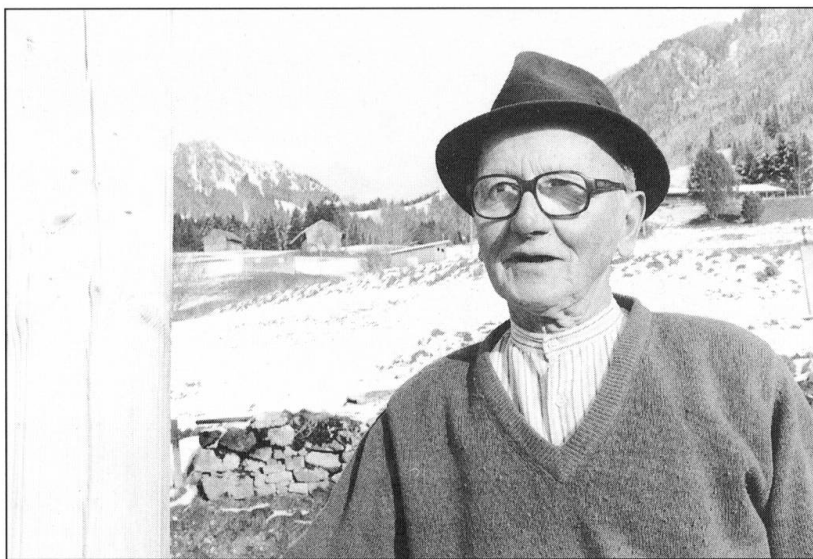
A 76 ans, Jean Caille aspire à une retraite paisible dans son village natal d'Estavannens, qu'il n'a jamais quitté depuis sa naissance. Sa vie, il l'a passée sur les alpages au service d'une certaine idée de la paysannerie. Ce fromager-armailli sur le tas raconte...

Vous avez passé plus de cinquante étés à la montagne, de la fin des années 1930 jusque dans les années huitante, dans les chalets sur les hauts de Grandvillard. Nostalgique?

Oui. C'était mon métier et je l'aimais. La montagne était mon univers, même si tout n'était pas facile. Il y a eu des moments difficiles comme partout. L'orage par exemple ou quand il neigeait.

Racontez-nous une journée type au chalet?

C'était un travail très répétitif. On commençait aux environs de 6 heures avec la traite des vaches. Parfois, plus tard. Tout dépendait de l'endroit où se trouvaient les bêtes et le temps qu'il leur fallait pour venir vers nous. On les trayait à la main. Ça prenait facilement 3 heures à raison de 12 à 13 vaches par armailli. A l'époque, on avait une quarantaine de bêtes. Après on mettait la chaudière en route. Avec le lait et la présure. Vers 9-10 heures, je commençais le fromage que je terminais 4 heures plus tard. Vers 13 heures, on mangeait ensemble le repas de midi.



Votre journée était-elle alors terminée?

Loin de là! J'aidais ensuite les autres pour les travaux du chalet. Il fallait aussi ranger les outils, la chaudière et les récipients et soigneusement les nettoyer à l'eau chaude. Je portais le fromage de la veille au saloir qui se trouvait un peu plus bas dans la montagne. Je tournais régulièrement le fromage du jour. Vers 4 ou 5 heures, on trayait de nouveau les vaches. La journée se terminait souvent tard le soir, vers 10 heures.

Où avez-vous appris votre métier?

Sur le tas, avec mon frère, qui était fromager. J'ai aussi suivi plusieurs cours donnés par le professeur Macheret à Grangeneuve. Ça se passait au printemps. Le reste, c'était l'expérience. Même s'il fallait être précis, il y avait une

bonne part de «nez» dans notre savoir-faire.

Qu'en est-il du goût des fromages? A-t-il évolué depuis vos débuts dans la profession?

A vrai dire, il y a tellement de choses qui ont changé sur les alpages que ça ne m'étonnerait pas. Le fromage jusque dans les années 1970 était peut-être plus crémeux et plus salé.

C'est une question de méthodes de fabrication?

Oui. A l'époque, on trayait à la main. C'était sûrement moins hygiénique. Il y avait plus de bactéries. Ce n'est pas pour rien que les trous ont disparu des fromages actuels. Maintenant, avec les machines qui sont arrivées dans les années 70 en même temps que les génératrices pour l'électricité, le lait est moins en contact avec l'air du chalet. De nos jours, on utilise des ustensiles et des récipients en aluminium. Avant, ils étaient en bois. On fabriquait nos pressures nous-mêmes. A l'heure actuelle, on les achète.

La vie a-t-elle changé au chalet?

Depuis l'arrivée des machines et avec la construction des routes d'accès, la vie n'y est plus tout à fait la même. C'est devenu comme en plaine.



VALENTINE ET ANSELME ROULIN

Après une vie de labeur à Treyvaux, Valentine et Anselme Roulin vivent désormais à Belfaux dans un foyer pour personnes âgées. L'usure du temps a eu raison des yeux du mari, qui s'est fait une réputation avec ses peintures de poya. Sa femme l'a suivi, comme elle l'a toujours fait. Mariés depuis 1931, ces deux saisonniers des montagnes parlent de leur vie au chalet. Pas toujours rose! Témoignage d'un couple qui n'a pas passé tous ses étés sur les cimes.

En couple, puis en famille vous avez tenu des montagnes pour le compte d'autres paysans. Était-ce facile de concilier vie familiale et profession?

Anselme Roulin: Oui. Et de toute manière, nous n'avions pas le choix. Nous ne pouvions pas laisser nos enfants en plaine lorsque nous allions les deux à la montagne. Les enfants nous donnaient aussi un coup de main. Reste qu'on n'allait pas chaque année à la montagne. Tout dépendait des engagements que j'avais.

Comment avez-vous appris à fabriquer du fromage?

AR: Au chalet comme beaucoup. Je n'ai d'ailleurs jamais suivi un seul cours. J'ai été garçon de chalet dès la fin de ma scolarité à 13 ans. Puis armailli à 18 ans et fromager quelques années plus tard.

Madame Roulin, les femmes étaient-elles bien acceptées à la montagne, qui était plutôt un monde d'hommes?

Valentine Roulin: A la montagne, il n'y a pas de différence entre les sexes à condition de travailler autant qu'un homme. Toutes ne voulaient pas monter. Je devais être une des seules femmes au chalet à l'époque. Et ce n'était pas facile tous les jours. Ce qui me dérangeait le plus, c'était l'éloignement. Quand mes enfants étaient jeunes et qu'ils nous accompagnaient, j'avais peur qu'il leur arrive quelque chose. On était loin d'un médecin. Les conditions d'hygiène, l'absence de toilettes par exemple, étaient aussi difficiles.

Savez-vous fabriquer le fromage?

VR: Je pense que j'en serais capable. Mais je n'en ai jamais fait moi-même. C'est à force de regarder mon mari que j'ai appris les rudiments du métier.

Le gruyère a-t-il changé de goût?

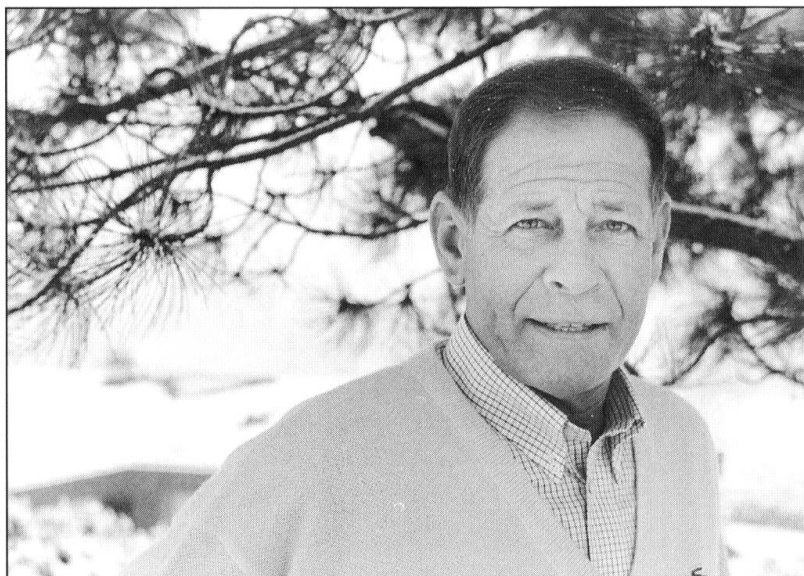
AR: Difficile à dire. Les goûts du gruyère sont tellement différents suivant leur provenance. C'est possible. J'ai l'impression qu'il était plus salé, peut-être plus croquant aussi. Je pense que le changement s'est passé au cours des années 1970.

VR: Il y a encore une vingtaine d'années, il était nettement meilleur. En tout cas, on ne

trouvait pas des gommages comme dans certaines grandes surfaces. Le gruyère avait plus de caractère.

Et si c'était à refaire, repartiriez-vous en montagne?

AR: Sans hésitation. Même si on gagnait peu, nous n'avons jamais manqué de rien. C'est clair qu'il fallait courir dans tous les sens et ne pas compter ses heures pour nourrir nos enfants. Il y avait aussi les bons côtés. Durant la Seconde guerre mondiale, nous mangions mieux qu'en plaine, notamment grâce au lait qu'on avait à profusion. Nous n'avions pas de tickets de rationnement non plus. On pouvait aussi vendre nos tommes de chèvre. C'était des petits sous bienvenus. Par contre, nous n'avions pas l'habitude de manger du gruyère premier choix. Il était réservé à la vente. On se contentait du second choix.



GÉRARD DOUGOUD

Jeune retraité de 61 ans, Gérard Dougoud est entré dans le fromage comme d'autres en religion. Quand il en parle, on sent la passion. Ses yeux d'ordinaire tranquilles s'animent. Fromager de profession, il a passé la majeure partie de sa vie dans la vente. Il a tenu durant vingt-six ans un magasin à Bulle. Rencontre d'un Glânois, qui a vendu les gruyères de sa cave d'affinage dans les meilleurs restaurants suisses et parisiens.

Le goût du gruyère a-t-il évolué depuis le début de votre carrière à la fin des années 60 et votre retraite en 1995?

La question n'est pas évidente. Mais globalement je pense que oui. Le fromage de montagne notamment était plus âcre. Il

avait le goût de fumée à cause du chaudron. Parfois, il était à la limite du mangeable à cause de son amertume. C'était aussi le cas du vacherin.

Le produit n'est donc plus le même?

Oui et non. C'est toujours du lait et les techniques, dans le fond, sont les mêmes. Mais tout le reste a changé. Les infrastructures sont plus hygiéniques. Les gens sont mieux formés. Grâce à ces évolutions, il y a moins de «ratés». La qualité de la production est meilleure. Le goût du gruyère est bien plus appétissant qu'il y a une trentaine d'années.

Est-ce que les goûts de la clientèle ont évolué?

Oui. Il y a une vingtaine d'années, je vendais aussi le fromage maigre qui est plus

ou moins introuvable maintenant. C'était un fromage presque bleu, très gommeux. On les laissait vieillir. Il avait de gros trous comme l'Emmental. En fait c'était un gruyère dont le taux de matière grasse était trop faible. C'était un peu le fromage du pauvre. On mangeait ça quand on fanait. Au début des années 1980, il y a eu la mode des produits français comme le Camembert. Maintenant, les gens recherchent de l'authenticité, le goût du terroir. Ils rouspètent par exemple contre le pasteurisé, qui standardise les goûts.

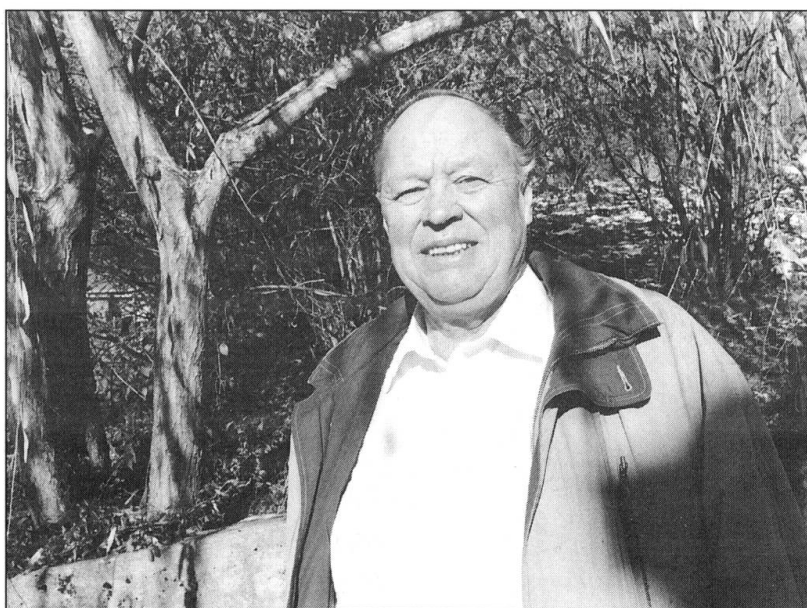
Vous avez été un des premiers à vendre de la fondue en sachet. Comment cela s'est-il passé?

Quand j'ai commencé, il y a une bonne quinzaine d'années, j'ai rencontré beaucoup de scepticisme. Les clients croyaient qu'on leur vendait du fromage de mauvaise qualité. Avec le temps, tout le monde s'y est mis. Les gens manquaient si souvent leur fondue. Il fallait bien les aider. Maintenant, le produit se vend dans toute la Suisse. En hiver juste avant ma retraite, alors que la production de fondue est à son sommet, on en fabriquait jusqu'à 1200 kilos par semaine.

Que pensez-vous de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée)?

Ça serait une bonne chose notamment pour préserver la qualité du produit. Mais, à

mon avis, c'est un peu tard pour agir. Les fromagers suisses alémaniques ne vont pas se laisser faire. Que gagnera-t-on dans une guerre du fromage?



GEORGES RIME

Georges Rime est un frais retraité. Passionné de montagne et chasseur à ses heures perdues, ce technicien du fromage passe pour un des grands mainteneurs de la tradition du gruyère d'alpage. A la force de ses mollets, il a en effet visité tous les chalets du

canton pour apporter la bonne parole fromagère. Avec son microscope.

Combien de temps avez-vous passé dans les montagnes?

Un peu plus de trente-six ans, de 1959 à 1994. J'en ai marché des kilomètres! Même si

ça représentait qu'une partie de mon travail, j'y consacré beaucoup de temps.

Quelle était votre tâche?

En tant qu'inspecteur des laiteries, j'ai cherché à améliorer la production du fromage d'alpage. Afin de répondre aux exigences du marché et pour éviter que ce savoir-faire ne tombe dans l'oubli. Je donnais notamment des cours de production aux armaillis. En été, je leur rendais visite sur les lieux de fabrication, mon microscope sous le bras.

Pourquoi?

Concurrence oblige. On ne pouvait plus se permettre de produire n'importe quoi. J'ai participé à l'amélioration de la production, comme beaucoup d'autres. Je donne encore des coups de main de temps en temps.

Etes-vous d'accord quand on affirme que le goût du gruyère a changé?

La question est complexe. Mais on peut l'affirmer, tout en restant prudent.

Pourquoi cette prudence?

Parce que le gruyère n'a pas un goût uniforme. Tout dépend des herbages, de la période, et de la géologie du lieu. Par exemple, le gruyère d'alpage a un goût caractéristique parce que la vache

choisit elle-même sa nourriture, à la différence de la plaine où on lui impose une grande partie de son alimentation. L'arôme en est complètement changé.

Les conditions de fabrications jouent-elles un rôle dans ce changement?

Certainement. Les techniques de production ainsi que les machines qui limitent le contact du lait avec l'air libre, porteur de certaines bactéries qui donnent son arôme au fromage en sont pour quelque chose. Ensuite les fromagers n'utilisent plus la caillette et les présures qu'ils préparaient eux-mêmes avec le lait de la vieille. Ils achètent des bactéries lactiques. On a amélioré l'hygiène sur les sites de fabrication. Ce n'est pas négligeable.

La formation des armaillis-fromagers compte-elle aussi?

Le niveau est plus élevé qu'il y a encore une vingtaine d'années. Les patrons ont compris aussi qu'en mettant l'accent sur la formation, ils perdraient moins d'argent en fromages perdus. Il y a sûrement moins de pièces ratées qu'avant.