

Collection « Etudes et documents »

Rémy Rochat

DANS LE COCHON TOUT EST BON
2024

Editions Le Pèlerin
2025

Introduction

Les 4 textes qui suivent ont paru dans la FAVJ de cette année 2024. Nous les avons repris néanmoins tels que nous les avons composés et avant leur impression dans notre bon vieux journal local.

Le tirage, pour raisons financières ! – un lot de cartouches faisant tout au plus quatre brochures ! quels voleurs que ces marchands de produits électroniques et autres – sera limité à un exemplaire, celui-ci devant prendre place dans notre bibliothèque personnelle et non dans celle du Patrimoine où figure, toujours à un seul exemplaire par titre, la totalité de la collection « La grande encyclopédie des alpages », avec une cinquantaine de brochures.

Nous avons espéré que cette petite suite serait appréciée des lecteurs. D'aucuns ont découpé les articles pour en faire un ensemble. Ceux-ci ne seront donc pas trop fâchés que nous tirions ce nouveau titre à un seul exemplaire, ce qui, entre nous soit dit, correspond parfaitement au caractère du soussigné, fantasque et irrationnel au possible. En révolte perpétuelle contre on ne sait quoi, sans doute en premier contre son âge.

Tout cela se faisant en une époque de fin de règne malgré les festivités du 50^e anniversaire des Editions le Pèlerin – sortie d'une série de 4 affiches – et que les recherches historiques, en somme, ne sont pas tout à fait finies. Il serait joli et tentant de bien vouloir jeter par la fenêtre toutes nos Editions Le Pèlerin. Nous ne le ferons pas, bien au contraire, ayant toujours un texte sur le feu. On n'y peut rien, les idées nous arrivant parfois même au moment même où l'on ne s'en doutait pas. C'est ce qui nous amène à dire que désormais on ne naviguera plus selon un programme défini et surchargé, mais que l'on fera les choses au coup par coup et selon son humeur.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à retrouver ce bon vieux cochon. Cochon de sort !

Les Charbonnières, en fin de novembre 2024-

Dans le cochon tout est bon, 1 / 4

Une porcherie de village

On se souviendra sans nostalgie aucune de toutes ces porcheries de village, dont certaines, situées au cœur même des agglomérations, participaient en plein à la vie de la communauté en dégageant leurs odeurs corsées, parfois à la limite du soutenable, d'où la grogne bien légitime des voisins, et en offrant des concert tout à fait particuliers quand arrivait l'heure de nourrir leurs occupants ou par quelque événement particulier, comme la prise en charge des bêtes par le boucher du coin.

Non, on ne les regrette pas. Et personne, on peut le penser, pourrait avoir à cœur d'évoquer des souvenirs concernant ces établissements bruyants et nauséabonds. Et pourtant ce fut quand même notre cas autrefois, il y a quelque 70 ans.



Porcherie des Charbonnières, première version, jusqu'en 1987.

Reprenons l'histoire de la porcherie de notre village des Charbonnières. On ne sait trop quand elle fut construite. La carte fédérale Le Lieu, version de 1912, ne témoigne d'aucun bâtiment de ce type à la Sagne, ni même d'un véritable chemin d'accès desservant cette zone. Par contre le ruisseau de même nom coule encore parfaitement libre au milieu des champs. On sait qu'une première réunion parcellaire pour cette vaste zone intervint dès 1914. Ainsi sur la version 1927 de la même carte, le chemin est en place. Il en est de même pour la porcherie construite en conséquence entre ces deux dates. On ignore ce que les laitiers précédents faisaient de leur petit lait, peut-être rejoignait-il directement par quelque tuyau d'évacuation ce même ruisseau de la Sagne dont les eaux, désormais colorée et sans doute mousseuses, filaient directement au lac.

L'épuration était alors un mot inconnu, bien que déjà des gens avisés, les pêcheurs en particulier, traitaient de la pollution et des odeurs nauséabondes émanant des égouts de l'entier de l'agglomération, celle-ci, comme partout ailleurs en nos villages, pratiquaient sans vergogne et sans mesurer aucune des conséquences à venir, le tout au lac. Ainsi en était-il. Ainsi fut-il sans doute nécessaire d'en passer par là avant de s'aviser enfin qu'il fallait faire quelque chose. Ce ne fut pourtant pour ce village que dans les années soixante où enfin fut construite une station d'épuration proche de l'ancien canal de la Goille, au Pont, face à la gare, en partie installée sur ce que fut longtemps le ruclon principal de ce bout nord-est de la Vallée.



Village des Charbonnières vu d'avion vers 1959. Un chemin part du village pour joindre la porcherie dont on aperçoit ici juste le toit. Non dégagé. Une trace de ski, celle que faisait notre grand-père en ses allées et venues journalières. Présence de nombreux pare-neige.

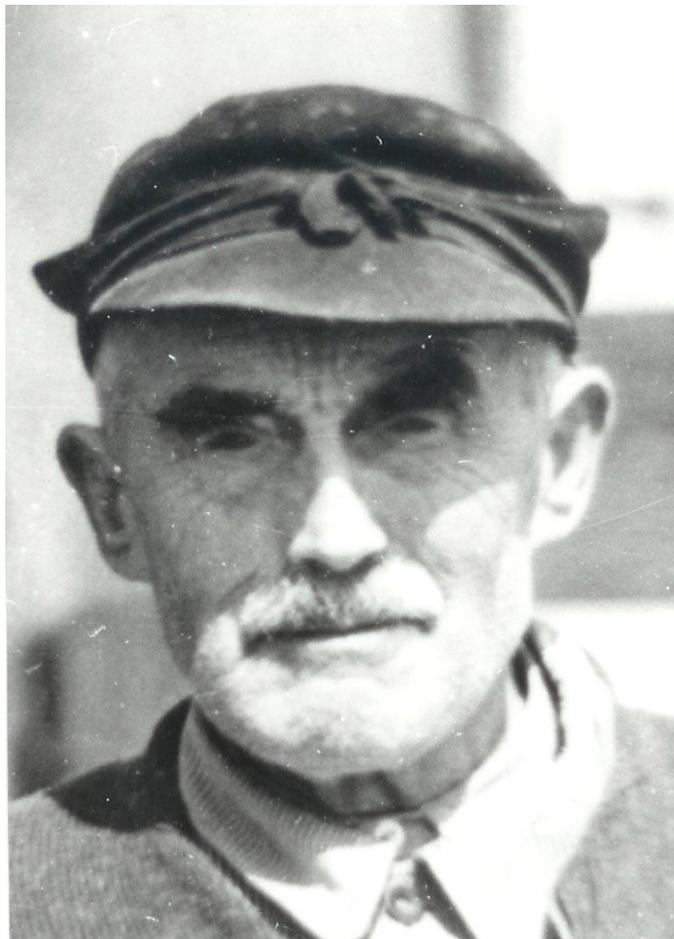
Les déchets de tous genres prenaient des proportions vraiment inquiétantes.

Mais revenons à cette bonne vieille porcherie de village, dont l'échine, sous le poids des ans et des neiges avaient déjà singulièrement fléchi. Le laitier était désormais notre père qui tint la fromagerie dès 1930 environ à 1964, et tout cela, vous ne le croirez peut-être pas, sans vacances aucune, juste quand il lui fallut gagner l'hôpital pour une appendicite. Nos collègues de partout fils de laitier s'en souviennent assez, de ces conditions spartiates, hommes de peine que personne au monde ne pensa jamais à plaindre. Peut-être même pensait-on qu'ils gagnaient leur vie de manière plus qu'honorable !

C'était en réalité notre grand-père qui s'occupait de la porcherie. Et ce diable d'homme, tout cela dit de manière très familière, de taille modeste, le fit de 1926 jusqu'à sa mort en 1964 ! Il ne décrocha jamais. Il était rivé en fait à sa porcherie comme un clou sur une planche. Une passion pour les porcs l'animait. La porcherie était au cœur de notre campagne, à quatre cents mètres du village, avec ce toit dont la poutre faitière fléchissait comme une vieille vache qui aurait eu

l'échine basse. A la belle saison ce grand-père s'y rendait en vélo, un vieux truc militaire dont personne n'aurait voulu, l'hiver, car le chemin n'était pas dégagé, à ski. Ce fut en fait l'inventeur de la pratique du ski de fond au hameau !

Là-bas les cochons siclaient à vous en percer les oreilles. On les entendait aisément depuis le village. Le bâtiment comprenait six ou huit boitons fermés par des portes d'éternit que les cochons rongeaient dans les angles. Quoique ce fut là une ménagerie effroyable par moment où je ne serais rentré dans ces espaces clos pour rien au monde, mon aïeul s'y enfilait avec courage, caressant le dos des bêtes de son balai de blanchette pour les séparer et réussir à nettoyer sur le sol de béton composé de mille petits carrés une souille malodorante où les cochons farfouillaient malgré tout de leurs groins noirs et puissants. Bêtes apparemment stupides, aux cris à peine supportable qui se battaient derrière les auges. Leurs petits yeux, presque humains, dénotaient pourtant une forme d'intelligence que leur comportement de fauve affamés ne démontrait pas.



Jules Rochat dit Tsun (1882-1964).

A l'entrée de la porcherie on trouvait la grande cuve où coulait le petit-lait jaune-vert arrivé tout droit de la laiterie par une canalisation souterraine déjà rongée par les acides lactiques. Ce grand-père, que je vins trouver ici sans crainte, si ce n'est celle des bêtes elles-mêmes, dès l'âge de six ans, y déversait de grands

sacs de farine ou de copeaux de pommes de terre qu'il prenait dans la pièce d'à côté servant d'entrepôt. Celui-ci n'avait qu'une seule fenêtre, sale au possible et couvertes de toiles d'araignées. Elle ne donnait qu'un jour diffus. Ici l'odeur des aliments couvraient quelque peu celle des cochons qui émanait des loges situées dans la partie principale du bâtiment. Cette farine ou ces copeaux flottaient sur le petit-lait. Le grand-père devait y aller des deux avant-bras pour défaire cette masse sèche, en flocons ou en poudre, à laquelle il mélangeait souvent des déchets de ménage que l'on avait pu voir dans des boilles de quarante litres en fer-blanc dont l'aspect rouillé témoignait d'un long usage. La cuisine militaire installée dans les sous-sols du collège, était à cet égard une grande pourvoyeuse de ces restes de nourriture que les cochons mangeraient avec avidité. Une sacrée cuisine ! Elle avait son odeur forte et un peu acide. Que notre homme allait bientôt déverser avec un bidon dans les auges derrière lesquelles se ruiaient les cochons qui grognaient, qui hurlaient, qui se poussaient et parfois même se mordaient. Il arriva que ce fut jusqu'au sang. Je voyais tout ça un peu craintif quand même. Je n'étais pas bien vieux. Mais c'était sans doute là un spectacle fascinant puisque j'y revenais de temps à autre. Quelle vie. Mais aussi, quelles odeurs. Celle émanant des bêtes en leurs boitons, mais aussi celle de cette nourriture, un peu douçâtre, presque écœurante par moment. Et notre grand-père était là, de sa taille modeste, avec sa casquette, avec sa moustaches, inchangé depuis cinquante ans, avec ses yeux plissés au coin qui témoignaient de sa malice, avec ses bras exémateux plein de farine qu'il avait plongés jusqu'aux manches retroussées de sa chemise dans la soupe qui serait à point.

Un monde ! Et quand il rentrait à la maison, là-bas au haut du village, chez la grand-mère comme on disait, il emmenait avec lui cette odeur pénétrante. Pas étonnant qu'il y ait eu autant de mouches dans la maison !

Cette porcherie, usée, les boitons d'éternit devenus d'une couleur innommable, les poutraisons du galetas au terme de leur existence et où je me rendais parfois, intrigué de ces lieux presque hors du monde, se dut un jour d'être remplacée. Afin de faciliter la tâche des démolisseurs, ils y ont tout simplement mis le feu.

La nouvelle, proposée par de fins techniciens, ne devait selon eux dégager aucune odeur. En réalité ce fut pire encore à l'heure où les ventilations se mettaient en marche. De manière à ce que quand ce second bâtiment fut à son tour abandonné, la population du village put enfin respirer.

Comme il en fut de même en d'autres agglomérations.

Qui se souviendra encore un jour de nos anciennes porcheries ?

Dans le cochon tout est bon 2/4 – Quand les cochons se plaisaient au chalet

Il faut se souvenir qu'il fut un temps où dans les villages les fromageries n'existaient pas. A chacun dans sa ferme de gérer sa gouille de lait selon ses désirs. Des quantités par ailleurs souvent assez minimes vu la petitesse des domaines.

D'une fabrication fermière, il ne résulte qu'une quantité de petit-lait très modeste. Avec dans la plupart des cas l'impossibilité d'engraisser un cochon, à moins que l'on ait nourri celui-ci d'une autre manière.

Le problème était différent dans les alpages, au vu de la grande quantité de lait produite par un troupeau, et la nécessité, après fabrication du fromage puis du séré, de trouver une utilisation possible du petit-lait. Celui-ci servait alors à engraisser des cochons. Ceux-ci étaient plus ou moins errants en des temps lointains, puis, dès au moins le XIXe siècle, des porcheries furent construites, en adjonction directe de la bâtisse originale le plus souvent. On les trouvait volontiers à vent.

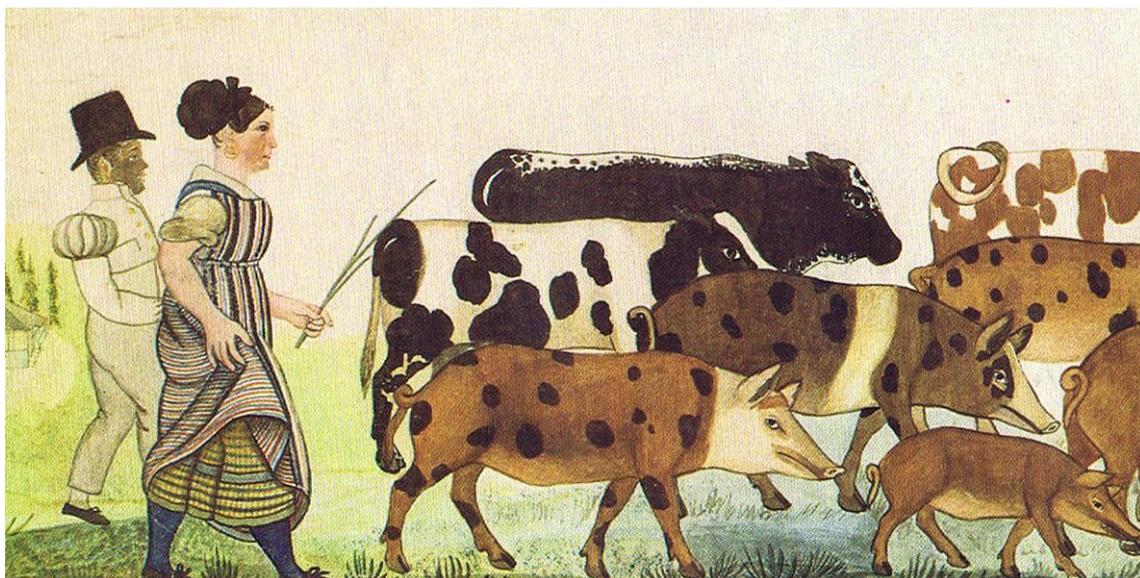
Retrouver la vie du porcus en ces hauts n'est pas aisé. Il nous faudra recourir ici à quelques ouvrages savants, et en particulier celui de Paul Hugger, de 1975, Le Jura vaudois, La vie à l'alpage, Editions 24 Heures.

A l'origine, le bâtiment ne comportait pas de « boiton » (étable à porc)¹. Les bêtes s'ébattaient autour du chalet et trouvaient refuge sous l'avant-toit, où on leur avait installé parfois un petit abri de planches. Plus tard on adossa fréquemment à la face ouest une petite porcherie en maçonnerie et l'on prolongea le toit. On reconnaît assez facilement qu'il s'agit d'une adjonction ultérieure, car la maçonnerie est différente et l'on a allongé les chevrons. Les portes de ces boitons étaient d'ordinaire si basses, qu'il fallait y pénétrer à croupetons pour le nettoyage. Souvent l'étable est entourée d'une petite enceinte carrée qui sert de cour aux animaux. Dans certains chalets comme Pré d'Aubonne et Pré de Rolle, l'annexe de la porcherie, coiffée d'un toit à une peule pente, trouve fort esthétiquement son pendant dans une étable à veaux de construction semblable.

La forte récession de l'économie laitière sur les alpages a pour corollaire un recul de l'engraissement des porcs. Là où l'on s'y livre encore, on a construit des étables plus spacieuses et plus claires. Lorsqu'il fait chaud, on refoule les mouches en tendant sur l'entrée une toile de jute².

¹ Boiton. Du gaulois boteg : étable.

² Paul Hugger, Le Jura, pp. 97-98.



Extrait d'une poya de Silvestre Pidoux. Les cocons font intégralement partie du troupeau.

Si les chèvres, qui jouaient jadis un rôle important dans l'économie rurale de la Vallée par exemple, ont presque entièrement disparu de l'alpage, les porcs, eux, se sont étonnamment bien maintenus, en contraste avec le recul de la production laitière. Leur nombre s'est même légèrement accru, grâce aux nouvelles méthodes d'engraissement. Jadis, à la fin de la saison, l'amodiataire amenait ses bêtes au boucher, sur un char à ridelles couvert et rembourré de paille. Aujourd'hui il se voit obligé de vendre une partie de ses bêtes dans le courant de l'été car, en grandissant, elles consomment davantage ; or le petit-lait, justement, diminue vers l'automne. Le boucher vient alors les chercher à l'alpage³.

Nos souvenirs propres concernant les cochons à l'alpage sont insignifiants. Juste se souvient-on avoir entendu dire qu'avant la construction d'une annexe au chalet en vue d'y établir une porcherie, les cochons étaient parqués directement dans l'écurie. Un parc leur était attribué. Toutefois les bêtes étaient si voraces qu'elles en arrivaient à mordre jusqu'au cœur les lattes des barrières et à senvuir. Il convenait en conséquence de briser ou de limer les dents de ces pauvres animaux. Pour se faire on leur mettait un gros bâton dans la gueule et par un violent mouvement de va-et-vient, on leur cisailait les dents. Pratiques d'antan que plus personne ne tolérerait de nos jours.

Pour parvenir en ces lieux, tout jeunes encore, les porcs pouvaient être montés dans un char. Ou participaient à la montée à la suite du bétail à cornes. Cette situation est visible sur une fameuse poya de Silvestre Pidoux (1800-1871), habitant de la Gruyère.

³ Hugger, op. cit. pp. 122-123. A la page 124, il précise que pour l'année 1969, il y avait 968 porcs sur les alpages du district de la Vallée pour 7029 vaches, 35 chevaux et 4 chèvres.



Les photos – cartes postales surtout – témoignant du mélange des vaches et des cochons sont excessivement rares. Au vu du char à échelle surchargé de matériel, on pourrait penser que l'on est ici en une période de remuage. .

Pour la descente, le charcutier ne tenait d'aucune manière à se charger du déplacement de ces animaux peu dociles quant à former un troupeau. La conduite de ces bêtes du chalet au village était toute une aventure. Annette Dépraz, dans ses souvenirs, raconte la fameuse équipée d'une descente de cochons à la fin du tragique mois de septembre 1914. Précisons tout d'abord que dans le cadre de cet amodiation, les porcs à engraisser étaient achetés non en Suisse, mais en France, territoire sur lequel étaient situés les alpages de La Laisinettes et de la Bien Aimée où son père montait son bétail. :

Je vais vous raconter. En 14-18, la guerre avait éclaté, le premier août. Tout le bétail était en France. Les gens partaient tous. Les troupeaux arrivaient pendant la nuit. C'était affreux. Les fruitiers avaient été mobilisés. Chez nous, ils étaient tous partis, sauf le grand-père qui avait eu une pneumonie une année avant et puis qui était monté au chalet uniquement pour surveiller. Et puis Jules-Pierre. Tout le reste était mobilisé. Il restait là-bas tout seul avec le troupeau, une cave de fromages et puis une quarantaine de porcs. Vous vous rendez compte ? Les vaches descendaient pendant la nuit. Des fois avec un homme. Chez mon beau-père avaient mis leur bétail aux Laisinettes. Elles étaient revenues à la maison seules. Mais les génisses qui n'avaient pas l'habitude... mon beau-père était allé les rechercher jusqu'à Apples. Elles avaient suivi le troupeau. Personne pour les conduire. Quelle salade !

...

Et puis tous ces porcs... Voilà que le grand-père du Moulin était bien lié... on dépendait de la douane de Petite Chaux, un village au vent de Mouthe. Petite-Chaux, Chaux-Neuve... La route actuelle qui traverse le Risoud n'existait pas. Il y avait un vieux chemin. Il fallait bien aller avec les chars. Le chef de la douane de Petite-Chaux, un dénommé Canel...



E. Steiner, Phot. Edlt., Lausanne
952 - Devant le Chalet

- Les Canel viennent de St Gingolph.

Ce Canel, il a passé encore souvent au chalet. Il savait qu'on était correct. Il avait de bonnes relations avec le grand-père. Le papa lui avait dit :

- Que veux-tu qu'on fasse ? Les Français ne veulent pas qu'on sorte les porcs à cause de la guerre. On a acheté de la farine à Mouthe, il n'y a plus rien. On ne trouve plus rien à manger. Que veux-tu qu'on fasse avec les porcs ? Il faudrait que je puisse les passer en Suisse pour notre usage...

- On a toujours eu des bons rapports et tout. Je vais faciliter la chose. Mais motus ! Je n'enverrai point de patrouille à tel ou tel endroit, tel jour et telle nuit. Alors je vous dis exactement le chemin.

Chez nous ne savaient pas tant le chemin. Et puis il y avait pas loin de la Laisinette, une maison au bord de la route, une gargote. C'était un type, on lui disait Salin. Il tenait cette gargote-là, au bord de la route. Et puis de temps en temps, quand il manquait un domestique au chalet, il allait pour le remplacer. C'était un contrebandier. Alors ils sont allés lui demander s'il connaissait le chemin.

- Bien sûr, qu'je l'connais !

Ils lui ont demandé s'il voulait les conduire moyennant... tu comprends, il fallait le payer ... que oui, qu'il irait leur montrer le chemin. Le grand-père était, tu sais, bon, il était allé prévenir le Gros Elie. C'était un homme des

Charbonnières qui tenait le chalet voisin, sur Les Loges, qui était dans la même situation. Il était donc allé lui dire s'il voulait profiter de l'aubaine. Il avait été là-bas. On a Jules-Pierre, le Gros Elie et avec Salin qui se mettent en route un soir, C'était par les sept huit heures, avec des porcs fous. Ce qui n'est pas facile à mener. Savez-vous quand ils étaient arrivés aux Charbonnières ?

- A sept heures du matin ?

Le lendemain, à quatre heures de l'après-midi !

Le chemin les avait amenés direct sur le Solliat. Ils avaient traversé le Risoud derrière le Solliat, et puis y avait fallu revenir. Et les cochons, vous savez comme ils sont !



Chalet du Grand Mollard photographié à la fin du XIXe siècle par Auguste Reymond, photographe. La porcherie est au vent de la bâtisse. Les cochons ne sont pas en liberté à l'entour du chalet pou la simple raison qu'ils auraient rendu les lieux impraticables.

Dans le cochon tout est bon – troisième chant -

Auguste Piguet parle boucherie

Auguste Piguet (1874-1960), en son temps professeur au Collège du Chenit, fut aussi le plus important historien de la Vallée. Ses œuvres sont nombreuses, pour la plupart appuyées sur des documents d'archives que l'auteur put consulter et recopier pendant des années. D'aucunes de ces études furent publiées par l'Imprimerie Dupuis au Sentier. Trois ont trait à l'histoire de la commune du Chenit, de 1952 à 1971, une à celle de la commune du Lieu, la première en date, en 1946. Toutes ces publications sont encore disponibles.

D'autres, nombreuses, petites monographies particulières, ont été publiées par les Editions Le Pèlerin.

Il faut rajouter à cela des articles de tous genres parus, soit dans la FAVJ, soit dans des publications telles que celles du Folklore suisse.



Des coutumes qui allaient perdurer longtemps.

Une œuvre folklorique longtemps restée inédite, fut publiée en 1999 par les Editions Le Pèlerin. Ce qui a trait à la boucherie figure ci-dessous.

Boucherie⁴

Jour de fête sans pareil que celui où la famille bouchoyait. Si les gosses n'avaient pas été autorisés à demander congé, ils auraient sûrement fait la «buisse»⁵. Ne pas assister à la fin du caïon n'est pas admissible.

Nous sommes en janvier. Voici la bête à point. Elle fera dans les seize-vingts (vers 1889, le poids des porcs et des veaux s'évaluait en vingts – système vigésimal) assure grand-père. Le boucher convoqué arrive au petit jour, vers les huit heures, stale⁶ au côté. Il amène sur une petite luge à bras divers outils renfermés dans un sac : son grand couteau et la scie des bouchers, des hachons à hacher la viande, une seringue. La maison dispose d'un trabetzt personnel auquel une claie sert de table, et d'une pétrissoire pour laver la bête. On déjeune sur le pouce. Il n'y a pas une minute à perdre si l'on veut se coucher avant minuit.

La bête fait des difficultés pour sortir de son boïton. Elle semble se méfier et se livre à des « éjedattées » du diable. Mais la poigne solide de trois hommes la maîtrise. Le premier saisit les jambes de devant, en en maintenant une au-dessus du trabetzt de façon à couper les forces du cayon. Le deuxième tient les jambes de derrière. Le boucher empoigne la tête par l'oreille, puis plante le couteau. Des cris stridents retentissent ; les enfants se bouchent les oreilles. Crânement une voisine brasse le sang dans une grande toupine à mesure qu'il s'échappe.

La bête sanglante est enduite de poix cueillie sur le pâturage avoisinant. On la dépose dans la pétrissoire. De l'eau bouillante et versée par-dessus. Un racllet sert à faire disparaître les moindres soies. Le long couteau pare les pieds, enlevant toute aspérité. Alors le corps de l'immolé paraît d'un beau blanc rosé.

Après un dernier lavage, cette fois à l'eau froide, le dépeçage de la bête mise sur le ventre commence sur le trabetzt. Le boucher procède à la décollation ; la tête détachée sera d'ordinaire partagée et ses diverses parties, langue, oreilles, bajoues, mise au sel. Puis le boucher scie l'échine en deux endroits à raz les côtes. Le corps s'ouvre par le dos, ce qui permet d'enlever les organes les uns après les autres, en prenant bien garde de ne point crever la vésicule du fiel. Le foie, le cœur, les poumons (soit le tendre), plus le morceau du cou, serviront à confectionner la réputée fraîche. Il en est de même des tripes, dûment lavées et hachées. On n'a pas coutume chez nous de faire un plat spécial des cartilages, crousselle, dépillons.

Voici le moment de débiter le porc, une fois le ventre ouvert.

Les jambes de devant finement hachées avec du lard et du filet, se transformeront en saucisse à rôtir et en saucisson. Les bandes de lard mises au four ainsi que le jambon et le saucisson passeront un ou deux mois au fumage,

⁴ Auguste Piguet, Vieux métiers de la Vallée de Joux, nourriture-habillement, Monographie folklorique, cahier A, Editions Le Pèlerin, 1999, pp. 33 à 36.

⁵ Ecole buissonnière.

⁶ Mot inconnu, peut-être mal transcrit par la copiste.

selon le tirage des cheminées ou le feu qu'on y fait. De 7 à 15 jours suffisent à fumer la saucisse au foie.



Boucherie au Haut du Séchey, avec le charcutier Charles Nicole. La petite fille n'est nullement effarouchée par le spectacle. Tout est prêt pour recevoir les différentes parties de la fête.

Il s'agit aussi de laver minutieusement les boyaux après les avoir renversés, ce qui s'appelle ferrater et l'opération elle-même le ferratage. D'ordinaire la quantité ne suffit pas à la confection des nombreuses saucisses envisagées. Force est de recourir à un supplément de boyaux de vaches acquis à la boucherie ordinaire voisine. Les boyaux de certains porcs, peu résistants, eu égard à la façon dont ils ont été alimentés, ne sont pas utilisables. Il faut se servir uniquement des boyaux de vache. La vessie, pésuble pour nos anciens, renferme le magnifique boutefas réservé pour une fête familiale.

Cette série d'opérations a pris des heures. Midi s'approche. La mère a préparé une fricassée de sang dûment assaisonnée. C'est encore le seul moyen d'utiliser le sang. A peine si quelque charcutier commence d'offrir des boudins. D'ordinaire le sang de porc se donne volontiers. Des parents, des voisins en profitent. Des pauvres viennent en chercher une pleine potée.

On ne peut s'éterniser à table, car on tient à en finir de bonne heure. Muni de deux hachons qu'il manie simultanément, le boucher hache menu la viande à saucisses sur un billot à trois jambes légèrement creusé, d'abord le surchoix, c'est-à-dire les jambes de devant, le filet et le lard destiné aux saucissons et à la saucisse à rôtir.

Après que le boucher ait haché le surchoix, il hache les morceaux de second choix : viscères, tripes, cartilages et les rebuts, ce qui donnera la fraîche.

Chaque qualité, pesée en particulier, devient l'objet d'une manutention à part.

Il convient d'ajouter une livre de sel pour 40 livres de saucisson (ou de saucisse à rôtir). Une livre sur 30 lorsqu'il s'agit de fraîche, car une certaine quantité de choux a préalablement été ajoutée à la masse hachée. D'ordinaire, on se contentait de deux têtes de choux par porc. Mais certaines familles désireuses d'allonger leur provision, allaient jusqu'à quatre têtes, jeu dangereux, car la fraîche se conservait moins bien si la proportion de choux dépassait la norme. L'opérateur n'oubliait pas un peu de salpêtre pour communiquer aux salaisons une belle teinte rouge, des coriandres, du poivre et de l'ail selon le goût des clients pour la fraîche.



C'est le temps d'hiver. On tue le cochon.

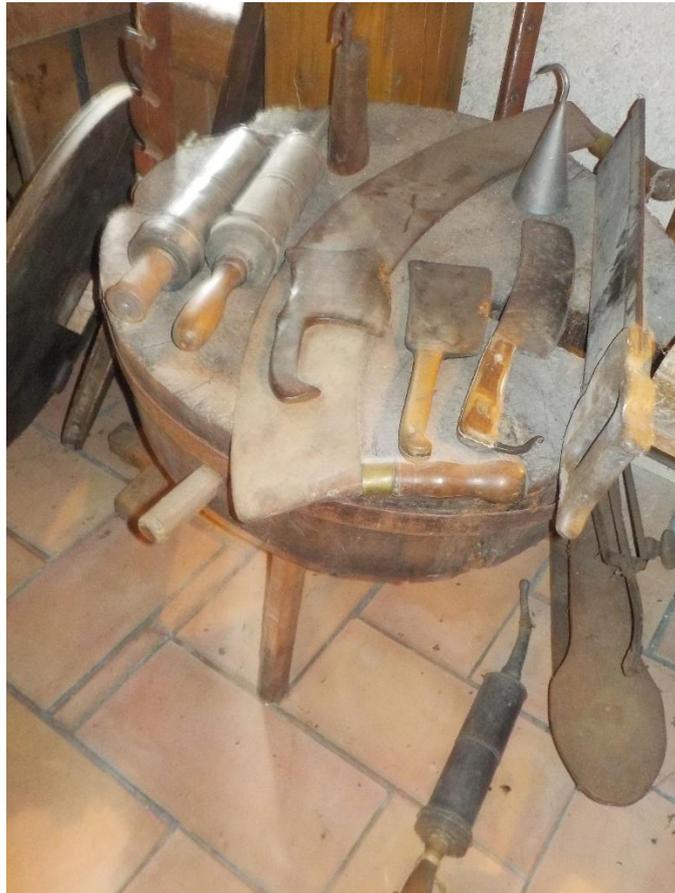
A la grillée, faite en petite quantité, on ajoutait un peu de marjolaine et de vin blanc. Cette marchandise non fumée devait se manger fraîche. Tout au plus pouvait-on la conserver pendant un mois si le temps se maintenait au froid.

Le goûter de quatre heures vient un moment interrompre les travaux qui reprennent ensuite de plus belle. La pâte de chaque espèce de saucisse se pétrit à part avant d'être mise dans la seringue, au bout de laquelle se fixe le boyau à remplir. Ces instruments firent apparition vers 1850. Ils sont propriété du boucher qui les transporte au domicile des clients. Les seringues firent à la longue

disparaître le procédé primitif du tube de fer en tronc de cône dans lequel un bâtonnet de bois enfonçait la pâte (remplissoir).

Les saucisses s'amassent dans trois grandes corbeilles. On les pourvoit chacune d'un chevillon de bois préparé à l'avance, Grillée et fraîche sont prêtes à partir pour la grande cheminée. Il se fait tard. La ménagère commence à s'inquiéter. Une superbe boucle de grillée mijote dans la grande poêle dans la vaste cuisine borgne. Un plat de pommes de terre au lait complétera le régal. Une salade aux choux ne saurait manquer non plus. Tout retard serait fatal. Au poyle voisin, la table est mise. Le boucher sera naturellement des nôtre ce soir. Ses saillies en patois et ses lazzis mordants combleront d'aise grands-parents, parents et enfants. Nul ne s'entend comme lui à dessuyer (contrefaire le prochain), présenter les choses sous un jour comique.

On le redoute pourtant, le vieux boucher, maniaque du larcin. Il excelle dans l'art de dissimuler dans quelque recoin quelque bon morceau qu'il glissera au dernier moment dans son sac. Une autre fois, notre homme feint d'avoir pitié des corbeaux. Il empoigne un « rebut » - en réalité un morceau de choix – et le jette par la fenêtre entr'ouverte dans la neige en s'écriant : voilà pour le corbeau. Sur le tard, profitant des ténèbres propices, il saura retrouver le soi-disant rebut, soyez-en sûr.



Le plot du boucher à trois pieds. Avec les seringues, les hachons ou hachoirs, petits et grand, le raclet avec la pointe recourbée et la grande scie à droite.

S'il s'agit d'une bagatelle, mieux vaut fermer l'œil, dit papa que de se brouiller avec le vieux praticien aux sévices quasi indispensables. Si nous lui faisons des misères, il serait capable une autre fois de nous laisser en plan.

Si adroit qu'il fut à profiter sitôt que le patron tourne la tête, notre boucher se vit un jour fort embarrassé : quelques aunes de boyaux de vache cachés au fond d'une de ses poches s'échappèrent lorsqu'il voulut sortir son mouchoir !

Le terme de fraîche, aujourd'hui nom local de la saucisse au foie, dut être autrefois connu de tout le Pays romand. Ne le retrouve-t-on pas en Valais dans la combinaison « saucisse de fraîche » ?

Notre fraîche combière se distingue des produits similaires de la plaine vaudoise, jugés fort inférieurs, par une saveur et un fumet sui generis. Le mot fraîche, francisation du patois frâta, est d'un emploi si constant dans le pays combier que beaucoup le croient français. Certaine dame de chez nous, établie en ville depuis peu, demandant une livre de fraîche dans une charcuterie, fut toute interloquée de voir qu'on ne la comprenait pas.

Demain les gosses devront jouer des jambes. Il leur incombera de porter la boucle de grillée traditionnelle à leurs nombreux oncles et tantes établis aux quatre coins de la commune.

Les procès-verbaux du Conseil du Lieu (dès 1675) nous l'apprennent, le droit de boucherie et de boulangerie s'adjugeait au plus offrant. Le dernier miseur s'engageait à vendre du pain de froment et de la viande aux prix fixés par une convention (transon). En 1694, la boucherie échut aux sieurs Hostes du Lieu pour le principal de 3 florins sans vins. Le concessionnaire était l'objet d'une surveillance incessante. Les réclamations pleuvaient. On se plaignait du poids insuffisant et de la majoration des prix. Il était d'autre part loisible aux éleveurs de tirer parti d'un veau atteint de la « cheville », d'une bête en train de dépérir, d'une vache « bruille » (nymphomane), d'une dite inolière (ne portant pas le veaux) par une ordonnance souveraine ; d'une « grolle » qui ne payait pas sa nourriture, d'une chèvre hors d'âge. Le concessionnaire se chargeait parfois de les acheter, sinon chacun pouvait tuer, mais exclusivement pour son propre usage.

Cette viande, trop souvent de qualité douteuse, se mettait au sel ou servait à faire de la saucisse dure comme du bois. Pendant l'année de la misère (1816), on en servait régulièrement aux malheureux batteurs en grange. Ceux-ci ne recevant aucun salaire pour leur dur labeur, on estimait que leurs peines valaient plutôt moins que leur nourriture. Certains, pour être embauchés à la journée nourrie, durent même s'engager à rembourser un crutz par jour au patron.

Ce qu'il fallait faire pour ne pas simplement crever de faim. C'était ce qu'on appelle parfois le bon vieux temps !



947. — Croquis villageois. Le dernier jour d'un condamné

De tradition immémoriale

On se souvient avec précision du fumoir de notre maison démonté vers 1985. Il avait été construit au galetas. C'était un gros cube que l'on avait appuyé contre l'une des deux grandes cheminées avec laquelle il n'avait qu'un timide rapport par une modeste porte métallique. Les parois étaient en briques, le sol carrelé et le plafond, de bois, revêtu de tôles. La porte, d'éternit, semblait de construction plus récente. Une fenêtre toute brune de suie donnait un rien de jour. Pas suffisamment pour qu'en pénétrant dans cette pièce coutumière de l'obscurité la plus épaisse, nous puissions apercevoir quelque chose. Aucune ampoule, ni ici, ni même au galetas. Tout se faisait à la lampe de poche.

Des perches avaient été placées à 20 cm du plafond, noires d'une suie épaisse que l'on trouvait aussi au plafond et contre les parois. Des bouts de ficelles, devenues toutes brunes y demeuraient encore attachés. C'est à ces lambourdes, constituées pour quelques-unes de deux éléments que l'on avait cloués ensemble, on ne gaspillait rien en ce temps-là, que l'on fixait les saucisses et les saucissons que l'on voulait fumer, et même le boutefa que chez nous l'on appelait le casa.

La viande nous avait été livrée. C'était sans doute un cochon du grand-père que le charcutier du Pont, Lucien Humberset, natif de la Cornaz aux Charbonnières, avait bouchoyé. Cette viande reposait dans un bac à lessive, toute flasque, d'une blancheur de chair et avec son odeur un peu fade qui ne présageait rien des jouissances gustatives à venir. Elle attendait d'être montée au galetas pour être fumée. Elle reposait pour l'heure à la chambre à lessive. On avait extrait du lot la saucisse à rôtir qui se devait d'être consommée plus rapidement. Raison pour laquelle il convenait d'en distribuer aux autres membres de la famille qui n'avaient pas participé au partage du cochon. La graisse quant à elle était fondue à la cuisine dans une grosse marmite. On la coulait ensuite liquide et toute dorée dans un pot de grès où elle deviendrait blanche comme de la neige. On la servirait pour la cuisine, et notamment pour les rôtis que l'on mangeait volontiers avec le vacherin au souper du soir. Les estomacs étaient solide en ce temps-là !

On avait monté la viande au galetas. Il convenait désormais à notre mère de suspendre toute cette charcutaille aux perches du fumoir. Ensuite elle allumait des petits bois dans des bacs de fonte qu'elle recouvrait ensuite de sciure. Celle-ci, lors de sa lente combustion, dégagerait une fumée âcre, si tenace qu'elle en imprégnait les habits. Il conviendrait de renouveler l'opération jusqu'à ce que l'on juge la couleur de la viande à convenance, belle brune, pendue au bout des ficelles et attendant l'occasion d'être consommée.

Ces fumoirs à domicile tel que décrit devaient exister dans toutes les maisons de plus de cent ans d'âge. Pour ceux qui n'avaient pas la chance de posséder un endroit de ce type, ils pouvaient s'adresser à ces propriétaires d'anciennes demeures qui leur offraient la possibilité de fumer leur viande dans les grandes cheminées restées en l'état. De telles que l'on retrouve ci-dessous et dont le nombre malheureusement diminue d'année en année.

On se souvient notamment que cette pratique concernait la grande cheminée de l'Épine-Dessous. On peut même préciser cet égard qu'elle avait servi au docteur Convert du Pont désireux de fixer une manière de faire dont la disparition était imminente. Une production malheureusement jamais retrouvée alors qu'elle aurait été un témoignage de plus sur notre ancien temps.



L'Épine-Dessus. Dessin du pasteur Forel. La maison décrite ci-dessous est à bise du voisinage.

Revenant à l'Épine-Dessus de bise qui n'est qu'à deux pas de l'Épine-Dessous, deux de ses ressortissants avaient pu écrire ce qui suit quant à ces anciennes pratiques :

Mina Denys-Rochat, dans *Souvenirs d'enfance*, Le Pèlerin, 2004 :

C'est en mémorisant ces paroles qu'en pensée, je pénètre dans cette vieille demeure où je suis née le 27 mai 1888. De ce temps-là pas de clé à la porte, un œuf en laiton actionnait le « pécelet », et pour la nuit on plaçait un morceau de bois à l'inférieur pour bloquer le dit « pécelet ». Quelques pas et me voici sous la grande cheminée de bois tapissée d'un nombre impressionnant de saucissons, plaques de lard et jambons. Bien sûr, tout ce bien ne nous appartenait pas. Les personnes n'ayant pas de cheminée profitaient de notre bon vouloir. C'est sous cette antique cheminée à ciel ouvert, avec le va-et-vient des hirondelles sur nos têtes, que nous prenions nos repas tant que durait la bonne saison. Elle tenait toute la surface de la cuisine. Par terre des immenses dalles de pierre disparates et polies par les siècles. Puis voilà le cendrier, l'âtre, le buffet à pain, un autre

buffet qui se fermait avec la table à un pied, et bien sûr le four à pain jamais utilisé de mon temps. Papa avait peur de mettre le feu à la maison. Il a fallu les guerres de 14-18 et de 39-45 pour lui redonner sa raison d'être.

...

En janvier c'était la boucherie. Papa s'y entendait. Il faisait l'office aussi chez Sami. Avec eux on échangeait la saucisse à rôtir, ce qui améliorait le menu pendant quelques temps. Ce jour-là m'était pénible. J'avais horreur de ce sang et de ces « péclels » de porte tout gras. Comme c'était toujours un samedi, il fallait aider : verser l'eau pour laver les boyaux et tourner la manivelle pour faire les saucisses.



Intérieur sablé de l'une de ces bonnes vieilles cheminées. Les clous servaient sans doute à crocher quelques saucisses ou saucissons, à moins que l'on y ait mis des perches en vertu du nombre de pièces de charcuterie à fumer. Ici cheminée des Mollards.

Fernand Denys-Favre, dans : L'Épine des quatre saisons, Editions Le Pèlerin, 1994, complète l'évocation de sa mère :

La porte poussée, un corridor menait à la vieille cuisine où un four à pain faisait face à une belle plaque foyère. Une table rabattable fermait un buffet et le calendrier de la Feuille d'avis de Lausanne ornait la porte d'un réduit sis sous l'escalier qui conduisait à l'étage. Dans ce local reposait un sac de sucre qui reçut souvent ma visite. Il est bon, le fruit défendu !

Coiffant tout cela, la haute cheminée pyramidale qui, de par sa perspective, paraissait si haute. De longues tringles de fer articulées, permettaient la manœuvre des couvercles. Le tout était orné sur les quatre faces par des perches où étaient suspendues pour être fumées les délices de la « borne ». Année après

année, des familles, soit les Zoillon de l'épicerie et les Simond de l'Asile du Mollendruz, confiaient à mon oncle leurs trésors carnés pour les affiner. Une fois un boutefa avait chu et s'était écrasé sur le sol. Je vois encore les familiers de la maison, consternés, entourant cette ruine. Des hirondelles de cheminée hantaient depuis toujours ces lieux. L'année du décès de grand-maman Mélanie, elles n'étaient pas au rendez-vous, ce qui avait bien intrigué James. Quelques années après, même manège et c'était grand-père Elie qui quittait la maison.

Brave vieille maison qui disparaissait dans un incendie en 2000. Fernand Denys, six ans avant cet événement, avait pu conclure le même ouvrage que dessus de la manière suivante :



C'étaient de bien brave gens, ceux de l'Épine-Dessus de bise. Ici Elie et Mélanie.

La porte de la chère maison s'est fermée, les hirondelles sont partie pour toujours et la grande cheminée à couvercles ne fumera plus jamais.

Pourtant ces vieux murs ne sont pas morts. Comme tant de bâtiments anciens et d'églises, ils sont imprégnés par le poids des ans et le souvenir de nombreuses générations.

Des enfants y ont été conçus, y sont nés ; des gens y ont vécu et y sont décédés. Dans les chambres profondes des conciliabules y ont été chuchotés, des décisions prises. Certains ont quitté ces lieux volontairement, définitivement peut-être. D'autres y reviendraient avec ferveur. Les gens, les événements, les choses, même les animaux y ont laissé des traces et le vieux toit couvre d'inaltérables trésors de mémoire.

Ceci terminera notre série Dans le cochon tout est bon. Merci de nous avoir suivi. On nous retrouvera dans un nouveau retour dans le passé : La pomme de terre à tout faire !



Extérieur de l'une de ces grandes cheminées. Dite la borne par chez nous, le tuyé en Franche-Comté voisine.

Photo tirée d'une plaquette de 1902, Le hameau du Pont et la Vallée de Joux en hiver, Nous ne sommes de toute évidence ailleurs qu'en notre haute combe au vu des maisons de l'arrière-plan.

