

LA MÉMOIRE DES COMBIERS



ARTISANS ET MÉTIERS DE LA VALLÉE DE JOUX (XIX^E - XX^E SIÈCLE)

LA MÉMOIRE DES COMBIERS

ARTISANS ET MÉTIERS DE LA VALLÉE DE JOUX
(XIX^E - XX^E SIÈCLE)

Aspects de la Collection Daniel Lehmann

Jean-François Robert

Dans le cadre de l'exposition «Machines et métiers»
Musée cantonal d'archéologie et d'histoire
Lausanne, Palais de Rumine
Du 8 octobre 1994 au 4 juin 1995

3. Les industries simples

Nous avons groupé dans ce chapitre des activités à peine professionnelles ou qui ne sont devenues telles qu'avec le temps, des activités proches de la nature, qui sont petites-filles de nos ancestrales civilisations de cueillette. La pratique de la cueillette a toujours été le complément indispensable des activités pay-

sannes de production. Mais elles ne se sont développées pour devenir métiers – métiers d'appoint, métiers de complément – qu'avec l'avènement du commerce. Cueillettes lucratives, prenant visage de petites industries, familiales, sans investissements onéreux, à peine distantes de l'artisanat.



Distillateurs de gentiane

Sur les hauts pâturages, après la descente du bétail, les tiges puissantes de la gentiane jaune dressent, sur les ciels pâles d'automne, leurs lourds capitules flétris où scintille un cristal de givre attardé. Lorsque les colonies deviennent trop nombreuses et prennent la place des bons herbages – et cela se produit tous les 4 ou 5 ans – le propriétaire met en vente la gentiane et l'adjudicateur du pâturage dépêche sa troupe d'*arracheurs* qui arpentent les pelouses silencieuses avec leur *pic* (fig. 20) immense pour fouiller le sol et y suivre le serpent noir des longues racines. Pour être efficace, la pioche doit frapper en direction montagne, c'est du moins ce qu'affirment ceux qui ont peiné sous les voltes sages du grand corbeau. Mises en tas, les racines seront rassemblées et ramenées vers la fruitière où se sont tus les bruits de l'été.

Plus tard, lavées à grande eau, nettoyées patiemment au couteau, elles seront hachées au *coupe-racines de campagne* ou *couteau à betteraves*, puis amenées à la consistance d'une sciure grossière au *grand esse*, à l'aide de la *pioche en croix* ou encore du *hachoir à 3 couteaux* (fig. 20). Le moment est alors venu de la mise en *tonneau*, ou en *cuve*, avec juste ce qu'il faut d'eau pour que puissent s'accomplir les mystères de la fermentation (avec parfois adjonction de levure de bière pour activer le processus). Six semaines à deux mois plus tard intervient la distillation dans l'*alambic* pour sortir la *blanche* d'abord, à 25 degrés seulement. Il faudra un second passage pour que l'alchimie donne à la liqueur sa puissance mêlant en elle le feu des soleils d'altitude et les saveurs âcres et subtiles de la terre pierreuse. L'*entonnoir* cabossé était nécessaire pour verser l'eau dans la cuve... c'est le petit verre qui convient pour la dégustation!

Marchands d'escargots

Il est vrai que ces nourritures autrefois d'indigence sont devenues mets relevés pour repas de riches, après un long séjour dans l'indifférence générale. Ainsi en est-il notamment pour l'escargot. A la Vallée, ces «cueillettes» des jours de pluie sont devenues métier avec la création de la conserverie des Charbonnières par Albin Rochat-Michel, en 1884, retour d'un voyage en Afrique du Nord.

Il est certain que les escargots mis en boîtes à la Vallée n'étaient pas pour autant tous autochtones, du moins pas combiens, même s'ils étaient en principe d'origine helvétique.

Les *caissettes* contenaient chacune 20 kg d'escargots. Elles étaient vidées dans les *paniers à ébouillanter*. Après avoir saupoudré de sel les escargots pour les faire rentrer dans les coquilles, on plongeait le panier dans l'eau bouillante d'une *bouilloire* qui n'était autre qu'une lessiveuse semblable à celles qu'on utilisait autrefois pour cuire le linge à laver. Après 5 minutes de cuisson, on les *décoquillait* à l'aide de *fourchettes* en tous points semblables à celles qu'on utilisera plus tard pour les manger.

Figure 20. Pic à gentiane et hachoir. Le puissant pic était utilisé pour suivre, dans le sol rocailleux des alpages, les racines noires aux fortes saveurs qui seront ensuite, après lavage, réduites en petits fragments avec le hachoir à 3 couteaux manié comme un pilon. Long. du hachoir et du pic emmanchés: 115 cm, long. du fer du pic: 46 cm.

