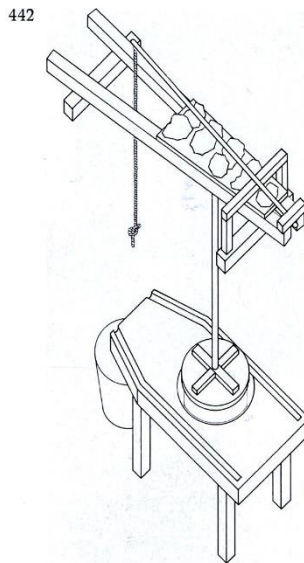


## La presse à fromage

La presse ancienne a été admirablement décrite par Paul Hugger auquel nous faisons référence. Le Jura vaudois, 1975, p. 163 :

*La presse est installée au-dessus de l'enrochoir. Le type le plus ancien, que l'on rencontre encore dans certains chalets jurassiens, est celui de la presse à chandelle. A la hauteur du plafond deux poutres horizontales, les « fourches » reposent librement sur deux traverses et supportent de lourdes pierres en guise de poids. Ces poutres pressent, par l'intermédiaire d'une tige de bois (la « chandelle »), le fromage serré dans un moule et recouvert d'une planche protectrice : le « tavié ». Celui-ci est surmonté d'une croix en bois massif (le « croisillon ») pourvue en son milieu d'une ouverture ou vient s'engager le pied de la chandelle. Un bras de levier, la « balance », permet au fromager d'ôter sans trop de peine le poids de la presse pour dégager la meule. Il s'agit d'une perche en bois ou simplement d'une grosse branche basculant autour d'un axe à la hauteur des fourches. Si on la tire à soi, l'autre bout monte tout en soulevant l'extrémité des fourches auxquelles le rattache une chaîne. L'on peut alors retirer la chandelle et libérer le fromage. Au Pré d'Etoy, le dispositif se complique encore du fait que la première balance, au moyen d'une corde, en abaisse une seconde qui soulève les deux poutres. La presse à chandelle ne fonctionne plus qu'au Pré d'Etoy ; mais on la rencontre encore sur d'autres alpages (par exemple à L'Abbaye). Souvent il ne reste que les poutres avec leurs poids de pierre et plus d'un jeune berger ignore tout de leur ancien usage.*

Système somme toute très compliqué qui mérite un dessin offert par Daniel Glauser, dans Maisons rurales du canton de Vaud, 1989, p. 254 :





Presse du Pré d'Etoy, dessin de Pierre-Abraham Rochat d'après une photo de Paul Hugger, dans Le Jura vaudois, 1975, p. 162.

On avait aperçu l'entrochoir ou arrachoir, ou encore couloir, du chalet de la Petite-Chaux dans la Combe des Begnines. On avait précisé que le système de presse, complètement disparu de la cuisine, demeurait encore au galetas. Il se présentait de telle manière :



Tout ce qui reste de la presse. La poussière s'est accumulée pendant les décennies où cet engin n'a plus servi. A droite coin de la hotte de cheminée toujours en bois.



11289

Armailis préparant le fromage.

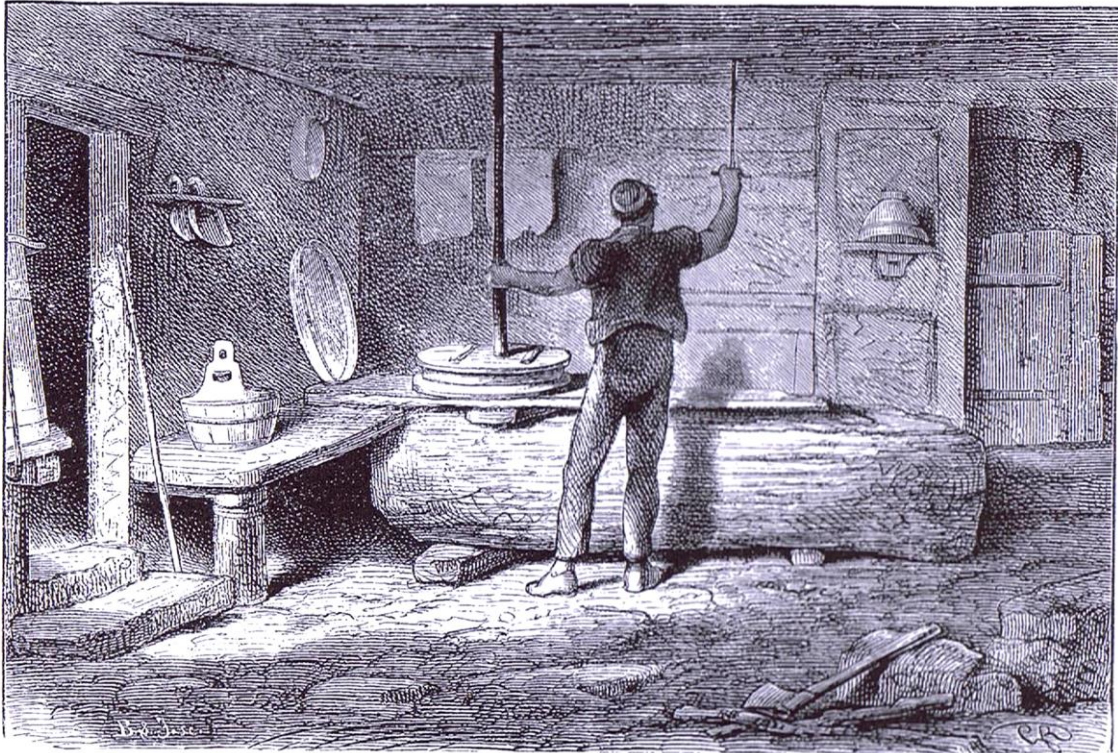
On revient souvent aux mêmes photos pour faire nos démonstrations, faute d'autres qui nous en diraient tout autant si ce n'est plus. Les presses sont à gauche, double, sans doute avec le système à chandelle évoqué plus haut. Cette photos malgré tout est de pure mise en scène, puisque le berger du premier plan s'apprête à faire du feu hors du Creux !



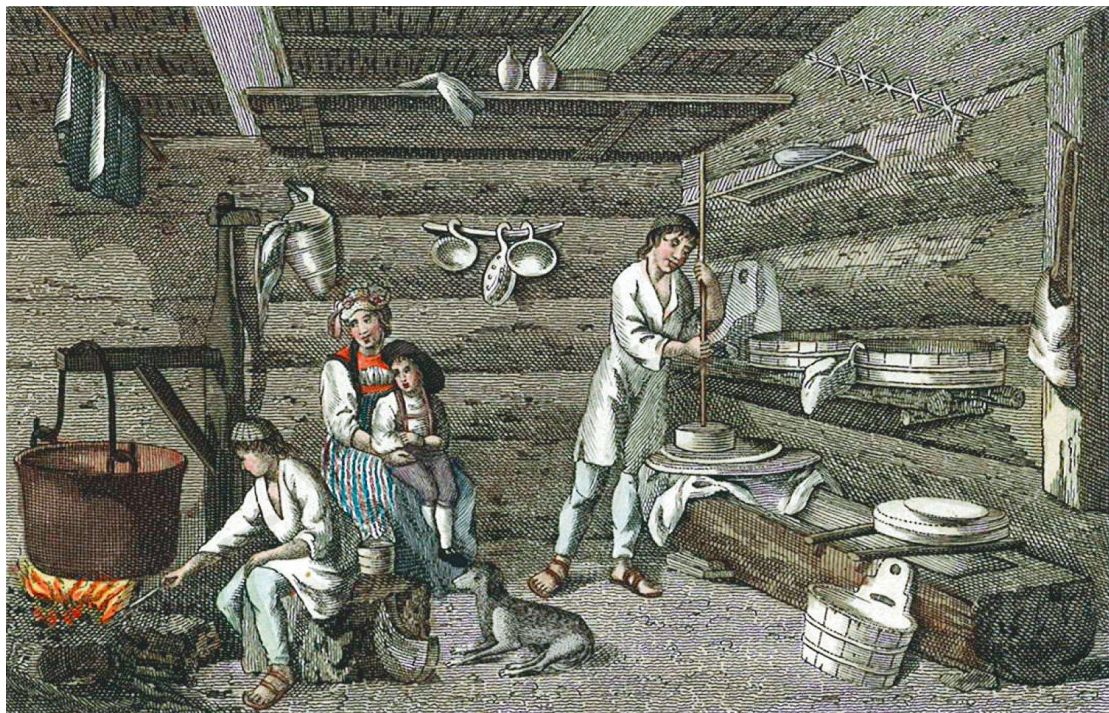
Intérieur de Chalet du Jura-Vaudois. (Pré de L'Haut-Dessus) alt. 1305 m.

1393

Là aussi retour à du déjà vu. La presse de droite est aussi à chandelle.



Gravure parfaite pour nous montrer l'action du berger quant à une presse à chandelle. On découvre aussi le bassin sous l'enrochoir tel que nous le décrivait Paul Hugger à la page 159 du Jura vaudois, 1975, écrivant donc : *Autrefois on dressait souvent l'enrochoir 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.* La longueur de six mètres nous apparaît toutefois bien excessive.



Autre gravure où retrouve un semblant de presse, mais surtout le bassin sous-jacent aux cercles en lieu et place d'un enrochoir en bonne et due forme.

