## Les liteaux et autres carrelets

On parlera encore incidemment des fonds à vacherin, mais des liteaux et carrelets jamais. Ceux-ci pourtant, tout autant que les fonds, sont indispensables à l'affinage, constituant ce que l'on appelle les pendants, c'est-à-dire les supports où vous mettrez vos vacherins à mûrir pendant environ trois semaines.

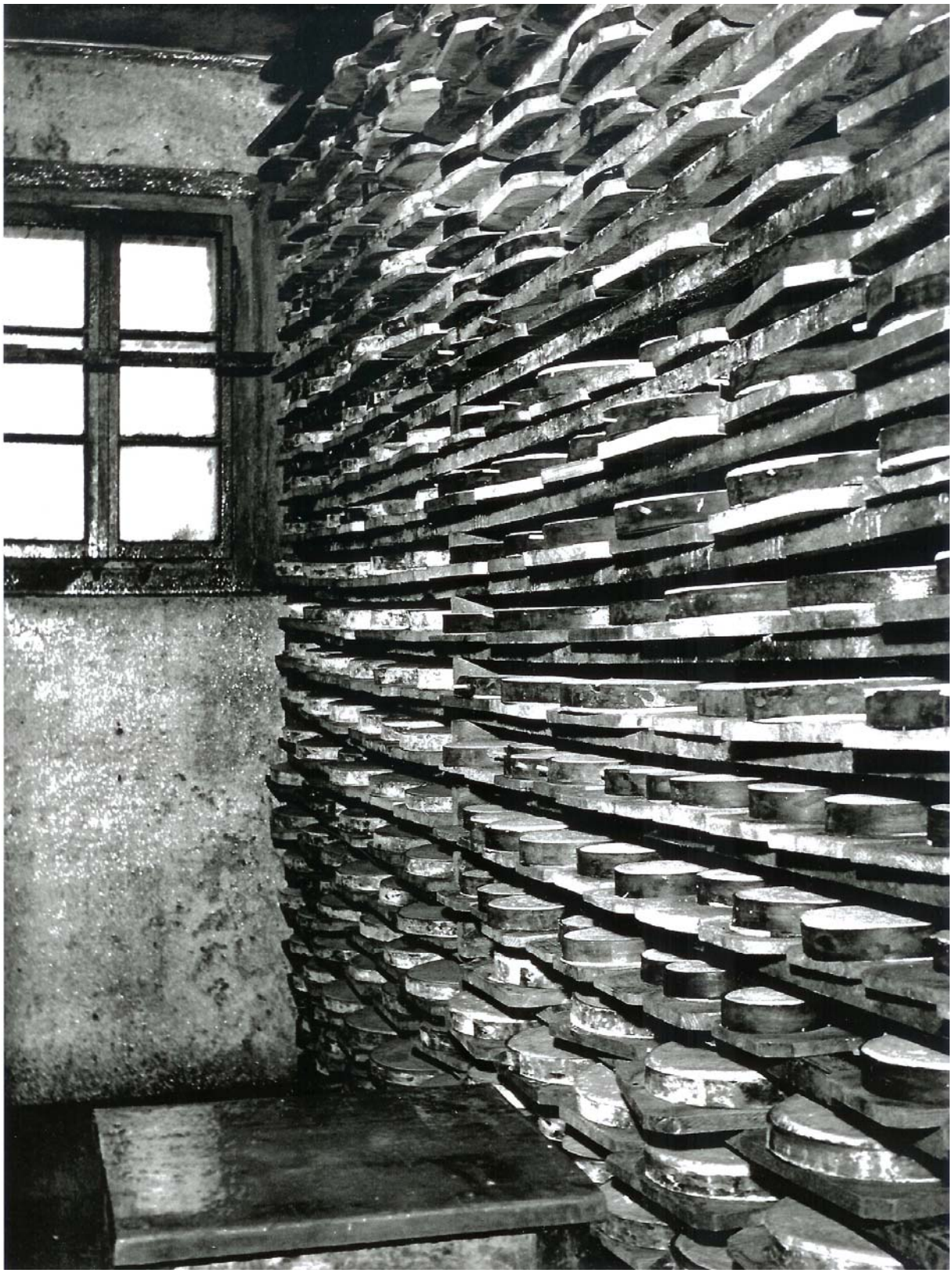
Les liteaux étaient d'ordinaire longs de quatre mètres. Lambourdes en terme de scieur. Coupe de 4 x 2,7 cm. Les anciens, plus solides, de 3 x 8 parfois, et ayant put faire trois décennies d'affinage sans aucun problème de pourriture, étaient sans conteste tirés de bois coupé à la bonne lune. Les liteaux 4 x 2,7 cm achetés dès les années septante, furent souvent d'un bois si médiocre qu'ils ne duraient guère que trois ou quatre saisons, dans les cas extrêmes pourris en deux ans. Les scieries elles aussi sombraient dans la grande production, avec des bois coupés en n'importe quelle saison. Nous autres voyions le résultat de cette politique minimaliste. C'était un déchet pas croyable.

Les carrelets quant à eux étaient de 6 x 8 cm. Sir 60 cm de long. Ils avaient pour rôle de supporter les liteaux. Chaque espace était composé de quatre liteaux, les fonds mis de part et d'autre de votre pendant. Un carrelet intermédiaire était nécessaire pour des liteaux de 4 m de longueur.

Tout ceci mieux expliqué dans le texte qui suit où, nous l'espérons, nous aurons tout dit du liteau.

Chose curieuse, mais en même temps peut-être naturelle, le liteau en lui-même n'a jamais fait l'objet d'aucune photo, tout au moins notre collection n'en recèle aucune. Encore l'une de ces fournitures de base, mais trop discrète pour que l'on s'y intéresse iconographiquement.

Nos liteaux d'autrefois, vieux ou moderne, ont tous disparu, pièces désormais introuvables sur le marché !



Une belle cave. On le voit, les fonds avec leur vacherin reposent sur les liteaux dont l'on vient de parler. On remarquera aussi les carrelets intermédiaires.

Une autre de nos belles caves d'affinage. On le remarquera ici, les douze rangées de liteaux du bas reposent sur des carrons, simple objets de construction. Ces carrons, avec l'usage, avaient aussi leur beauté, lustrés par le temps et par les lavages successifs. Nous devons avouer, Ô sacrilège, que nous n'en avons pas gardé un seul. Et tout à coup cette constatation nous attriste profondément. Ils nous manquent, nos vieux carrons ! D'ordinaire ce n'étaient que les six rangées du bas qui étaient constituées de telle manière. Les sols quant à eux, étaient soit de ciment, soit de terre cuite. On connut des caves où l'on trouvait du gravier à la place de ces deux matériaux. De bonnes petites caves comme par exemple à Chavannes-le-Veyron du temps de M. Gaudin.

**Les liteaux**

Chaque printemps, en fin de saison, il fallait nettoyer les liteaux. Quelles encrassées, ils en avaient, ceux-là. Et même que pour certains après le passage d'un lot de vacherins durs au milieu et clairs sous la croûte, les sous-croûtes, comme les appelait l'un de nos revendeurs, ils avaient coulé en bas des pendants, ils faisaient de grandes chandelles, disait mon père, on les avait râclés entre temps au couteau pour enlever le gros d'un dépôt jaune-brun. Celui-ci était demeuré sur la frange des liteaux. Tandis que pour le plat, le passage répété des planchettes, c'est-à-dire deux fois par jour, une fois pour le tournage, une seconde fois pour le frottage ou lavage, il n'y avait pas grand-chose. Liteaux sales et archi-sales, avec même pour certains, ceux de l'arrière principalement où la moisissure peut se développer tranquille, des boules blanches comme neige, des bougnes, disais-je, sorte de champignons vaporeux, gros comme le poing. Tout cela sentait certes un peu le moisi, même beaucoup, et pourtant cette odeur n'avait pour nous rien de désagréable. En plus d'y être habitués depuis notre enfance, elle était véritablement celle de la cave, environnement hautement protecteur où rien n'aurait pu être hostile. Car si notre père Gaston Rochat n'était que le locataire de la laiterie, nous ressentions, nous ses fils, ce bâtiment comme notre propriété particulière, avec des murs, des sols, des plafonds qui nous appartenaient. Oui, cette laiterie du village, c'était la nôtre, puisque notre père y passait semaine et dimanche des huit à dix heures par jour. Mais cette laiterie plus que de n'être qu'un bâtiment, constituait un royaume, un monde, plein d'odeurs que nous ne pourrions jamais oublier. Elles nous ont formé, celles-ci, elles furent associées aussi à plein d'images qui prennent toute leur valeur aujourd'hui, alors que le village a tellement changé et que nous autres avons abandonné ce bâtiment depuis trente-six ans bientôt[1]. On peut même considérer sans crainte de se tromper beaucoup, ces images comme ethnographiques. Et l'expérience que nous avons pu acquérir là-bas, elle vaut son pesant d'or. Elle est même incomparable et permet aujourd'hui de fixer dans les détails le plus infimes, il nous semble, quel fut ce monde de l'affinage, avec ses particularités les plus évidentes.

[1] Cela faisait 36 ans 1999 alors que nous écrivions ce texte en 1999. Aujourd'hui 2010, alors que nous le transcrivons une nouvelle fois pour l'épurer quelque peu, cela fait 46 ans.

Monde du vacherin pris dans son authenticité. Car c'était encore l'époque où, au village, nous étions huit affineurs. Huit affineurs, soit autant de concurrents ! Et néanmoins collègues, avec les mêmes soucis, les mêmes façons de faire ou à peu près, les mêmes pensées on présume. Mais chose étrange, plutôt élémentaire, pas les mêmes bénéfices ! C'est que les proportions entre ces différents commerces pouvaient aller, non pas du simple au double, mais du simple au décuple. Ainsi si mon père en ce temps-là ne faisait guère plus de 10 tonnes, déjà l'un de ses collègues en faisait 100 voire même 150. On imagine facilement les rôles et les influences différentes liés à cette énorme disproportion. Nous n'étions ainsi que des amateurs, des bricoleurs, des minus, qu'une simple chiquenaude, si d'aucuns l'avaient voulu, aurait pu mettre hors circuit, tout au moins pu placer sur des voies secondaires où tu ne saurais plus jamais gêner personne. Il aurait simplement suffit pour cela qu'on nous barbotte notre plus gros client qui, à lui seul, devait bien absorber la moitié de notre production.

Nous étions donc là, les frères et moi, tablier blanc ou crème, dont les lanières de l'encolure, mises précisément autour du cou, nous le sciaient, grandes bottes noires, pour laver les liteaux après qu'ils aient fait leur saison. On avait démonté le premier pendant pour faire de la place pour le lavage. On avait mis les liteaux au bord, les carrons de terre cuite et les carrelets en retrait qu'on laverait plus tard, les carrons à la cave, les carrelets en haut, dans le bassin métallique devenu une véritable ruine avec le temps et qu'on tentait de maintenir quand même en vie à coup de minium orange sur son pourtour extérieur. Puis on avait étalé les liteaux côte à côte qui se touchaient tous sur le sol, de terre cuite lui aussi, où des creux remplis d'eau se remarquaient. C'est marrant, les joints eux-mêmes, en béton, ne s'usaient que peu. Seul le milieu des carrons se creusait peu à peu. Cela donnait ainsi à cette cave un caractère ancien. On pouvait croire, à voir cette usure, qu'on y lavait des liteaux depuis que le village existe, et que nous autres, nous n'étions que dans la lignée de tous ces besogneux qui avaient habité le coin, et qui même avaient passé dans ce même bâtiment. Nous n'étions ainsi que les maillons d'une immense chaîne où le boulot est roi. Ce n'était pas un travail véritablement plaisant. Nous l'accomplissions toutefois sans trop rechigner pour aider notre père que l'on trouvait toujours par le haut à

s'occuper de ses deux fromages et du reste. Il y a beaucoup à faire, dans une laiterie.

On giclait déjà la surface créée avec les liteaux étalés et mis collés les uns contre les autres, de quatre mètres de longueur sur 1,5 à 2 m de largeur. On y allait ensuite à la brosse à récurer. Et brosses que tu brosses toute cette saleté que tu élimines. Tu gicles à nouveau. Tu brosses encore. Tu gicles encore une fois. Puis tu fais accomplir un quart de tour à tes liteaux. Comme ils se trouvent maintenant posés sur le petit côté, il y a un espace entre eux.Ca ne gêne pas. On brosse de même. On gicle et regicle. On fait ainsi les quatre côtés. Même le bout avec une petite brosse. L'eau provient d'un robinet qu'il y a là. Nous avons descendu le tuyau de caoutchouc noir du haut dont on voit le tissu tant il est usé dans le bout. C'est un tuyau que j'ai toujours connu à la laiterie. A son bout je m'y suis abreuvé des cents fois quand j'avais soif, au cœur de l'été. L'eau y avait un goût que je n'ai connu qu'ici, était-ce à cause du tuyau, de sa matière même ? Je la trouvais particulièrement fraîche et délicieuse. L'eau de la laiterie. Qui était pourtant la même qu'à la maison. Je dressais le tuyau pour voir l'eau s'en échapper, monter, et puis redescendre en cascade sur le sol de planelles grises placées l'une contre l'autre sans joint. On peut aimer et jouer avec l'eau. Elle a une limpidité et une transparence quand elle sort ainsi du tuyau qui vous plaît, mieux, elle vous fascine. L'eau, c'est la vie.

Retournons en bas, dans nos profondeurs sacrées. On gicle, on lave, on tourne, on étale. Et quand les liteaux sont lavés, propres comme des sous neufs, on les passe par les bornettes qu'il y a alors dans les murs. Et celles-là donnent, pour l'une des deux caves, la petite, sur la prolongation du vallon de la Sagne, la grande sur le Vieux Moulin. Il y a dehors tout un espace où nous pouvons faire nos voyages en toute liberté. Car les liteaux, ils sèchent mieux devant la laiterie qu'ils ne le feraient ici, à l'arrière du bâtiment, qui est trois à quatre mètres plus bas que le niveau de la route. On rejoint le devant par l'espace de deux mètres, à peine, qu'il y a entre la laiterie et la boulangerie. Un chemin que n'empruntent guère que ceux qui viennent du bas du village pour venir acheter le pain où s'approvisionner en lait. Il y a parmi ce petit peuple trois personnes au moins que je ne saurais oublier. Le grand Pisome, en mauvaise saison avec sa grande pèlerine noire, qui ne dit rien mais par contre vous propose un petit sourire de mauvais augure où

vous ne lisez guère que de l'ironie ou du mépris pour l'humanité toute entière, à moins que ce soit qu'un grain de folie. Petiot, être de petite taille, avec un nom pareil !, inoffensif et que personne ne craint. Et enfin, troisième de cette liste presque universelle, la Tata, au visage buriné, femme très fortement vieillie et que la folie guette peut-être aussi. Car la faiblesse est dans la famille et ils finissent tous plus ou moins à demi-cinglés ! Mais ils ont ceci de remarquable, c'est que depuis toujours ils sont du village, et que si maintenant ils viendraient à disparaître trop tôt, ils nous manqueraient !