

## L'entrochoir

Le terme est défini ainsi par Paul Hugger, Le Jura, 1975, notes de la page 245 :

*Entrochoir. En patois. « inratchao ». Let erme vient du verbe « inratsi » (mettre le fromage en forme), lui-même dérivé de « ratse, tousa » (cercle à fromage en bois), expression qui remonte au gaulois rusca, l'écorce.*

Sans que cette explication ne soit fausse, elle nous apparaît tout de même un peu tirée par les cheveux !

Dasen, Gruyère, glossaire de la page 397, donne ceci :

Entrochoir : presse ancienne employée au début du XIXe siècle. Cette presse utilisait des blocs de rochers pour transmettre la pression au fromage.

A notre avis il faut bien différencier l'entrochoir qui est un élément de bois mis à plat, voir plus bas, de la presse elle-même qui est posée sur l'entrochoir.

Le terme, curieusement, ne figure pas dans le dictionnaire du patois vaudois.

Dans la Civilisation du gruyère, cahier du musée gruérien no 2, de 1999, à la page 83, sous le terme presse, on ne parle pas d'entrochoir, mais simplement de table. Il y a là aussi sans doute un vide, car l'entrochoir est un élément si important du dispositif de fabrication de fromage qu'il ne saurait être ignoré.

Mais revenons à Paul Hugger qui, dans le même ouvrage que dessus écrit :

*Non loin du foyer se trouvent les presses à fromages. L'« entrochoir » leur sert de support ; c'est une planche de bois de 5 à 8 cm. d'épaisseur dont l'un des bouts se termine en forme de trapèze. Une entaille en longe le bord ; elle recueille le petit-lait et l'évacue vers la bonde. Pour faciliter l'écoulement, la table est légèrement inclinée. Le petit-lait se déverse dans un chaudron ou un seau. Autrefois on dressait souvent l'entrochoir au-dessus d'un tronc d'arbre évidé qui, semblable au bassin d'une fontaine, pouvait mesurer jusqu'à six mètres de long.. On y recueillait le petit-lait ou bien la mangeaille des cochons. Aujourd'hui l'entrochoir repose en général sur des pierre ou des chevalets de bois. Une fois même, je suis tombé, au vieux chalet de La Givrine (Chenit) sur une planche appuyée simplement sur des billots non écorcés.*

Daniel Glauser, dans Maisons rurales du canton de Vaud, 1989, p. 255, parle en premier de « l'arrochoir », pour « entrochoir » :

*Après son prélèvement dans le chaudron à l'aide de la toile à fromages, on place la pâte dans un moule sur l'« arrochoir » ou « entrochoir », une table épaisse qui permet de récupérer le petit-lait dans un bidon ou une seille grâce à deux rigoles creusées à cet effet dans le bois.*



L'entrochoir du Pré d'Etoy et son système complexe de presse.



Un « enrochoir » d'antiques générations, sans doute le plus ancien de la Vallée, taillé directement dans un tronç d'arbre. Reconstitution.

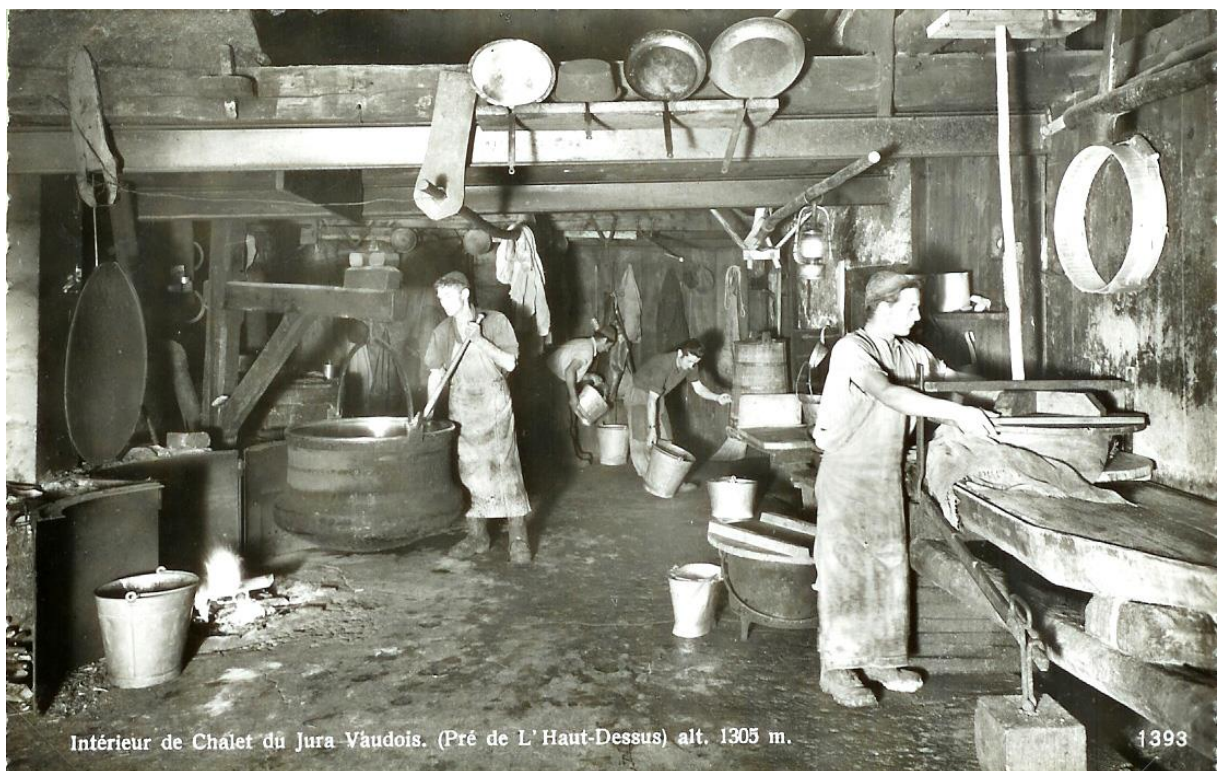


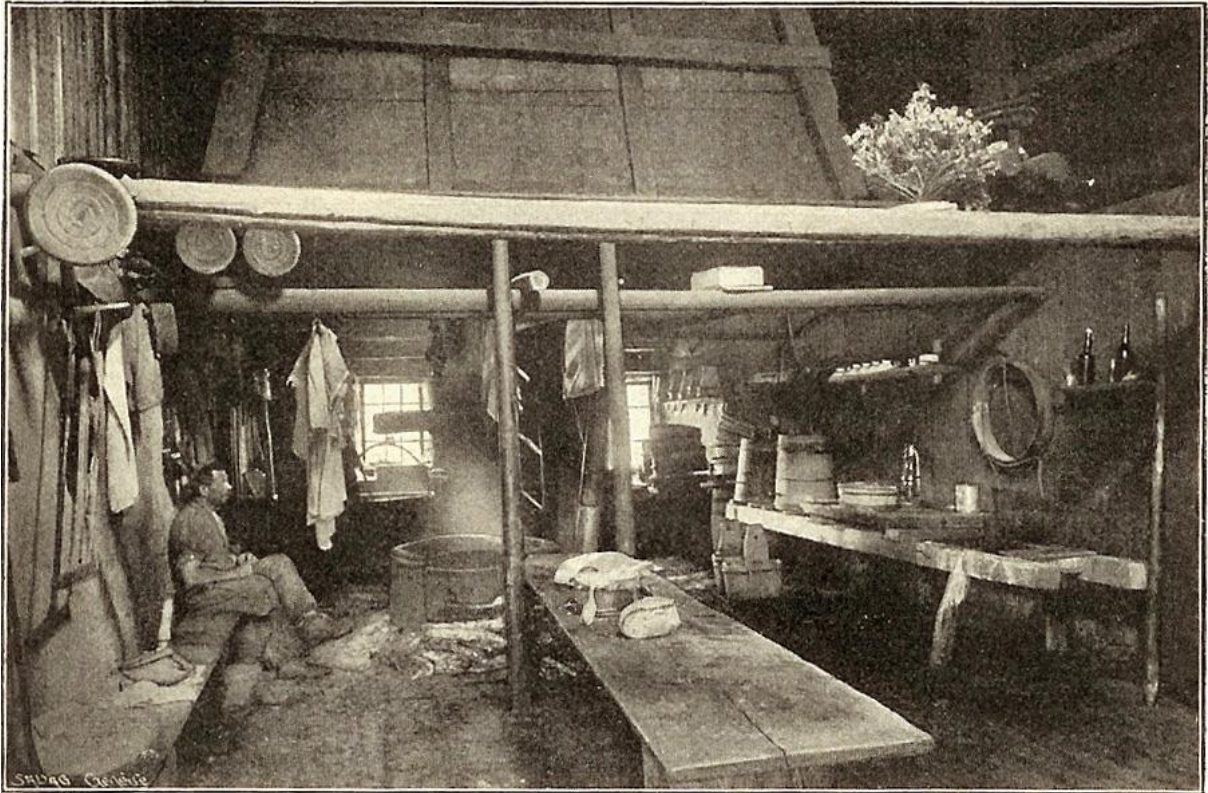


L'enrochoir du chalet de la Petite-Chaux dans la combe des Begnines. Le système de presse à disparu du niveau inférieur, par contre on le retrouve encore intact au deuxième niveau, tout cela tout au moins en 2011.



Des enrochoirs solides en ces deux chalets, ci-dessus inconnu, ci-dessous celui du Pré de l'Haut-Dessus.





Intérieur du chalet du Pré de Bière au début du siècle. Tout y est !