La cuisine

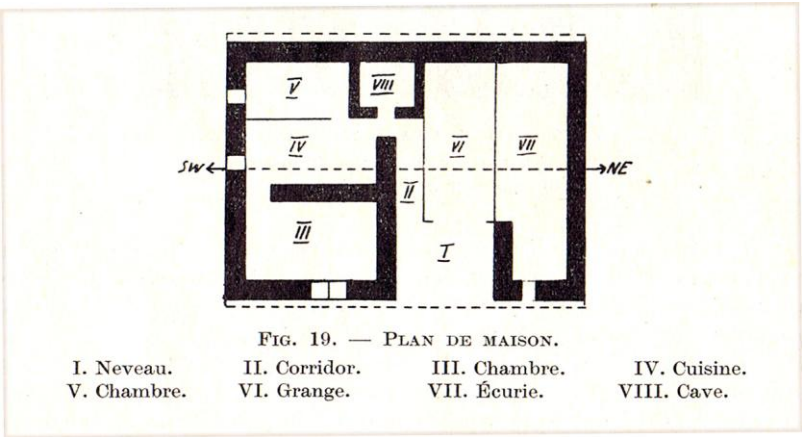


FIG. 19. — PLAN DE MAISON.

I. Neveau. II. Corridor. III. Chambre. IV. Cuisine.
V. Chambre. VI. Grange. VII. Écurie. VIII. Cave.

La plus ancienne description d'une maison combière d'autrefois, est celle que fit Goethe du bâtiment en lequel il dormit deux fois lors de son voyage à la Vallée de Joux en 1779. Ce furent les 24 et le 25 octobre, la maison était au Brassus, disparue dans un incendie le 11 juin 2017. Elle faisait partie d'un voisinage au bout duquel, à vent, se trouve la maison de Daniel Aubert, anciennement du photographe Auguste Reymond.

Cette demeure ne différait nullement des habitations ordinaires, sauf que la grande pièce centrale servait en même temps de cuisine, de lieu de réunion et d'antichambre, et qu'elle donnait accès aux autres pièces du rez-de-chaussée, ainsi qu'à un escalier conduisant au premier étage. D'un côté, on avait allumé un feu sur des carreaux à ras du sol. La fumée s'échappait par une large cheminée bien charpentée avec de solides boiseries. Dans les coins se trouvaient les portes des fours. Le plancher était parqueté, sauf un petit recoin pavé près d'une fenêtre, autour de l'évier. Partout, même tout en haut, au-dessus des poutres, étaient rangés en bon ordre de nombreux objets et ustensiles, tous très proprement entretenus.

C'était tout à fait notre cuisine d'autrefois. Borgne quand la maison se trouve prise dans un voisinage, éclairée uniquement par le peu de jour qui pénètre par la grande cheminée. Si l'on possède quelques photos de ces grandes « bornes », par contre nous n'en avons pas de la cuisine elle-même en son entier. On tentera de la retrouver par quelques fragments de photos ou par d'autres provenant de l'extérieur de la Vallée, ne pouvant cependant pas recréer par ce moyen dans tous les détails notre bonne vieille cuisine d'autrefois.

Le professeur Auguste Piguet a décrit cette pièce avec méticulosité, tant dans sa structure que dans son mobilier, document extrêmement précieux alors que ce type de reconstitution est rare voire inexistant.

Une muraille de 60 cm d'épaisseur sépare le corridor des pièces d'habitation.

La porte franchie, nous pénétrons dans une vaste pièce toujours dans la pénombre, la cuisine. Elle n'a pas de fenêtres. La lumière lui vient d'en-haut, par la grande cheminée sous laquelle les ménagères peinaient à cuisiner sous cette clarté parcimonieuse tandis qu'un courant glacial s'abattait sur leurs épaules. Cette ouverture quadrangulaire mesure quelque 5 mètres de côté à la base, à la hauteur du plafond. Elle constitue deux pyramide tronquées superposées. Au faîte du fût supérieur le vide se réduit à 1 m².

De lourds volets de bois, solidement ferrés, les manteaux, peuvent être maniés d'en bas au moyen de deux chaînes. On les tient plus ou moins ouverts selon le temps qu'il fait.

La pyramide tronquée inférieure de la cheminée repose sur quatre colonnes d'une grande robustesse placées à deux mètres au-dessus du foyer. Ces sommiers reposent sur les murs séparant la cuisine du corridor et de la chambre de ménage. Les deux autres, reliés aux premiers par des mortaises à toute épreuve, manquent de soutien.

Ces cheminées béantes qui dominaient l'âtre, dites bourguignonne, ne furent plus construites au siècle dernier déjà. La pierre devint la règle. On procéda à la longue à la démolition de la plupart d'entr'elles. Celles qui subsistent sont fort appréciées pour le fumage des salaisons, à condition de n'y brûler que du bois.

Le foyer reposait sur un dallage plus ou moins spacieux qui revêtait parfois la cuisine entière. L'un des bords de ce foyer s'appuyait à l'épaisse muraille séparant la cuisine de la chambre de ménage. Les flammes venaient lécher, parfois jusqu'à la rougir, une plaque de fer à initiales et date encastrée dans le mur à l'arrière du foyer, le contre-feu.

La bouche du four s'ouvrait dans l'une des murailles, face au foyer généralement.

Un robuste escalier de bois tendant à la salle de l'étage s'accrochait à l'une des faces de la pièce, s'il ne se trouvait parfois au névau devant.

La fenêtre de la cuisine et l'évier, rarissime à la Vallée, étaient l'apanage des propriétaires huppés.

Cette cuisine à courant d'air, si peu confortable qu'elle fût, satisfaisait aux modestes besoins de la famille. On y préparait les repas, on y mangeait, on y passait les longues soirées d'hiver à travailler ou à deviser devant les troncs embrasés. La chaleur dépassait-elle les bornes, des sortes de chénaux de bois servaient de protection aux genoux. Ces engins, oubliés depuis des générations, répondaient au nom curieux d'"haucalles".

De la ~~to~~, soit cuisine, on passait à la chambre de ménage par une porte pratiquée dans un mur de 60 cm d'épaisseur. Deux fenêtres géminées assuraient à la pièce plus profonde que large une clarté médiocre. On l'appelait le poyle.

Un seul moyen de chauffage à l'origine: la plaque ou contre-feu encastrée dans le mur à l'arrière du foyer.

Devant la plaque se voyait un curieux renfoncement aux trois flancs en biseau pour faciliter le rayonnement de la chaleur. Les vieux aimaient s'asseoir sur le rabord du plancher, les pieds dans la cavette. Ils y faisaient, disait-on, le "cafornet" (la sieste).

Le cavet, variante de cavette, présentait quelque danger pour les bambins fôlatrant dans la chambre de ménage. L'un d'eux ne s'en vint-il pas buter contre la plaque incandescente ? La peau de la joue resta collée au fer. Le pauvre porta sa longue vie durant les traces de sa mésaventure (1822).

Au-dessus de la cavette on avait coutume d'aménager des placards dans la muraille. Ils répondaient au nom de buffets de la plaque.

Les fourneaux firent leur entrée dans les cures d'abord, au cours de la seconde moitié du XVIIème siècle. Il s'agissait d'abord de fourneaux en pierre, apparemment circulaires. Puis vinrent des fourneaux de molasse, de catelles, que les poëliers du dehors, dénommés "catalars", venaient poser eux-mêmes. Enfin on installa des fourneaux de fer dont les plus petits, à trois pieds, nous arrivèrent de France il y a un siècle et demi environ.

Quelques chauffe-panses nous sont signalés au XVIIIème siècle dans les auberges. C'étaient des cheminées d'appartement. Les fourneaux de fer à trois pieds, puis à quatre pieds, les potagers, vinrent faciliter le travail de la ménagère.

A la cuisine, deux chenets de fer cru servaient à soutenir les tisons incandescents.

Les pieds sur les chenets,
Dans sa vieille bergère
Là qu'il lisait le jour
Et sommeillait le soir.

Eugène Rambert.

Le landier lui aussi de fer cru, dont les inventaires font de fréquentes mentions, n'était qu'un chenet de plus grandes dimensions.

Suspendus de chaque côté du contre-feu, on pouvait voir un tire-braise, des fers à gaufre, parfois une poêle géante au manche de quatre pieds de longueur.

La crémaillère de fer doux haut fixée à la muraille tournait à volonté sur deux pivots, "les toeurbaus". Le chaudron familial fumait, suspendu à un crochet au-dessus du foyer grâce à un système de crans. Une bonne odeur de soupe aux choux et au lard remplissait la sombre cuisine.

L'humble lampe à huile, le "kruaïju", telle à peu près que les Romains nous l'avaient transmise, trônait dans une niche du mur dite "carbonnette".

Un ratelier rustique d'adossait à l'un des murs. Deux chandeliers luisaient dans la pénombre à côté de la vaisselle d'étain et de la faïence

ou de cuivre, puis en fer blanc, vulgairement appelée "chaffetaume", ne manquait jamais. Sur l'un des rayons, une seille et sa poche de cuivre servait à désaltérer les gens de la maison, les visites, les journaliers, les voisins. Chacun pouvait y puiser. Nul ne songeait à s'en formaliser.

Au fond de l'un de ces anciens vesselliers se lit le sage précepte: "Suivant ta bourse gouverne ta bouche".

Lorsqu'on ne faisait pas au four, son encombrant mobilier, pelle, ringaud, tire-braise, balai (écové), disparaissait dans l'antre noir. Une lourde plaque de fer en masquait l'entrée. Elle reposait, faiblement inclinée, sur un rebord de pierre, l'autel du four (até daou foué).

Un cendrier s'approfondissait dans un coin. On y déposait les cendres de bois en vue de la prochaine lessive.

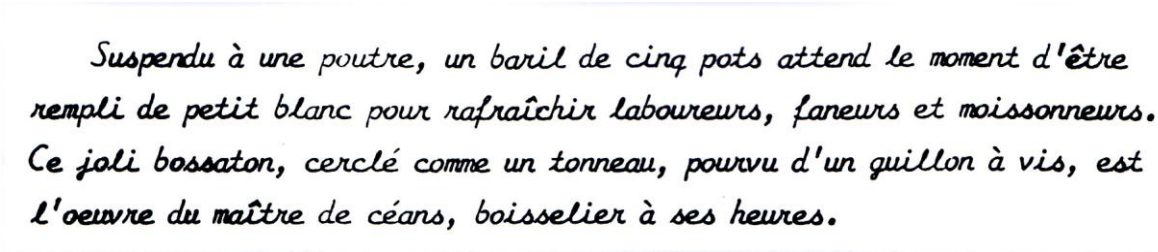
Une robuste table à manger, souvent à croisillons, occupait le milieu de la cuisine. De simples bancs, des escabeaux, des lourdes chaises Henri II fabriquées à la maison, l'entouraient.

Ces tables en avaient remplacé de plus anciennes d'un type curieux. On y voyait deux rangées de godets creusés dans l'épais madrier servant d'assiettes. Un système de rigoles les réunissait. Il suffisait de verser le potage dans la cavité supérieure pour remplir les autres grâce à la faible inclinaison de la table. La vaisselle se lavait naturellement en un tour de main. Toutefois, lors de la campagne du Sonderbund, les tables à godets n'étaient plus qu'un souvenir à la Vallée. Nos soldats, stationnés dans région d'Evionnaz, furent des plus amusés de voir les Valaisans fidèles à ce système désuet.

Contre la muraille, à deux pas du foyer, mais chez les gens huppés seulement, s'appuyait un singulier récipient de pierre creusé à la façon d'une auge, le mortier à braises. Un inventaire de 1760 en révèle l'existence chez nous. Le soir, au moment du couvre-feu, la prudente ménagère y déposait des charbons ardents entre deux couches de cendres. Elle était sûre de pouvoir au matin en faire jaillir une belle flamme sans avoir recours au briquet.

Au plafond, à de grosses poutres apparentes, des plaques d'amadou achevaient de se dessécher en compagnie de chaînes de morilles. Un autre clou supportait un paquet d'allumettes soufrées, les clairons. Il suffisait d'approcher l'une d'entr'elle du foyer pour la voir s'enflammer. En un clin d'oeil on parvenait ainsi à allumer la chandelle, le fallot ou la rustique lanterne.

Une planche fixée entre deux poutres laisse deviner une grosse boîte de copeaux de fabrication bois-d'ammonière. Que peut-elle bien renfermer ? Une provision de chiendent bien lavé, puis desséchée. Rien de tel que de boire sur le "grammon" en cas de refroidissement.



Un autre témoignage nous fait rentrer dans une seconde cuisine à l'ancienne. Il est celui de Fernand Denys-Favre, ayant passé toutes ses vacances d'enfant à l'Epine-Dessus de bise.

L'Epine, en fait de logis, c'est deux, plus trois, plus un. Il y a l'Epine-dessous, avec ses deux ménages ; il y a l'Epine-dessus avec ses deux familles et trois logements bien visibles et la maison neuve. Cette dernière, qui ôte bien du cachet à ce hameau, est l'œuvre de mon oncle James dans les années ayant précédé la guerre de 1914.

Avant d'entrer dans la maison de mon bonheur, il y a l'incontournable néveau, lieu de rencontre, de boucherie, de sciage et coupage de bois et abri pour les chars de foin par temps d'orage. C'est là qu'un soir j'ai eu peur pour la maison. Sur le plancher, à gauche, il y avait un tas de morceaux de foyard issus d'un séchon. Le bois, un peu pourri, et je ne sais par quel phénomène, était devenu phosphorescent et ressemblait à de la braise. Maman, qui avait déjà vu une chose semblable, m'a vite rassuré.

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 boutefas 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.

Sur la gauche, une porte et une marche à descendre, c'est la grande chambre où trône un lit haut, un secrétaire classique, un canapé, une table et le fauteuil de grand-père accompagné, au sol, d'un crachoir rectangulaire rempli de sciure. Contre une paroi se profilait l'indispensable table à ouvrage avec ses

nombreux tiroirs. Elle faisait partie du trousseau de grand-mère. La tablette de la double-fenêtre est de sapin épais. C'est là que mes ancêtres, la journée de gros travaux terminée, exerçaient pour quelques centimes, à la lueur d'une lampe à pétrole, leur talent de pierriste. Le tout est éclairé par l'ancienne lampe à pétrole reconvertie à l'électricité. Autrefois, comme dans beaucoup de maisons de ce versant de la Vallée, il y avait un « trappon ». Chez mes grands-parents, on y accédait depuis cette chambre. Il a été remblayé par des matériaux provenant du chantier de la maison neuve. Maman, qui avait l'âme naïve, prétendait que ces caves servaient aux contrebandiers, mais que chez Elie, c'était pour les pommes de terre. Sur le mur de droit, étaient suspendus trois tableaux grand format. Ils représentaient : le premier Léa, la sœur de ma mère, décédée d'une maladie de cœur à l'âge de vingt ans, l'autre, Madeleine, fille de James et de Clara, morte tragiquement en France, et, entre deux, le regard à la fois sévère et bienveillant, Louis-Lucien Rochat, le fondateur de la Croix-Bleue, petit cousin de ma grand-mère Mélanie et enfant de l'Epine lui aussi.

On accède à la nouvelle cuisine par deux marches d'escalier précédant une porte. Elle est vaste et carrée et est éclairée par deux fenêtres donnant au couchant. Une grande table ronde meuble le milieu, un râtelier orné de belles assiettes bleues occupe la paroi gauche et, dans un coin, une petite table attend les jeunes vacanciers. Les femmes tournaient autour de l'immense fourneau potager, ancienne fierté de l'Hôtel du Cygne. Cet engin consommait d'extraordinaires quantités de bois et lorsque nos vestales soulevaient les marmites, de hautes flammes s'élevaient. Au-dessus, des ficelles étaient tendues où séchaient, suivant la saison, des chaînes de haricots ou des bandes molletières… Une commode-buffet et un vieux canapé non rembourré recouvert d'une couverture militaire complétaient le mobilier. Vers la fenêtre, feue la pompe à eau restait fidèle au poste, au garde-à-vous, contre le mur. Que de fois j'ai regretté qu'elle soit déjà mise à la retraite, car j'adorais pomper. Mais le clou, je dirais même du lieu, c'était la pendule à poids, à cadran émaillé avec des chiffres romains. Grand-père l'avait rapportée au retour de son voyage de noces à Vallorbe, alors que grand-père tirait derrière lui une chevrette qui n'avait guère envie d'aller changer d'air à l'Epine. C'était par le chemin des Cernies. Ah ! les temps ont bien changé.

De là, sur la droite, on passe à la cave où reposent les trésors du ménage ainsi que les réserves stratégiques de nourriture. Les pommes de terre, la seille à choucroute, celle de la charcuterie et le tonneau de gros rouge, fraîcheur assurée, venant de chez Alphonse… Il en fallait des provisions, pour nourrir une telle tablée.

De la vieille cuisine montait un escalier de bois aussi sombre que raide qui conduisait à l'unique chambre représentant le logement de James et de sa famille. L'essentiel du mobilier consistait en de hauts lits[1].

[1] Fernand Denys, L'Epine des quatre saisons, Le Pèlerin, 1994.

La mère de Fernand Denys , Mina, parlera elle aussi de cette vieille cuisine :

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 « péclet », et pour la nuit on plaçait un morceau de bois à l'inférieur pour bloquer le dit « péclet ». 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 ouverte, 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[2].

D'autres souvenirs émanent de Georgette Maire-Denys, sœur de Fernand et fille de Mina :

Tante Clara ne prenait pas nos bagages, mais selon son habitude, mettait quelques bûches dans son tablier relevé, bûches qu'elle prenait à la têche appuyée au mur. C'était un rite. Son tablier était confectionné avec un sac décousu, mais toujours bien propre. Il y avait des restes d'inscription rappelant ce qu'avait contenu le sac, le nitrate des engrais ou le Thomas évoquant les scories. Et l'on s'avançait vers la vaste cuisine au parterre cimenté où le maçon avait dessiné des petites rigoles simulant des dalles. Elle donnait derrière la maison et ne voyait le soleil qu'au gros de l'été. C'était la cuisine neuve par rapport à la vieille cuisine sous la haute cheminée ouverte où maman avait vécu sa petite enfance. Les hirondelles y nichaient et de mémoire d'homme elles n'avaient jamais manqué une année. En 1933 elles ne vinrent pas, on y vit un mauvais présage. Le deux juin grand-maman m'a raconté que lorsqu'elle était petite et qu'il faisait très froid, on mettait le potager dans la chambre.

La cuisine neuve que nous aimions tant retrouver avait une immense table ronde et deux petites carrées. Sous la grande il y avait des morceaux de planches qu'on mettait sous ses pieds les jours froids, car le ciment était peu confortable.

Nous étions nombreux pendant les vacances et les gamins étaient autour d'une table carrée où nous pouvions faire nos sottises sans importuner les aînés. C'était le coin où il y avait les assiettes du chat et le seau des lavures pour les porcs. Cela ne risquait pas de nous couper l'appétit !

[2] Mina Denys-Rochat, Mes souvenirs d'enfance, Editions Le Pèlerin, 2004.

Le potager était tout petit, à deux trous, sans four et je me souviens d'y avoir lu le mot « Saone » (le reste étant oublié) qui indiquait sa provenance.

Grand-maman y cuisait de bonne heure le maïs pour les cochons afin de laisser place libre pour cuire le diner. Plus tard, mon oncle James, donc « Mesi », a racheté le potager de l'Hôtel du Cygne. Il paraissait énorme. Dans le four on mettait journellement du lard gras à rôtir dont la couenne devenait croustillante et boursoufflée et qui faisait nos délices.

Grand-mère portait un bonnet tricoté même dans la cuisine, car elle prétendait que nous ne faisions que d'aller et venir et que cela faisait des courants d'air. Je la revois pelant des vieilles pommes de terre apportées de la cave attenante dans un vieille soupière émaillée percée. Comme l'on ne connaissait par la poudre anti-germe, elle avait vraiment l'air de les prendre par les cheveux.

Dans la cave il y avait sur un tablard une étiquette sur une boîte qui m'intriguait, c'était marqué « pondzus ». Evidemment, il s'agissait de doigtiers bien utiles aux oncles et cousins bûcherons qui s'amochaient souvent[3].

Voilà donc l'essentiel de notre documentation sur les vieilles cuisines de la Vallée. Rien dans toute la littérature d'agrément à notre connaissance ne nous a permis de pénétrer de manière encore plus réaliste dans l'une ou l'autre de ces cuisines, véritables grottes. Et comme celles disparaissent les unes après les autres, il ne sera bientôt plus possible de retrouver cette ambiance si particulière que l'on y trouvait, où le jour est faible et la chaleur, dont l'essentiel passe par la grande cheminée, très moyenne voire glaciale au cœur de l'hiver, alors que les grands froids ont enserrés nos village.

[3] Georgette Maire-Denys, Mes vacances à l'Epine, Editions le Pèlerin, 2004.

Cheminée de la maison Trachsel au Séchey devenue puits de lumière.

Ces dalles polies par les siècles.

Cheminée de la maison Clerget à L’Abbaye, et ci-dessous même genre de dalles calcaires.

Mes millions de pas, des dizaines de vies, cela ne s’explique pas.

Four de l'ancienne ferme de la Cornaz de bise et plaque de cheminée ou contre-feu. L'évier, en pierre, serait contre la façade de vent, à droite.

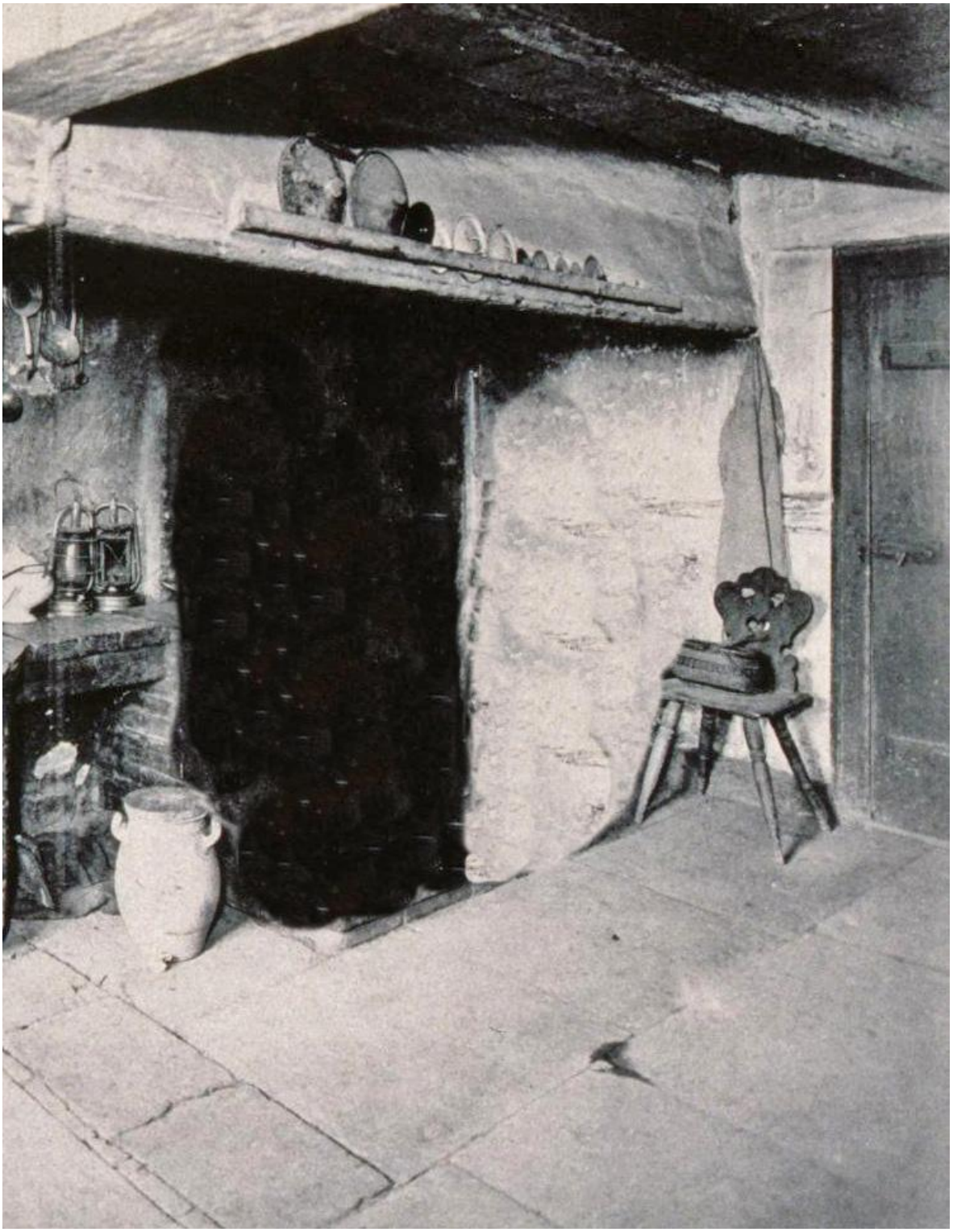
Une cuisine française. Elle pourrait tout à fait illustrer l'une des nôtre dans sa rusticité.

Un peu plus moderne tout de même, avec une fameuse cuisinière.

La cuisinière bonne à tout faire et l'indispensable armoire avec la crédence.

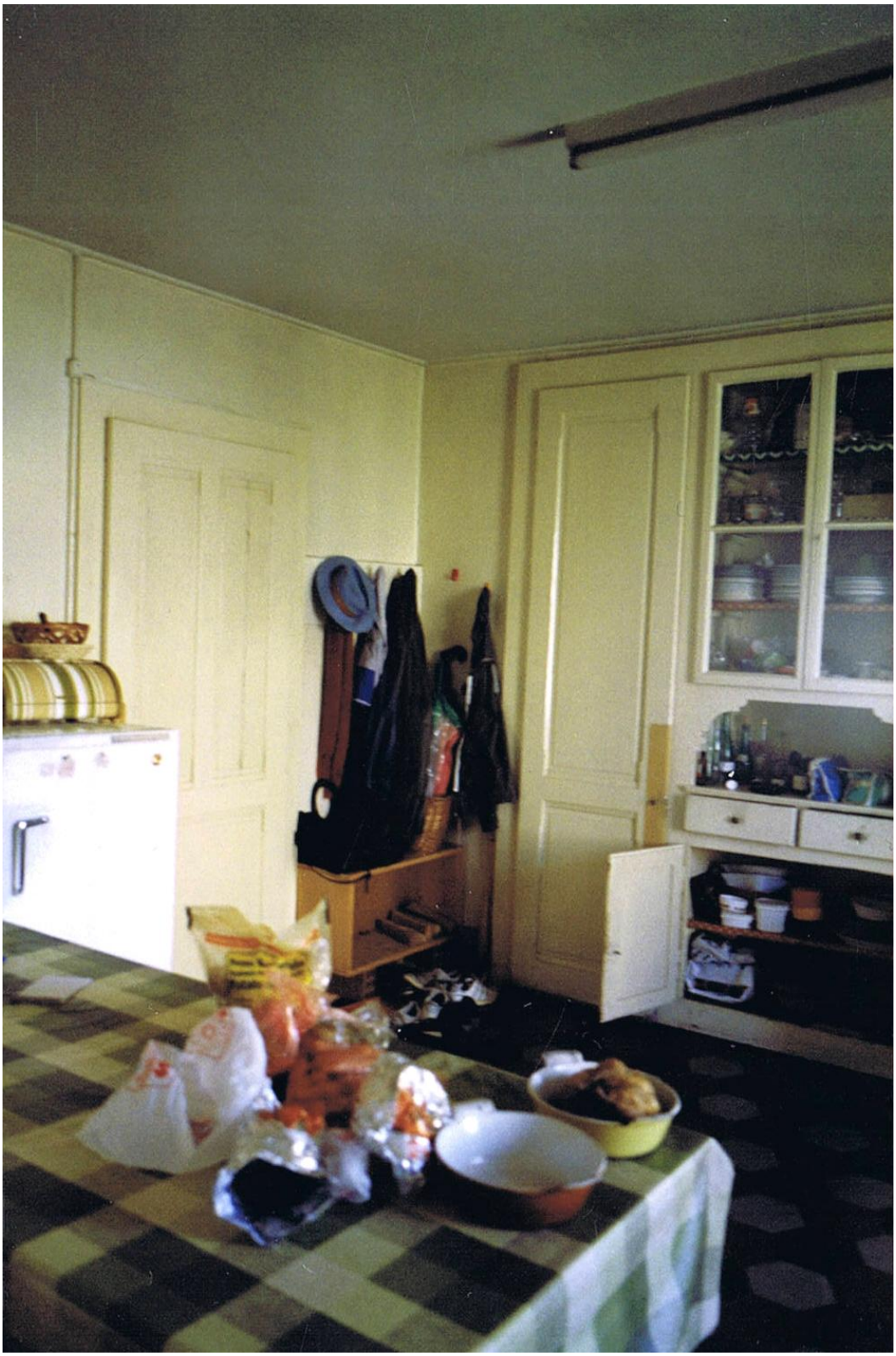
Une belle table de cuisine. D’exposition !

Certaines ne révélaient pas une richesse exceptionnelle !

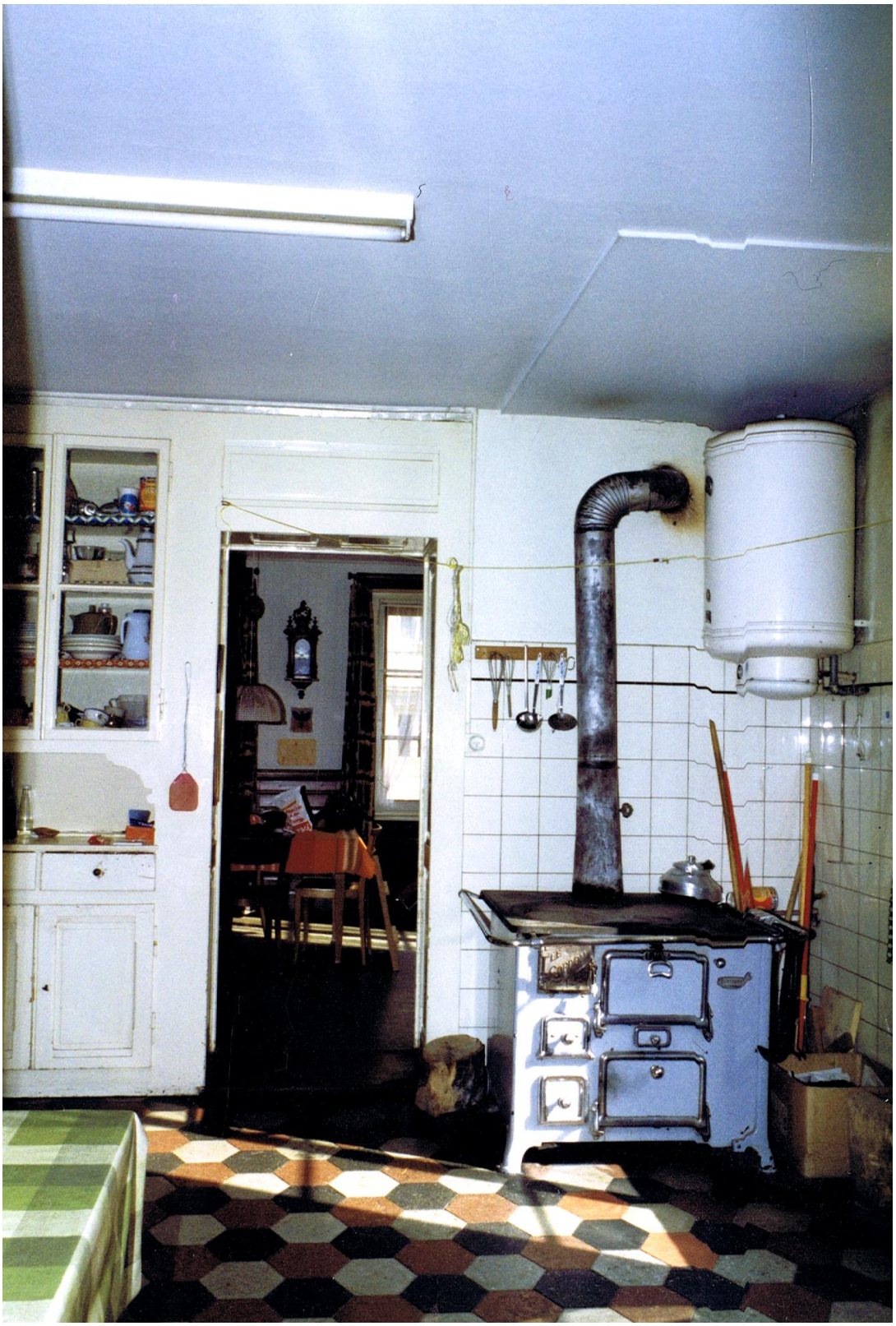


Un peu de ce style. Photo retouchée tant bien que mal…

La cuisine de notre grand-mère



Angle est. La maison a été reconstruite après incendie en 1900, il n'y a plus aucune comparaison possible avec les vieilles cuisines.



Paroi sud-est. La pièce visible par la porte, la belle chambre, soit le salon, ou encore la chambre du dimanche.

Ces cuisinières dont le Patrimoine rêve…

On regarde contre le couchant. L'évier est à l'antique selon nos conceptions modernes des installations de ce type.

Essai de reconstitution d'une scène de repas dans une vieille cuisine par l'IA par notre fils. Est-ce convaincant ? Y a-t-il de l'avenir avec l'IA pour retrouver notre passé en des époques où il n'y avait aucune photo ? Pas certain, mais à ne pas refuser non plus de manière par trop catégorique.

Cuisine de la maison rose au Séchey vers 1980.

Encore quelques images…

La cuisine où l'on fait tout !

Des images découlent des idées…

Composition plus que réaalité.

Le buffet-crédence du Patrimoine, 2025.