

## Une cave à fromage

Des comme celle-ci vous n'en trouverez pas ! Ou plus. C'est qu'on les a transformées, c'est qu'elles sont plus modernes, qu'on les a adaptées au goût du jour, et même si elles ressemblent grosso modo à cette antique cave. Antique certes, mais qui a déjà, il y aura bientôt un siècle, perdu de son authenticité avec le bétonnage du sol par les propriétaires, tandis qu'il était resté pendant plus de deux cents ans de terre battue. Le mieux eut été encore le gravier, mais celui-ci ne se trouve pas en nos hauts et il eut fallu s'en aller Dieu sait où pour en trouver, en plaine on suppose.

Des caves encore en fonction, essayons tout de même d'en trouver.



Et bien nous n'en trouvons point ! Ce ne sont que d'immenses locaux où les fromages s'empilent par centaines sur des plateaux, ceux-ci, fort heureusement, toujours en bois, en sapin de préférence.

Nous faudrait donc retourner au tsalet et y vouèrre du vrai, du solide, de l'authentique ! Mais avant que de revouèrre nos bases, passons donc par celui des Esserts, sur la commune du Lieu, au début des années quarante. De l'autre siècle. Il est alors tenu par Louis Lyon, père de cet Arnold que nous avons bien connu. Là-bas, c'était la vraie ambiance de chalet, et des mordus comme on n'en voit pas beaucoup. Ils fêtèrent d'ailleurs leur cinquante-cinq ans d'alpage en 1982-1983. Puis ce sera au tour de la famille Pache de l'Epine-dessous. Dès 1983. Voilà donc 40 ans que ça dure, Samuel Rochat, Bernard son fils et maintenant Raphaël.



Qui tourne les fromages ? Ce n'est pas Louis. Arnold peut-être. Ou un employé de l'équipe du chalet.

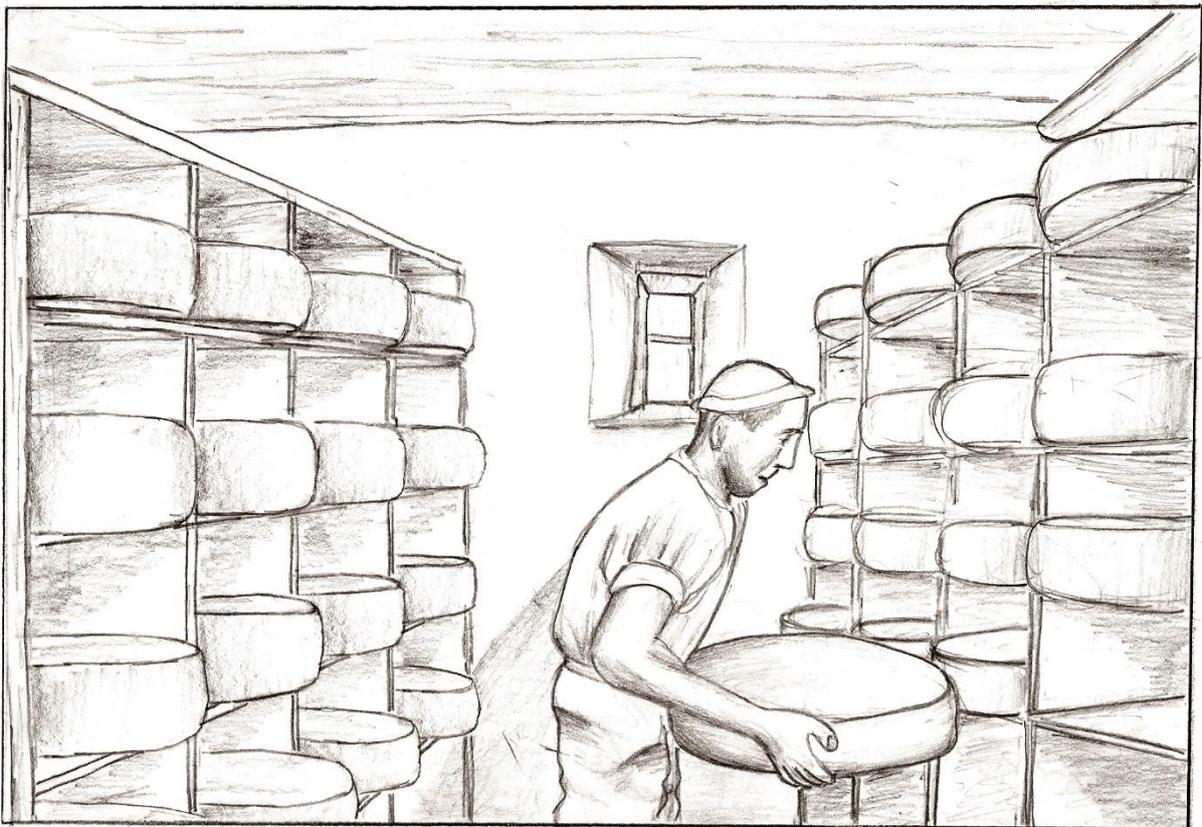


Image retravaillée par un artiste qui s'essaie à l'art du dessin, PAR.



La fabrication du fromage aux Esserts, avec Arnold Lyon, à droite, et un employé à gauche.



Le père Louis Lyon, ayant descendu un fromage des Petits Esserts aux Grands Esserts, alors que la famille amodiait les deux montagnes. Admirez les cléders.

# Cinquante-cinq ans sur l'alpage...

A Mont-la-Ville, Arnold Lyon et son épouse jouissent d'une retraite bien méritée après une activité alpestre qui a été une véritable passion.



J.-F. REYMOND

**UN LONG BAIL** de complicité pour Micheline et Arnold Lyon.

«J'ai été cinquante-cinq ans là-haut» déclare fièrement Arnold Lyon, de Mont-la-Ville, au pied du Jura vaudois. Là-haut, c'est le chalet des Esserts, au dessus des Charbonnières, dans la vallée de Joux, sur la route de Mouthé, non loin de la frontière. Cet endroit, entouré de magnifiques pâturages verdoyants, représente toute la vie d'Arnold. Il y a travaillé avec son père, dès l'âge de treize ans. Amodia-taire de la commune du Lieu, la famille Lyon y a consacré deux générations de bergers. A cette époque, il y avait le remuage avec le chalet voisin, le Chalet Neuf, qui impliquait un changement de domicile tous les quinze jours! Ce n'était pas une mince affaire... Il y avait en outre 75 vaches à traire à la main. Le chalet des Esserts a toujours été une fromagerie. Les Lyon y traitaient alors 5000 kg de fromage par saison. Le remuage a duré 28 ans et il a cessé en 1956, le Chalet Neuf ayant été attribué à un autre avant-droit.

A la mort de son père, Arnold Lyon a repris le flambeau. Avec plusieurs aides, il assurait la bonne marche du

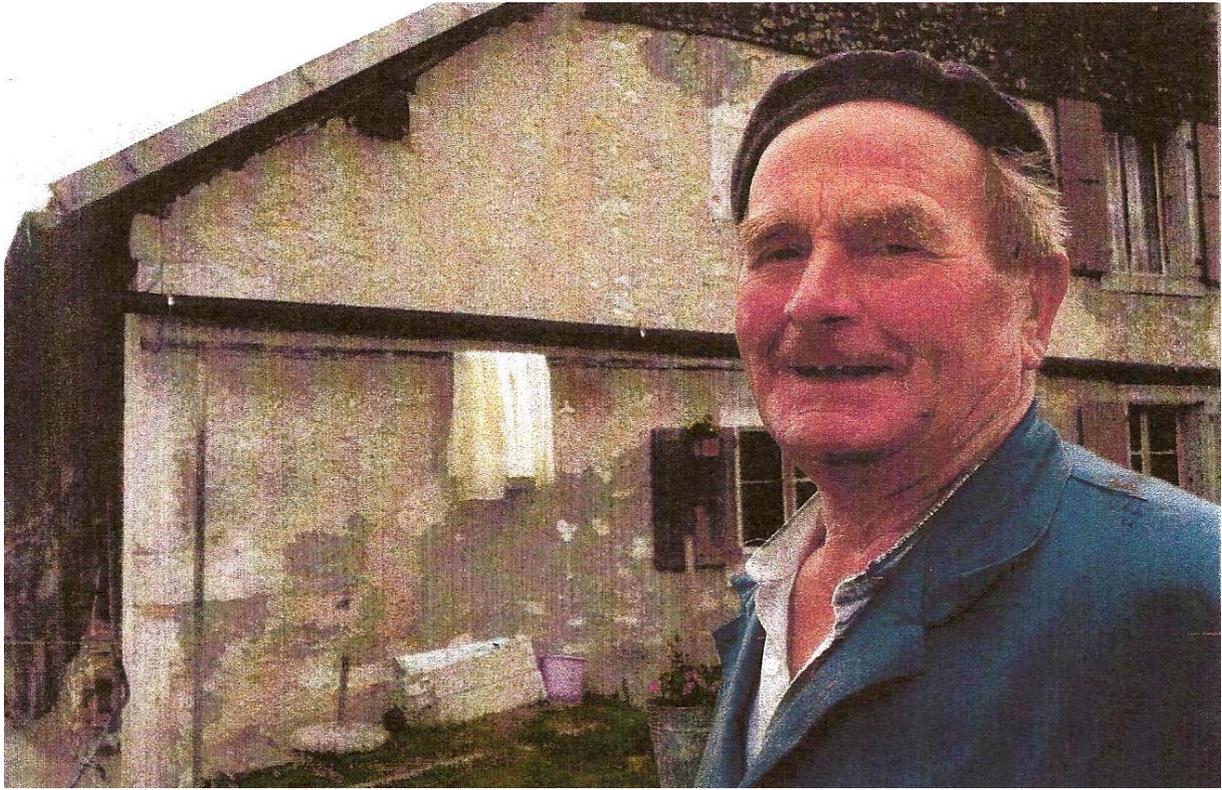
chalet et de la fromagerie alors que Micheline, son épouse, s'activait aux travaux des champs en plaine, le couple n'ayant pas eu de fils pour assurer la continuation. En plus de cela, la maîtresse de maison assumait également le blanchissage du linge de l'équipe et les repas dans d'incessantes navettes en voiture entre plaine et montagne.

Depuis l'âge de seize ans, Arnold Lyon s'est mué en un fromager bien débrouillard. Avant la lettre, il a procédé à la vente directe en proposant ses produits aux promeneurs. Son fromage, son séré, son beurre et sa fameuse crème au baquet étaient renommés loin à la ronde et il y avait beaucoup de passage au chalet pour se les procurer. Dans les derniers jours de la saison d'alpage, il n'hésitait même pas à confectionner environ 600 kg de vacherin Mont-d'Or qu'il donnait à un affineur du village du Pont. Il est probable de ce fait le seul fromager d'alpage à en avoir produit. Respectant la tradition, la montée et la descente se sont toujours effectuées à pied, sur une distance de 16 kilomètres. Le chalet des Esserts a été amélioré au fil des

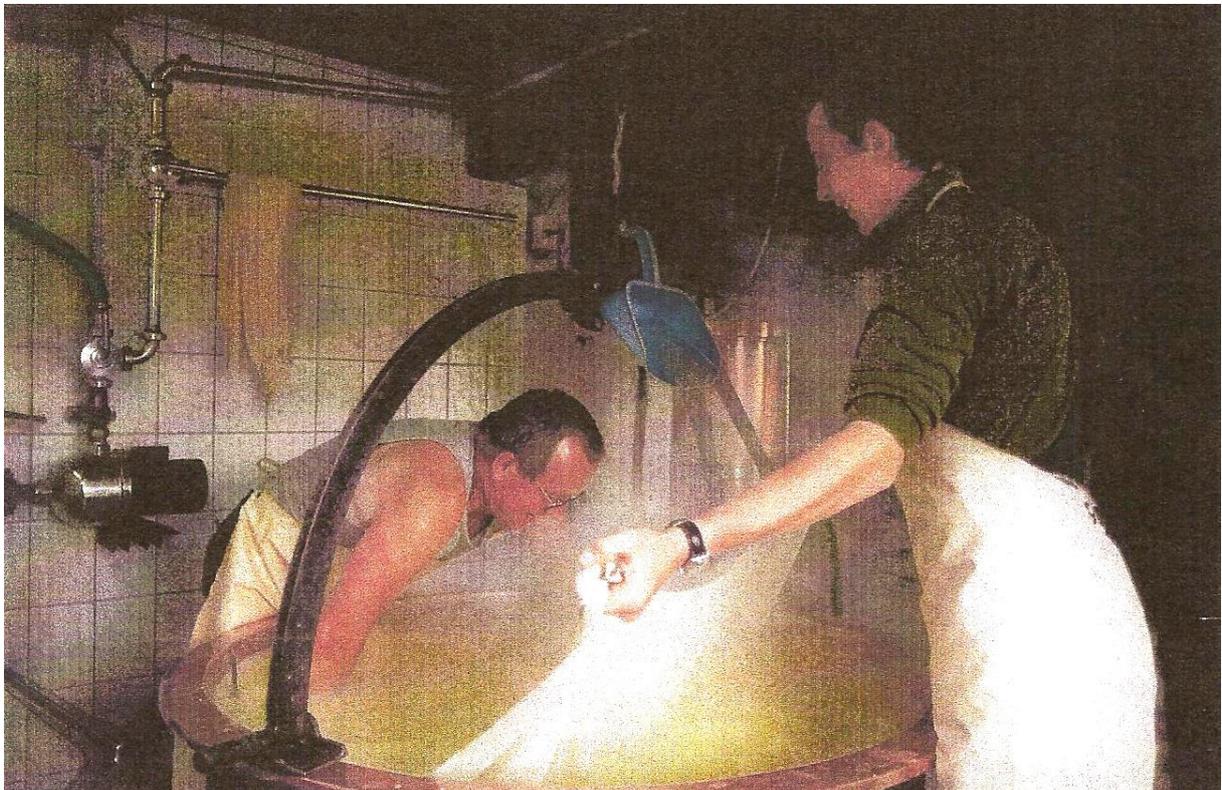
ans. Arnold Lyon y a même posé la lumière électrique en 1973, mais... seulement à l'écurie! En effet, ses aides d'alors, deux solides armaillis authentiquement gruétiens préféraient de loin le bon vieux falot tempête. «Si tu poses la lumière à la cuisine, ce ne sera plus un chalet», lui avaient-ils déclaré!

Aujourd'hui, le couple Lyon ne va plus à l'alpage depuis 1983, année où il a cessé ses activités. Arnold est âgé aujourd'hui de 80 ans tout juste mais il ne les fait pas. Les retraités vivent dans leur maison de Mont-la-Ville entourés de multiples souvenirs. De magnifiques sonnaillies et toupins datés et marqués témoignent de leur intense activité alpestre. Mieux, Arnold Lyon a carrément reconstitué un chalet d'alpage dans le sous-sol où rien ne manque, même pas la chaudière suspendue. Le vétéran de la Société suisse d'économie alpestre peut ainsi recevoir ses amis et connaissances dans le plus original des carnotzets...

JEAN-FRANÇOIS REYMOND



Samuel Rochat dit Pache à bise du chalet des Esserts.



Bernard Rochat et son fils Raphaël sortent le fromage en ce même chalet.

Après ce léger détour aux Esserts, revenons à Mallevaux-Dessus. La cave est donc restée telle qu'elle fut toujours.



On l'aura compris, les fromages ne sont pas tout à fait d'époque ! Les plateaux le sont pour la plupart, avec rajout pour les manques de plateaux récupérés dans une ancienne maison où l'on affinait des fromages, plateaux que l'on date de 1866. Ceux-ci sont placés sur des supports que l'on nomme échelles. Des éléments que l'on avait malheureusement sciés autrefois ont dû être remplacés. La cave est éclairée par deux bornatz.



Le plafond est en poutres et en planches, le sol de ciment. Il pisse l'eau en certains moments de l'année.



Le plafond de la cave.



On ne le croirait peut-être pas, mais des planches de plus de 150 ans d'âge. Des chêneaux sans doute un peu moins antiques.



Autres anciens plateaux.

Retrouvons Paul Hugger, professeur, pour une nouvelle leçon. Cette fois-ci consacrée à la cave à fromage. Le Jura vaudois, pp. 91-92 :

*C'est le moment de jeter un coup d'œil aux caves. Une bonne cave à fromage doit rester sèche, le sol ne doit pas être étanche sous les rayons. C'est encore la terre battue qui convient le mieux. Lorsqu'on pose un revêtement de ciment, il faut éviter de recouvrir l'espace sous les casiers. Mais cette précaution ne suffit pas toujours. Dans certaines caves, de l'humidité se condense sur le sol et le fromager a toutes les peines du monde à protéger le fromage de la moisissure. Les anciens rayonnages formaient un meuble fixe. Les planches s'inséraient dans des poutres coincées entre le sol et le plafond. Aujourd'hui on utilise généralement des éléments détachés (planches, billots) que l'on ajoute au fur et à mesure que s'accumulent les meules. Ainsi le fromage moisit moins facilement, car il reçoit plus d'air. En outre on peut enlever les planches pour les nettoyer. Mais la plupart des caves à fromage répondent aujourd'hui à un autre usage, remplissant au mieux la fonction de garde-manger ou simplement de dépotoir où s'entassent pêle-mêle les objets les plus hétéroclites : harasses crevées, sacs de fourrage, bouteilles vides, ustensiles rouillés, rouleaux de barbelés, etc.*

*Fréquemment aussi on a aménagé le local en pièce de séjour et chambre à coucher, ou bien on y a installé une étable pour les veaux avec une entrée séparée.*

*Le plancher au-dessus de la cave à fromage est d'une exécution particulièrement massive. Il consiste en un assemblage de troncs équarris : les « fourrons ». Du gravier fin (« ballastre ») comble les espaces triangulaires entre les poutres. C'est là une mesure de sécurité contre les étincelles volantes de la cheminée, destinée en cas d'incendie à protéger aussi longtemps que possible des flammes le précieux stock de fromage, le « fruit », pour accroître les chances de sauvetage.*