

Les villages du régiment genevois – FAVJ du 18 octobre 1961 –

Les Charbonnières – *capitale du vacherin et des ... escargots*

Situé en bordure des marécages qui cernent le lac Brenet, tournant résolument le dos au lac de Joux, Les Charbonnières, village de 400 (?) âmes, cache bien son jeu. A le voir comme ça, avec ses maisons grises et vétustes posées ci et là sur une herbe rêche, on croirait découvrir un hameau au seuil de l'abandon. Or, c'est dans les caves de ces modestes demeures que mûrissent les meilleurs... vacherins de Suisse ! En effet, Les Charbonnières possèdent presque le monopole de l'affinage de ce délicat fromage. Le village est d'ailleurs le berceau du vacherin, lequel, semble-t-il, apparut dans la rude vallée de Joux peu avant la retraite de l'armée du Général Bourbaki...

Les affineurs des Charbonnières, qui sont au nombre de 7, achètent les vacherins blancs dans 78 laiteries disséminées dans toute la région. Puis, après les avoir laissés vieillir dans leurs profondes caves, ils les emboitent et les expédient un peu partout dans le monde. C'est ainsi que 450 tonnes de vacherin quittent chaque année le village.

Mais les habitants des Charbonnières ont encore d'autres cordes à leur arc. Quelques-uns sont horlogers ou lapidaires et travaillent dans l'une des trois fabriques du village. D'autres sont employés par la distillerie de gentiane, par la fabrique de bateaux, sont pêcheurs professionnels (le lac Brenet, bien que petit, est, paraît-il, très poissonneux), bûcherons ou forestiers. Il est encore un indigène qui se livre au commerce – pour le moins insolite – d'escargots et de grenouilles...

Gros commerçant, il ne se contente pas d'acheter des batraciens ou des mollusques helvétiques, qui se font de plus en plus rares, mais les commandes dans les pays situés au-delà du rideau de fer... Car – pour notre bonheur – les gastronomes slaves ont des goûts différents des nôtres ! Ainsi les employés de la gare des Charbonnières se sont-ils habitués à voir arriver des wagons entiers d'escargots ou de grenouilles !

Les bêtes arrivent à destination vivantes. A l'encontre des grenouilles qui ne sont que dépecées avant d'être expédiées aux divers restaurateurs ou magasins spécialisés, les escargots subissent aux Charbonnières une longue et savante préparation. Ils sont tout d'abord ébouillantés dans une vaste chaudière, puis des ouvrières les extraient de leur coquille, les nettoient et enfin les ... mettent en conserve. Ces opérations sont répétées jusqu'à la « saison des escargots », c'est-à-dire jusqu'en hiver. Les conserves sont alors ouvertes, les escargots beurrés réintroduits dans leur coquille (devenue certes bien inutile) et sont vendus aux marchands détaillants.

Nous avons rencontré le propriétaire à l'ombre d'un gigantesque tas de coquilles vides :

- Combien d'escargots vendez-vous par année ?

- 150 tonnes, soit environ 6 millions d'unités...
- Premier acheteur suisse ?
- Genève, 70 tonnes par année.
- Le marché a-t-il tendance à augmenter ?
- Oui, chaque année la demande est plus forte.
- Principal fournisseur d'escargots ?
- La Hongrie.
- ... et de grenouilles ?
- La Bulgarie, 60 tonnes par année.
- Votre affaire existe depuis combien de temps ?
- 70 ans.

Aux Charbonnières, on mène une vie de famille : 70 % de ses habitants s'appellent Rochat ! D'ailleurs, dans la première moitié du XIXe siècle, un pasteur du nom d'Abram-Elie Rochat, institua une « Caisse d'études des jeunes Rochat » destinée à faciliter les études supérieures à des jeunes gens de ce nom. Depuis, tous les étudiants porteurs de ce patronyme et originaires des Charbonnières bénéficient de cette utile fondation.

L'évolution matérielle de certains autres villages de la « Vallée » laisse insensible les habitants des Charbonnières qui ne songent nullement à s'éblouir. Et dans leur existence modeste, tout est simplifié.

Alors que nous demandions à un indigène s'il existait tout de même de nouvelles constructions dans la localité, nous nous attirâmes cette réponse :

- Construire... construire, c'est inutile ! On a bien assez de maisons comme ça. Et puis elles servent à tout !

Nous remarquâmes un peu plus tard, une bâtisse trapue avec trois portes. Sur la première était écrit « Restaurant ». Sur la deuxième « Garage ». Et sur la troisième « Abattoir ».

Philippe GINDRAUX