

La chaudière ou le chaudron

Définition

Chaudron, en patois tsaudèron. Définition selon le Petit Larousse illustré de 1916 :



Le chaudron est véritablement l'âme du chalet. Sans lui aucune fabrication de gruyère n'est possible. Il fut donc utilisé pour la fabrication des fromages en montagne dès la plus lointaine histoire de ces lieux d'alpage, citons en particulier la Gruyère, pour ne pas remonter jusqu'au temps des Romains.

En cuivre dans la majorité des cas. De toutes les formes et de toutes les dimensions. Pour fabriquer de petits fromages à partir d'une contenance de 100 l. de lait environ, jusqu'aux plus gros, capables de contenir 1000 l. et plus. Il s'en fabrique encore. Sauf erreur le prix correspond de manière directe à la contenance, soit environ 10.- au l, ce qui revient à dire qu'un bon chaudron de 1000 litres vous coûtera près de 10 000.- Il s'en fabrique encore en Suisse, notamment à la fabrique Brüger à Villars-sur-Glâne dans le canton de Fribourg. On le produit aussi au Val d'Aoste. Le dernier en date du Chalottet, provient de cette région du nord de l'Italie.

Il faut naturellement aussi tenir compte des chaudrons utilisés dans les laiteries de village, au début dans les mêmes conditions que dans les chalets. Par ailleurs, en ces temps déjà lointains, les sociétés de laiterie, qui ne travaillaient que hors de la saison d'alpage, empruntaient volontiers des chaudrons aux chalets de la région. Une location était naturellement exigée pour cette utilisation en société. Des laiteries qui tinrent pourtant à posséder assez rapidement leur propre chaudron, d'une part par commodité, et d'autre part pour éviter de s'acquitter

d'une location et s'absoudre des divers problèmes liés à cet emprunt. Ainsi voit-on la laiterie du Brassus acquérir un nouveau chaudron en 1898.

Fabrique de Chaudronnerie

L. PASCHÉ

Rue de la Tour 35

LAUSANNE

Le 20 juillet 1898

Monsieur L. Capt
Président de la Société de fromagerie
du Brassus

INSTALLATIONS DE FROMAGERIES & TEINTURERIES

SPÉCIALITÉ D'APPAREILS POUR LA DISTILLATION

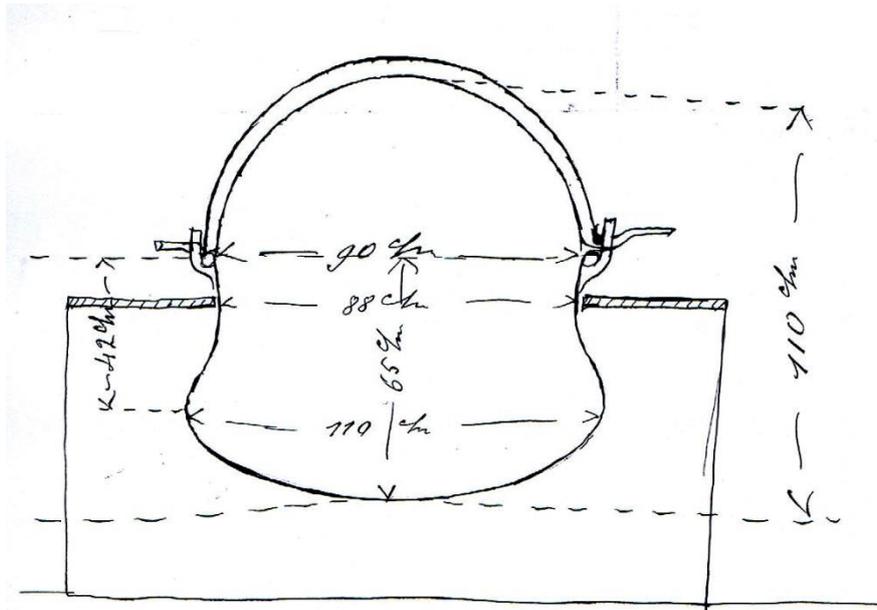
BATTERIE DE CUISINE POUR HÔTELS & PENSIONS
BOUILLIÈRES POUR FOURNEAUX POTAGERS
SYPHONS POUR TONNELIERS
TÉLÉPHONE N° 1201

Monsieur

J'ai l'avantage de vous informer que je suis à votre disposition pour vous fabriquer une chaudière à fromage de 450 litres pour le prix de fr 250 - rendue franco par du Pont.

Si vous préférez, je vous le compterais à raison de fr 3.30 le kilo, le poids approximatif serait d'environ 75 kilos.

Au cas où je devrais me rendre sur les lieux pour prendre des dimensions spéciales, le prix serait de fr 4.00 le kilo. J'espère qu'à ces conditions

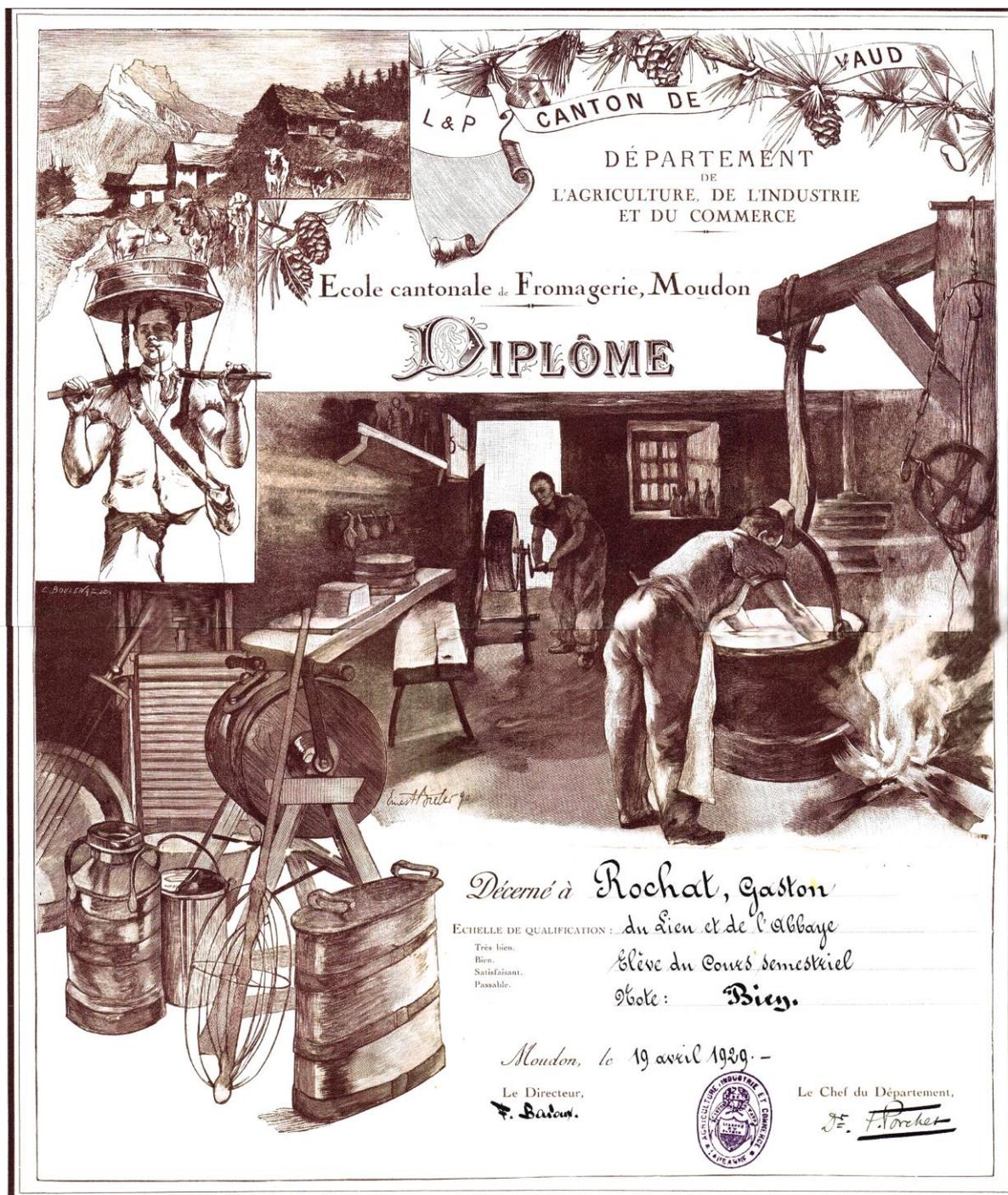


On retrouverait ce genre d'achat pour toutes nos laiteries. Idem bien entendu pour nos chalets, un chaudron ne pouvant pas faire une éternité et le port des vaches pouvant changer en fonction de surfaces que l'on augmenterait ou diminuerait.

Les fabriques de chaudrons dans notre pays devaient être nombreuses.

Le chaudron est tellement l'âme des lieux, qu'il figure souvent sur les diplômes, que l'on attribue à un fromager de chalet ou à un fromager de village.



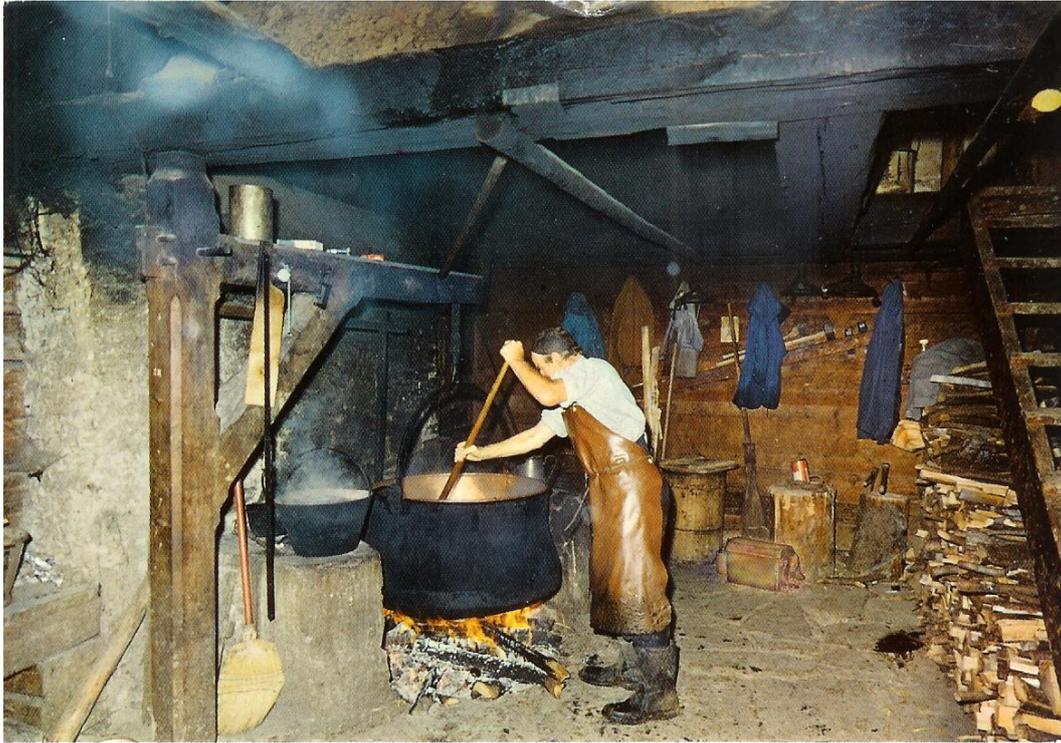


Le chaudron figure naturellement sur quantité de cartes postales de chalets, quand le photographe se donnait la peine, non seulement de photographier le bâtiment lui-même, avec le bétail en pâture, mais aussi de pénétrer dans la cuisine et de fixer une fabrication quelconque. Les problèmes ici étaient pour notre professionnel le manque de lumière. On ne sait trop comment ils faisaient, mais les cartes postales prouvent l'habileté de ces photographes. Il vaut la peine de découvrir quelques-unes de ces CP pleines de poésie. La colorisée d'une fabrication de fromage au chalet de la Dôle, est sans doute la plus évocatrice.



La forme de chaudron que l'on découvre par ces images est sans doute la plus élégante. Il s'agirait, selon nos maigres connaissances en ce domaine, de chaudrons qui auraient été façonnés dans une seule pièce de cuivre. On n'imagine pas le nombre de coups qu'il fallut donner pour arriver à une forme si parfaite. Il est possible qu'il ait existé des moules, en bois par exemple. Remarquons aussi, tout au moins pour les deux photos de cette page, l'extrême sérénité des fromagers. Feraient-ils semblant rien que pour la composition d'une belle photo ?





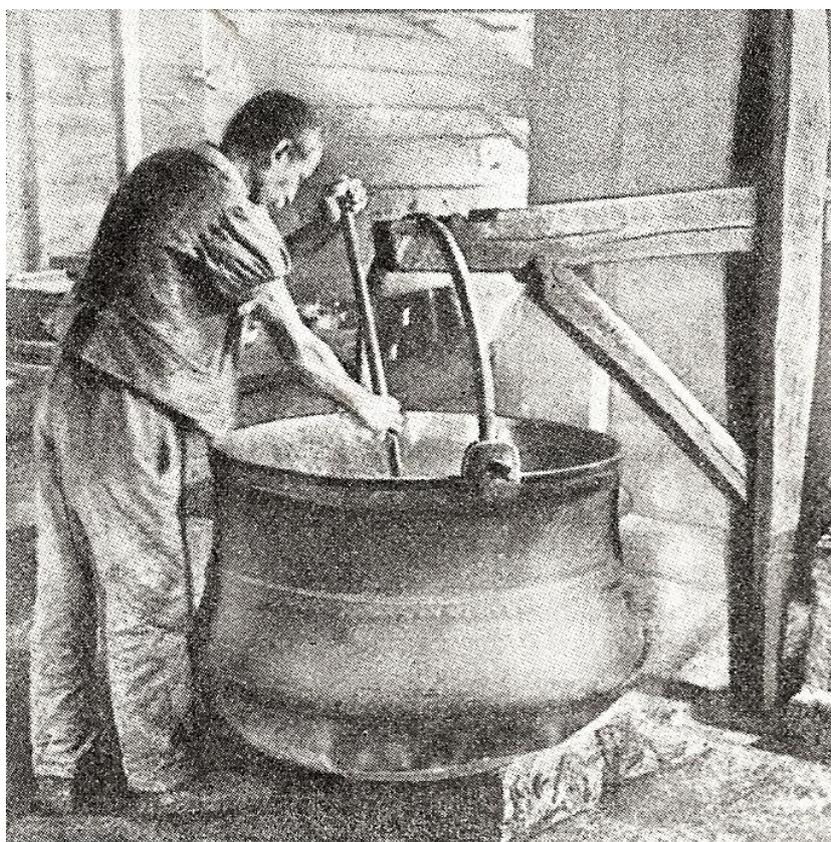
Canton de Fribourg presque de manière assurée. Epoque plus rapprochée de nous. Vieil intérieur quand même, et creux de feu sans entourage métallique. Les risques d'incendie, à voir tout le bois de réserve, ne sont pas minimes !



Le chaudron figure naturellement sur le char à échelle qui conduira tout le matériel au chalet lors de la montée. Photo musée de la Gruyère à Bulle.



Le chaudron est naturellement présent lors du remuage entre deux chalets d'un même alpage, puisqu'il est trop précieux et trop cher pour que l'on puisse disposer de deux « objets » de ce type. Ici sur Mallevaux-Dessus vers 1940. Jean Rochat conduit l'attelage. On a passé de Mallevaux-Dessous à Mallevaux-Dessus visible à gauche.



Mêmes chaudrons – si l'on ne tient pas compte de forme parfois différentes – dans tout l'arc jurassien et dans toutes les Alpes, suisses, françaises et italiennes.

Le chaudron

Il était entré dans la vieille cuisine où ils étaient en train précisément de retourner le chaudron pour en nettoyer l'arrière, le cul du chaudron, qu'on dit, noir de suie. C'était un énorme chaudron qui devait peser peut-être 100 kg qu'il s'était pensé. Quand ils l'avaient vu, ils s'étaient arrêtés et ils lui avaient dit :

- Eh bien, puisque tu es là, tu nous donneras un petit coup de main.

Il ne pouvait que leur obéir. D'ailleurs, ce chaudron, qu'il voyait de telle manière pour la première fois, il souhaitait en connaître le poids dont il avait fait une estimation. Il avait agrippé la poignée tandis que l'un des deux tenait l'autre, et il avait voulu le soulever. Il n'y arrivait pas.

- Catchi, qu'avait dit l'autre, le patron, laisse-moi faire, et puis tu vas te démonter le dos. Car je dois te le dire, c'est pas cent kilos qu'il fait, le chaudron, mais deux cents !

Il savait ses faiblesses, capable qu'il était un jour de déplacer un tronc de cinquante kilos, le lendemain apte à se démonter le bas de la colonne alors qu'il aurait déplacé une feuille de papier. C'est ainsi.

Le chaudron, dont l'intérieur brillait de tous ses feux, de cette merveilleuse couleur cuivrée, on ne trouve pas d'autre qualificatif pour la décrire. On voudrait dire un peu rouge, un peu jaune, mais ça ne colle pas tout à fait. Alors on dit couleur cuivrée, sans plus. On s'était arrêté pour causer un peu. Il était magnifique, ce chaudron. On voyait le poli du pourtour, presque lisse. Et puis à la base de cette paroi, les traces du martelage, c'était fait exprès, se révélaient encore. Et puis venait le fond, à nouveau tout beau lisse. L'artisan qui avait réalisé une telle chaudière, était un artiste, et un grand artiste.

- C'est un chaudron qui vient du canton de Fribourg, avait-il demandé ?

- Non, lui avait-on répondu, du Val d'Aoste.

Ainsi là-bas, ils n'avaient rien perdu des traditions anciennes où l'on bat le fer et où on martèle le cuivre. Et il se posait la question de savoir comment on procédait pour sortir une pièce pareille, d'une contenance de près de mille litres. Il était énorme ce chaudron, et vraiment l'intérieur luisait de tous ses feux. Il leur avait demandé si là-bas on leur avait expliqué la manière de procéder. Mais non, personne n'avait rien dit, muets comme des carpes qu'ils avaient été, les fabricants, un atelier familial dans un petit village, Gressoney-Saint-Jean, un coin où lui, il en avait vu des photos dans un livre, des fois, quand il en avait marre d'ici, à voir toujours les mêmes choses et à fréquenter les mêmes gens, il aurait bien aimé finir ses jours. C'est que ces artisans-là, ils ont leurs secrets de fabrication, et ils ne vont pas vous les dévoiler à tort et à travers pour qu'ils arrivent enfin aux oreilles de la concurrence. Sait-on jamais. Ces secrets, ils se les transmettent de père en fils. On ne les dit pas. Et même on ne les écrit pas. Le fils, il regarde le père, et un jour il fait aussi bien que lui, si ce n'est pas mieux, car on n'a pas tous la même patience, et le fils, parfois, il peut en avoir plus que le père.

Et pour ce chaudron-là, vraiment une pièce superbe, ils avaient simplement dit qu'il avait fallu cent mille coups. Vous vous rendez compte. Un coup toutes les secondes, et ça vous fait quand même trente heures, trois ou quatre jours à roiller le métal qui prend la forme. Mais peut-être que dessous, justement, ils ont une forme, et qu'il ne reste plus qu'à frapper le cuivre avec des marteaux spéciaux, qui n'abîment pas. Qui enfoncent le métal sans le perforer d'une façon quelconque, ce qui serait un véritable drame, pour un chaudron pareil. Et de telle manière qu'après autant de coups, on voit la forme, et que plus tard, après encore autant de coups, celle-ci soit entièrement achevée, qu'il ne reste plus que des soudures à faire, des rivetages à accomplir, et puis procéder aussi à la mise en place de l'anse qui est en fer et pèse à elle seule bien vingt kilos. Ne vas surtout pas te coincer les doigts entre l'anse et le chaudron.

Il était vraiment superbe. Cent mille coups, quand même, quel boulot. Et ceux qui l'avaient fait, ils devaient être fiers de leur œuvre. Au point qu'ils n'auraient pas voulu la vendre. Mais fallait bien gagner sa vie. Et il l'avait vendue au prix de 5 francs le litre de contenance, si bien que pour ce chaudron de mille litres, il avait fallu déboursier 5000.- Mais on ne regrettait pas son argent. Car avec un tel chaudron, dorénavant, on pourrait y mettre le lait de tout le troupeau sans qu'il n'en reste une seule goutte dans les baignolets. Et même au cœur du mois de juin, quand la lactation est la plus forte.



949 - L'arrivée au Châlet
E. Steiner, Phot. Edit., Lausanne

Ici, la chaudière qui montre tout son poids, qui avait peut-être servi au chalet de rechange, est remontée au chalet principal. Ou vice-versa. Certaines chaudières pouvaient être louées l'hiver aux laiteries du fond de la vallée.

Ils étaient donc là, à discuter de ce chaudron qu'il convenait maintenant de retourner sur des plots qu'ils avaient mis à même le sol de la cuisine. Ils s'étaient mis les trois pour ce faire, tout en veillant à ne pas se coincer les doigts quelque part. Et à trois, ça va nettement mieux qu'à deux seulement, ils avaient réussi sans trop de problème. Et maintenant, on ne voyait plus la belle couleur du cuivre, mais le noir du cul du chaudron qui était à racler, parce qu'il y a trop de suie, et que pour finir, cette couche, elle n'est pas trop tenace si l'on a toujours brûlé du bois bien sec pendant la saison, du sapin uniquement, bien entendu, elle fait comme une isolation entre le feu et le cuivre. Alors le patron, il avait sorti une sorte de spatule de sa poche, et il avait raclé le chaudron. La suie tombait sur le sol qu'elle noircissait. Il avait dit, celui-ci, parce qu'on s'inquiétait du chenit que cela faisait:

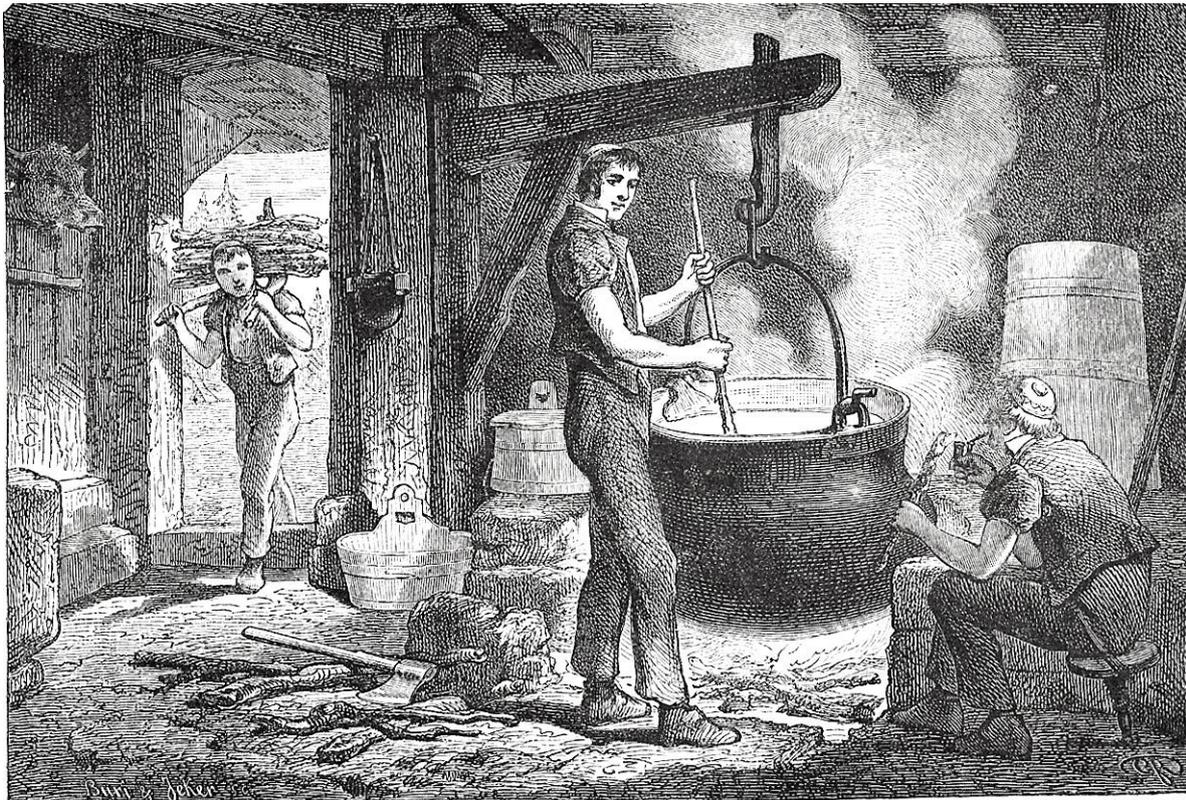
- On balayera et puis on récurera la cuisine.

On était en fin de saison. Il y avait même déjà dix jours que celle-ci, en fabrication il s'entend, elle s'était terminée. Les vaches, certaines, celles qui gardaient un rien de lait, étaient redescendues en bas au village, les autres, les taries, elles restaient sur le pâturage où elles trouvaient encore suffisamment à brouter. Il avait fait le temps pour que l'herbe, et même qu'on était en fin de saison, elle repousse. Et vu l'immensité des deux alpages, les bêtes auraient encore pu tenir un bon mois sans problème. Mais on redoutait la neige. Et sitôt que celle-ci serait là, il faudrait redescendre. Tout de même, elles sont solides, les bêtes, elles mettent du poil au fur et à mesure que la saison s'avance, donc qu'elles n'ont jamais vraiment froid, mais il y a l'humidité. Et ça, ce n'est jamais trop bon pour le bétail.

La suie était là, sur le sol. On n'arriverait pas à nettoyer le cul du chaudron de manière à le rendre brillant, mais on enlèverait néanmoins cette couche par trop épaisse. Et puis le chaudron, parce qu'il était trop lourd pour qu'on le redescende au village avec le char à échelle, on le mettrait dans un coin de la cuisine où il passerait l'hiver, et même que celle-ci, elle reste toujours humide dès qu'on n'y fait plus de feu. Mais quelle importance, puisqu'on sait que le cuivre, s'il peut s'oxyder, il ne rouille pas. Il y aurait juste peut-être quelques petits points de rouille sur l'anse, mais rien de grave. Oui, elle resterait à la cuisine, la chaudière, retournée sur des plots, afin que l'intérieur, il reste beau propre. On n'imaginait pas que des malandrins puissent venir la ramasser. Que ceux-ci prennent les cloches, quand on a le malheur d'en oublier quelques-unes quelque part pendant la saison, passe encore, mais pas un chaudron. Et puis quand même, quand on a un chalet, on a toujours peur des déprédations. On ne peut pas faire confiance à cent pour cent aux gens. Si sur cent il y en a nonante neuf d'honnêtes, il y aura toujours cet individu hors la loi qui fichera tout en l'air. C'est ainsi, la société, la perfection n'y existe pas.

Ils avaient lavé le reste du matériel les jours d'avant, et ce soir, avec le char à échelle, ils le descendraient. Pour justement pas qu'on le vole si la porte venait à être enfoncée. Du petit matériel, des baignolets, des seillons à traire, des cloches aussi peut-être, le tranche-caillé, le débattoir, bref, l'essentiel de ce que l'on

empoigne par ici. On ne laisserait que le laviolet, vous savez, cette grande cuve que l'on emploie pour nettoyer les seillons et les baignolets, chaque jour, après qu'ils aient servi et qui a comme deux grandes oreilles pour qu'on la prenne. On lave avec le dernier petit-lait, celui que l'on a utilisé pour fabriquer le séré et qui est très chaud, même bouillant, au point qu'on s'y brûle les mains. Mais ça désinfecte. On y lave même les toiles à fromage qu'ensuite l'on mettra à sécher sur une perche devant le chalet. Certes, les choses, après, elles sentent toujours le petit-lait. Mais cette odeur, elle est d'ici. Autant que celle de l'écurie qui arrive sitôt que l'on ouvre la porte, que celle de la fumée qui s'échappe toujours du creux du feu. De bonnes odeurs de chalet. Et même si elles sont fortes voire puissantes.



Intérieur d'un chalet des Alpes suisses (Fabrication du fromage).

Ils étaient donc là, les trois, sans plus se presser, maintenant que la saison était finie et que ce soir l'on redescendrait au village. Sans que lui, il ne les accompagne, puisqu'il ne faisait que passer ici et que s'il redescendrait lui aussi, il le ferait par d'autres chemins, des chemins qu'il aime, courant sous les arbres en des endroits que parfois, en certains endroits, plus personne ne fréquente. Et déjà, ce dont il se réjouissait par avance, il foulerait les premières feuilles mortes.

N'empêche, cette grosse chaudière, quand il l'avait vue ainsi toute belle brillante, il en avait été fasciné. C'est comme si elle était en quelque sorte l'âme du chalet, le creux de feu où on voit presque toujours des flammes, et le feu, ici au chalet, c'est primordial, et la chaudière que l'on met au-dessus après qu'on l'ait

remplie de lait. Voilà l'essentiel, c'est certain. Dans la cuisine, qui est elle-même un autre cœur du chalet, plus grand. Où l'on passe le plus de temps, tout au moins pour le fromager, tandis que pour les bergers, là où ils vivent surtout, c'est dans l'écurie, appliqué à la traite, ça leur prend deux heures le matin et deux heures le soir. Presque un boulot perpétuel, à leur tirer les pis, à ces belles vaches. Il voulait dire ces grolles, mais il s'était retenu, car le patron, ici, il sélectionnait et n'avait pour dire jamais de bêtes vraiment inférieures les unes aux autres. C'était un beau troupeau dont il était fier et qu'il pouvait montrer à n'importe qui, personne ne lui en ferait des remarques désobligeantes. Et puis après la traite, on le sait, il faut encore râbler, et cette opération-là, elle vous prend un bon petit bout de temps.

Et ainsi se fait une saison, au chalet. Et puis pour terminer, le tout dernier jour, les barrières sont baissées depuis longtemps, l'on rentre au village avec le char à échelle, et qu'ici, dans la vieille cuisine, et aussi dans la bâtisse toute entière et même sur les pâturages, c'en sera fini pour près de huit mois. Jusqu'à l'année prochaine. Si l'on est encore de ce monde, qu'on dit ! Car c'est bien là une vérité, reste cette possibilité, pour une cause ou pour une autre, de faire la grande cupesse et ainsi de ne plus pouvoir remonter au chalet !



Le patron de Mallevaux-Dessous et sa nouvelle chaudière. A l'intérieur elle brille de mille feux !