

L'enrochoir du Crêt-à-Chatron-Vieux

Celui-ci a fait récemment partie d'un lot vendu au Patrimoine de la Vallée de Joux par CAD lors du débarras de la maison du Poste, aux Charbonnières. C'est une belle pièce, et une pièce miraculée. En ce sens qu'un jour, ce dernier propriétaire, l'avait vu sur un gros tas de chénit provenant du chalet voisin du Crêt-à-Chatron vieux, alors que l'amodiatrice était prêt à y mettre le feu ! Donc quelques seconde après, feu l'enrochoir du Crêt-à-Chatron-Vieux !

On a pu le constater ces dernières années que ce type d'engin, somme toute assez modeste par ses dimensions, 150 x 51 cm, était fabriqué en quelque sorte en série par les boisseliers de la région. Ceci dit après avoir rencontré plusieurs enrochoirs présentant les mêmes caractéristiques de fabrication. Leur relative modestie prouve des alpages moyens où l'on ne pouvait fabriquer qu'un fromage par jour. A moins que l'on ait procédé à la double fabrication journalière, une le matin et une en fin d'après-midi, ce qui n'est pas certain, tout au moins pour l'ensemble de la saison, réservant ce type de double fabrication uniquement pour le début de la saison où l'herbe est grasse et où le lait est le plus abondant.



L'enrochoir du Crêt-à-Chatron-Vieux, dimensions : 150 x 91. Serait-il possible d'y placer à l'occasion deux fromages en presse ?



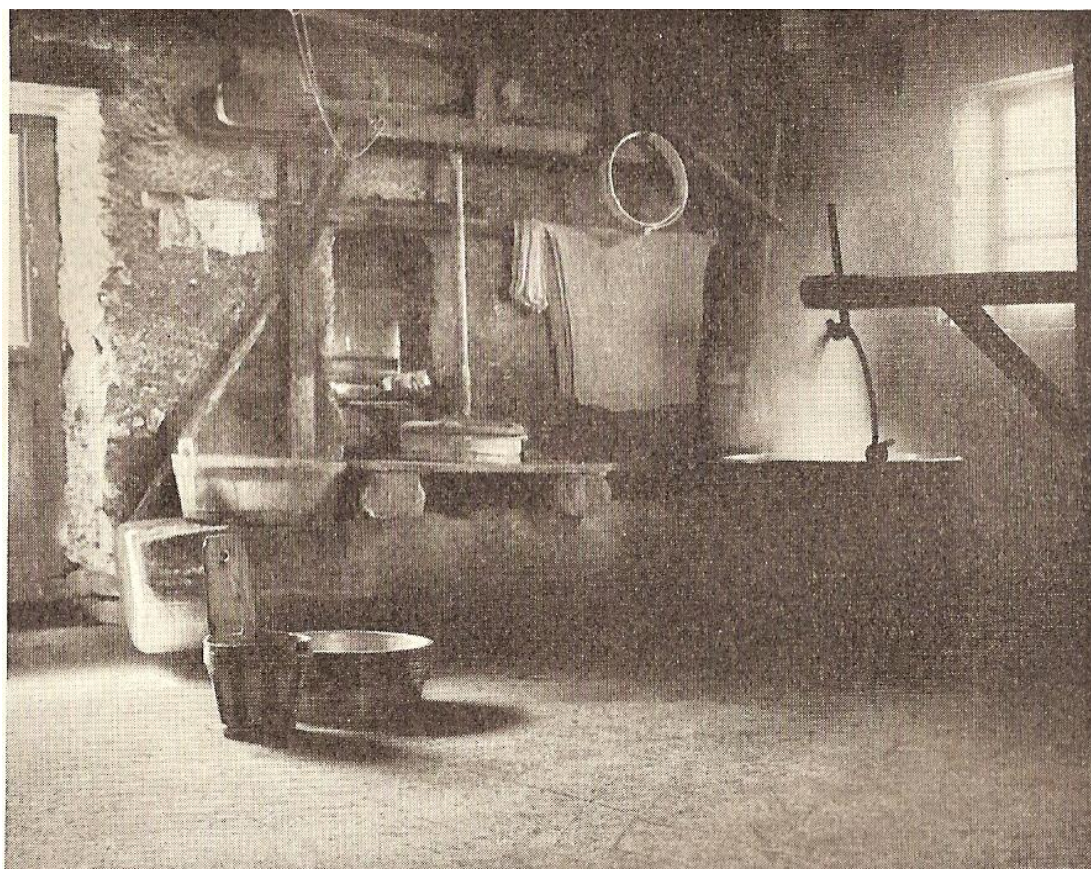
Claude-André Depallens y a gravé une silhouette du chalet du Crêt-à-Chatron-Vieux.



Chalet dont voici l'intérieur à la fin du XIXe siècle. L'amodiataire, Fernand Rochat de la Cornaz est à gauche, en pleine méditation. Un grand bouèbe est au centre qui fait semblant de baratter la crème et le fromager donne l'illusion de brasser le caillé avec le tranche-caillé ou le débattoir. Il s'agit naturellement d'une photo composée.



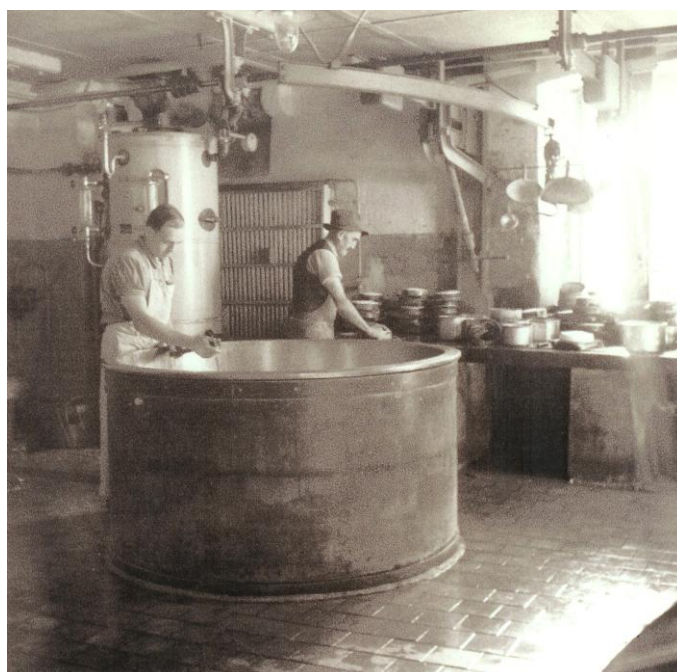
Chalet du Pré de L'Haut-Dessus où l'activité est plus intense. L'enrochoir déjà de belles dimensions, autant en surface qu'en épaisseur, de manière pratiquement certaine pourrait accueillir deux fromages.



Nous sommes dans les Alpes. L'enrochoir est d'une épaisseur bien moindre et surtout de forme beaucoup moins sophistiquée, en apparence simple plateau n'accueillant qu'un fromage.



Plutôt sur Fribourg, avec un long et mince enrochoir. Nous sommes en présence d'une presse dite à chandelle. A gauche, les pots de grès contenant la présure.



Les enrochoirs – ou couloirs – de laiterie, comme ici aux Charbonnières en 1939, étaient de dimensions beaucoup plus importantes, constituant une véritable table de travail, autant pour la presse des fromages que pour le sanglage des vacherins.



Les moules à vacherin en occupent toute la place. Ici toujours en 1939 avec le laitier Gaston Rochat.

Des nouvelles de l'enrochoir dans : La civilisation du gruyère, Cahier du musée gruérien no 2, 1999, p. 83 :

Table à presser le fromage. Inretchià, inretyà, ertchià (m.). Table sur laquelle on met en forme (mettre dans la *reste*) et presse le fromage sortant de la chaudière. Le plateau est taillé dans une seule pièce de bois. Il est pourvu de rebords ou de rigoles pour l'écoulement du petit-lait. Un exemplaire de 1639 est conservé. La paroi en bois située derrière l'*inretchià* a souvent été le support de grafiti taillés au couteau par les armaillis, dates, noms, personnages, etc.