

## **Le chaudron ou la chaudière.**

Pièce essentielle du matériel de chalet. C'est elle qui trône sur le char en cas de montée ou de remuage. Sans elle, pas de fromage, pas de bétail, pas de pâturage, pas de chalet.

Elle est grosse. Elle est ventrue. Elle est noire à l'extérieur, elle est lumineuse à l'intérieur alors qu'on vient de la laver. Elle brille de mille feux.

Naturellement en cuivre. Fabriquée par des chaudronniers extérieurs qui étaient tous les artistes. On ne fabrique pas une chaudière sans avoir appris le métier au cours d'un long apprentissage.

La dernière que l'on installa dans l'un de nos alpages, provenait du Val d'Aoste. Superbe. D'un poids terrible. Et d'un coût lui aussi terrible. On parle de 10.- pour un l de contenance. Soit par exemple pour une chaudière de 1200 litres, 12 000.- Ce qui n'est pas rien. Mais une chaudière se doit de durer toute une vie de fromager.

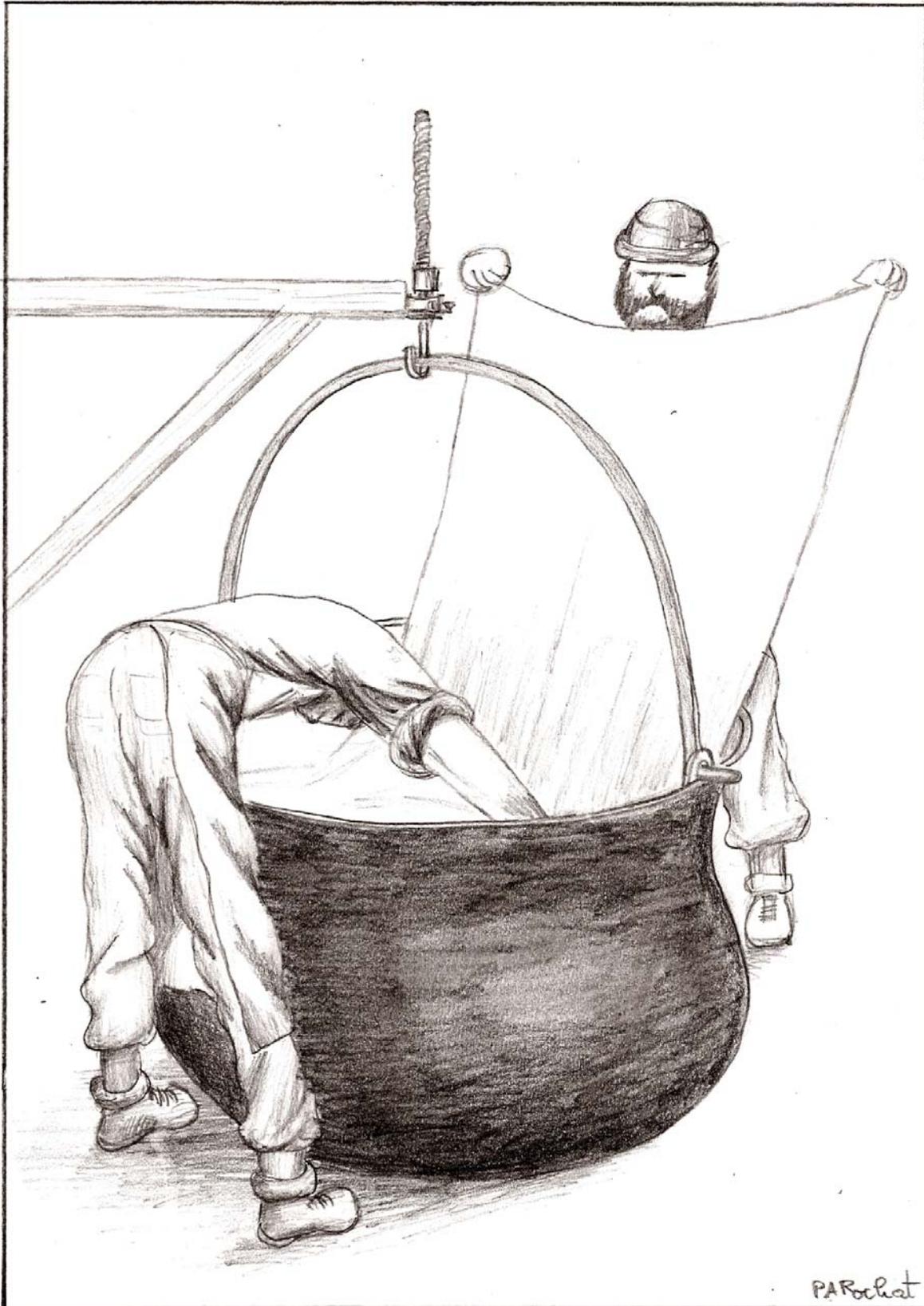
Les anciennes sont rares. Et coûtent sans doute à peu près aussi cher que les dernières arrivées sur le marché. Enfin, l'on ne sait pas trop. On suppose.

On peut vouer un véritable culte, à ces vieilles chaudières. C'est qu'elles ont vécu, qu'elles en ont vu défiler derrière elles des lignées de bergers et fromagers, c'est qu'elles ont accueilli aussi combien de fromages ? Faites le compte, disons 100 pièces par saison, pour cinquante saisons, par exemple, cela vous fait tout de même 5000 pièces. Elles sont alors amorties depuis longtemps.

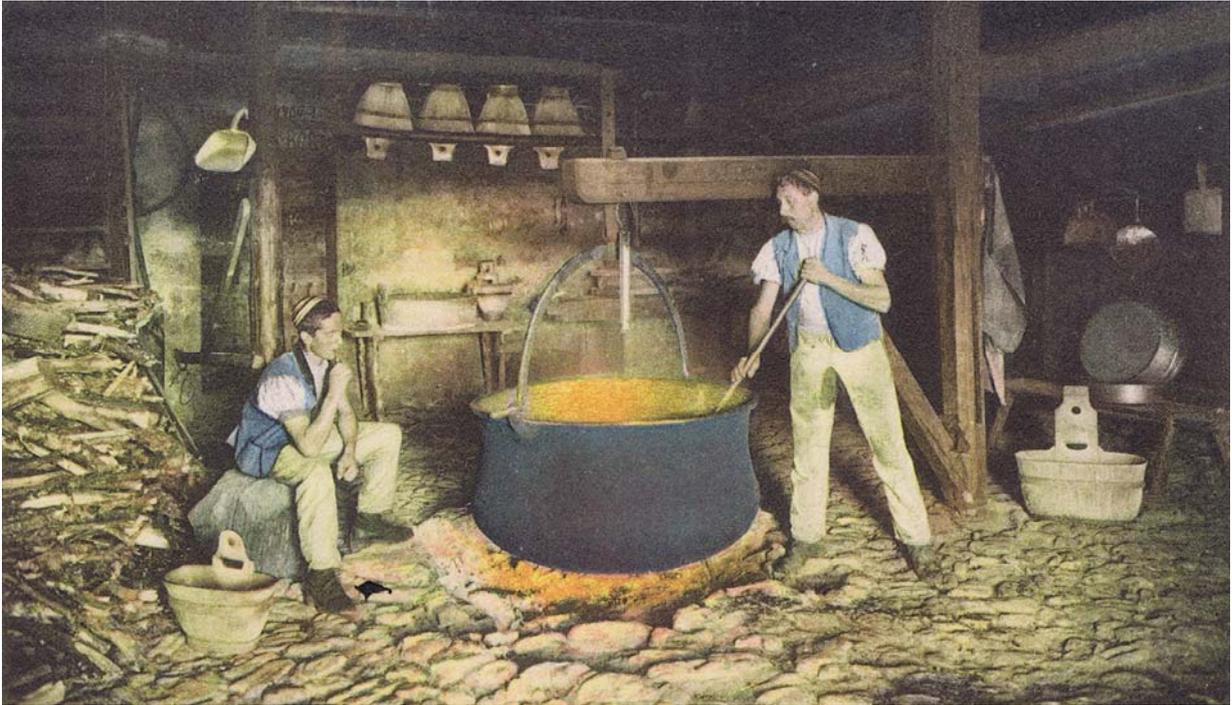
Si vous en avez une grosse à me proposer et pas trop cher, je suis amateur !



Non, celle-là n'a pas été fabriquée par Noldy. Un grand maître certes, mais avec des talents qui ne lui permettaient tout de même pas de façonner une chaudière miniature.



On sort le fromage de la chaudière.



Au chalet de la Dôle, magnifique scène de la vie de nos alpages, avec une partie de l'assortiment des objets de chalet.