

## **Ambiance**

*Il ne se doutait pas, quand il pénétrait dans la laiterie, tandis qu'ils préparaient les expéditions dans le local de coulage en lequel on avait tiré la table de la chambre à lait, ou quand il était descendu à la cave pour les voir emboîter autour de la table pourrie de sel, que ce qu'il voyait ou sentait, il ne l'oublierait dès lors plus, et que plus tard, après quarante ou même bientôt cinquante ans, il pourrait le restituer avec une précision qui l'étonne lui-même. Ainsi il n'a rien oublié, ni les façons d'être, ni les gestes, ni les odeurs surtout, celles-ci d'une richesse incomparable, qui ne le rebutaient pas, au contraire, elles avaient un fond solide et rassurant dans cette cave tiède et humide, peu éclairée par une lampe dans le couloir central, la baladeuse entre les pendants, où l'on se trouvait bien, coupé du monde de par sa profondeur, protégé des hommes par ces quatre murs solides et par la présence de ceux-là qui constituaient sa famille.*

*L'odeur déjà. Il y avait dans ce que l'on nommait la petite cave, elle était plus fraîche, on y mettait les vacherins pour les passer ensuite, ressuyés, dans la grande cave, la pièce de fromage à destination des gens du village, déjà fortement entamée, avec le couteau dessus. Et son odeur de fromage, salée, tandis que vous regardiez la pâte tranchée nette où dans quelques trous, coulaient des larmes de sel, vous mettait l'eau à la bouche. On s'en serait volontiers coupé une liche avec le gros couteau que seul un homme fort pouvait servir avec succès. Quand on ouvrait la porte, elle aussi pourrie de sel, le bois à la longue n'y résiste pas, et que penser des serrures dont le fer s'en va par plaques, rongé jusqu'au cœur, on pénétrait dans la grande cave, la vraie, la chaude, là où l'on travaillait. C'était là le cœur même du monde de l'affinage, son centre absolu, où se mûrissaient les vacherins sur leurs fonds placés sur les pendants et que le commis soignait dans les couloirs, pas toujours motivé, que la pauvre lueur de la baladeuse ne révélait qu'à peine, là où surtout, tout au fond, contre le mur, près d'une boille d'expansion de la chaudière du haut, sur une table plus vieille que les gens eux-même, l'on « poitait », comme l'aurait dit la tante Mathilde, femme d'un affineur voisin, suisse-allemande et affublée d'un accent formidable que l'on aurait tranché au couteau, autrement dit où l'on emboîtait. Ils le faisaient sans excitation quelle que soit l'heure, mon père, mon grand-père, n'étaient pas gens à s'énerver. Ils laissaient cela aux femmes, ma mère et ma grand-mère pas toujours d'excellente humeur et entre lesquelles ne passait jamais qu'un courant alternatif de très faible voltage ! Chacun avait mis son tablier noué à la taille. Chacun prenait ses planchettes chargée de vacherins pour les mettre devant lui, et chacun aussi avait un sac de papier pleins de boîtes, vieil emballage pour aliment, dans lequel il puisait selon ses besoins.*

*De temps à autre on allait en chercher des numéros différents sur les planches posées en retrait. Rien n'était pratique. Et les piles de vacherins emboîtés s'entassaient sur la table. On en faisait dix, on en faisait vingt, et très hautes si la place manquait. On coupait la sangle, on resserrait le vacherin pour lui faire prendre l'espace qu'il y a dans la boîte. On le relâchait, on le pressait avec les pouces pour le faire adhérer au fond et puis l'on « paraît », c'est-à-dire qu'on enlevait la partie de la pliure qu'il y a de trop. Les clients n'aiment pas à ce que votre vacherin ait l'air perdu dans son emballage, de la présentation, que diable ! Et sachez faire rester votre couteau en surface, pas qu'il suive la veine de la pliure quand celle-ci vous conduit droit à la cave ! Et profitez pour enlever quelques saletés de la surface avec la pointe de votre couteau. Boîte refermée, au suivant. Si le vacherin est souple sur sa planchette, il vous les fait, ces fameux trois plis que vous aimez tant. S'il est resté séché, l'un de ces durs au milieu comme il n'y en a que trop, il en fait cent, ridé comme la peau d'une pomme en fin de saison, oubliée dans un coin de la cave. On imagine sans peine la tête que fera le client à la réception d'une marchandise pareille, là-bas, dans les montagnes neuchâteloises. Etrange, deux clients dans le même village, à deux pas l'un de l'autre. Ils se voient par la fenêtre !*

*Quel chenit. On marche sur des bouts de sangles et des déchets de pliure. On y patrigote, une vraie litière. Et ça sent de ces odeurs de vacherin auxquelles se mélangent celles des sangles, plus acides, et du bois humide. Et la pendule tourne, là-haut, tandis que la grand-mère monte préparer les vacherins que le commis, par grosses piles, il vient d'abandonner son bidon d'eau chaude qui fume dans le couloir, lui amène sur la table. Il est ravi de pouvoir quitter la cave quelques instants pour voir autre chose, changer d'ambiance. Il sourit. Il rit. Plus il y en a, plus il aime. C'est un suisse-allemand heureux et de bon caractère. Et la mère aussi est montée. Et il ne reste plus en bas maintenant que les deux hommes, et quand bien même l'heure de la gare se rapproche, ils n'accélèrent pas. Ils ont leur rythme, lequel ils ne changeront pas, la terre dut-elle se fendre en deux !*

*En haut, sur la table, on lave, on tamponne les boîtes, on fait des piles, de cinq pour les petits, de trois pour les gros. On ficèle. Les deux hommes sont enfin montés. On admire ici par contre leur dextérité. On mesure la ficelle, on fait la grosse boucle qui sera plus tard comme une grande oreille, on serre, on retourne le fardeau, on passe la ficelle dessous, ça fait la croix dessous, ça fait la croix dessus. Et vous avez maintenant un fardeau avec une ficelle si serrée, que quand on la prend, elle vibre. On met les fardeaux par terre. Et aux suivants.*

*Le gros tampon semi-circulaire est sur le gros buvard. L'encre violette est dans une bouteille sous la table où il y a un espace, avec la brosse encatollée. Vous voyez le joli mouvement du poignet que l'on fait pour timbrer. Un coup sur le buvard, pour prendre l'encre, un coup sur le*

*couvercle de la boîte. Sur le dernier couvercle on met aussi les initiales de l'affineur et le numéro de l'expédition de la semaine. Qu'ils les reconnaissent à la gare. Les petits timbres avec les numéros sont dans une jolie boîte avec des compartiments, la ficelle est en grosses pelotes.*

*En montant, par la fenêtre qu'il y a en haut des escaliers, là où est le pupitre du coulage avec le registre dessus, on a vu qu'il neige, il neige tant et plus et ce ne sera pas aisé d'aller tantôt à la gare. On reconnaîtra à peine le chemin. Mais ici il fait bon, quoique le local de coulage soit plus frais que la cave, moins intime. La grand-mère est partie faire ses écritures, parmi lesquelles les lettres d'accompagnement des colis. Elle travaille sur du matériel usé et noir dont elle tire le maximum. Et la vieille pendule ici ne fait jamais défaut que l'on remonte une fois par semaine, parce qu'il est vital de savoir le temps qui reste avant que l'on ne doive partir pour la gare.*

*Les voyages, c'est l'oncle avec la Land-Rover. C'était plus anciennement Favre avec le cabriolet et la Bichette, une jument racée et nerveuse qui ne demande qu'à se dégourdir les jambes. Elle le fait au travers du village, fouette cocher, et le grand bruit qu'il y a sur la route et les graviers à cause des roues cerclées, lui donne plus d'élan encore. Cà file. Ils sont les deux, là, sur la banquette tandis que l'on dessert de frein. Favre et lui. Il a une confiance totale en ce compagnon de voyage. Et il est bien, les oreilles couvertes parce qu'il les a délicates, un gros bonnet de laine. Et le vent siffle, et le cheval n'arrête pas qu'on soit là-bas, au bas du village, pour ne prendre dès lors qu'un petit trot tranquille. Quelle belle équipée. Et la neige couvre la route et on laisse derrière, en elle, deux belles traces blanches. C'est le soir, cela reste pourtant lumineux. C'est la vie pleine. Ça file. Quel grand bruit, plus encore quand on traverse la voie ferrée. Et enfin on est à l'entrepôt. Comment enfin ? Mais on n'a pas vu passer le temps. La grande porte est ouverte sur la nuit, pleine de lumière. On s'active. Deux camions les précèdent. Des hommes déchargent des fardeaux par dix, par cent. Leur tour est venu. Ils les prennent à l'arrière pour les mettre dans l'entrepôt. Le sol en est couvert, il y en a partout. Et les commis de gare regardent les lettres de voiture, comptent, contrôlent. Ils les mènent dans le wagon en en tenant trois dans une main, trois dans l'autre, ce qui fait que les fardeaux s'appuient les uns contre les autres et prennent des positions presque horizontales. On pénètre dans le wagon qui est à quai directement depuis l'entrepôt. Deux mondes, l'un voyage, l'autre reste immobile, pour l'heure n'en font qu'un et communiquent. Pressé, jamais arrêté, faut pas faire attendre un convoi auquel on crochera bientôt le wagon. Quelle prodigieuse activité de la gare du Pont, quel monde étonnant que celui de l'affinage. Et tous de ces*

*deux villages viennent ici qui se disent deux mots parfois en passant : Ca tire ?*

*- Pas trop.*

*Ils ne sont jamais contents, il y a toujours quelque chose, et l'on se plaint des clients, tous de vieux pénibles, il n'y a qu'à Noël où l'on se tait, avec tant d'ouvrage que l'on n'a même plus le temps de pleurer ! Alors, les vacherins, on les envoie presque blancs, à peine ressuyés. Les clients râlent, ils râlent sans cesse d'ailleurs, pas assez faits, trop faits au contraire, ridés, cretolés, trop foncés, qui pissent, jaunes, collants, on dit alors pedzus, un trop de sel leur mange la fleur et attaque la croûte, cent qualificatifs pour un seul fromage.*

*Alors on laissait libre le quai pour les suivants. Et l'on reprenait le chemin du village, tranquilles, détendus, le visage brûlé par le froid et les gros flocons qui s'y fondent, traversant la rue du bas où les gens qui passent ne sont que des silhouettes indistinctes sous les hauts lampadaires, avec un paysan qui sort son fumier pour le monter sur le tas par une grosse planche glacée.*

*Des choses comme ça !*