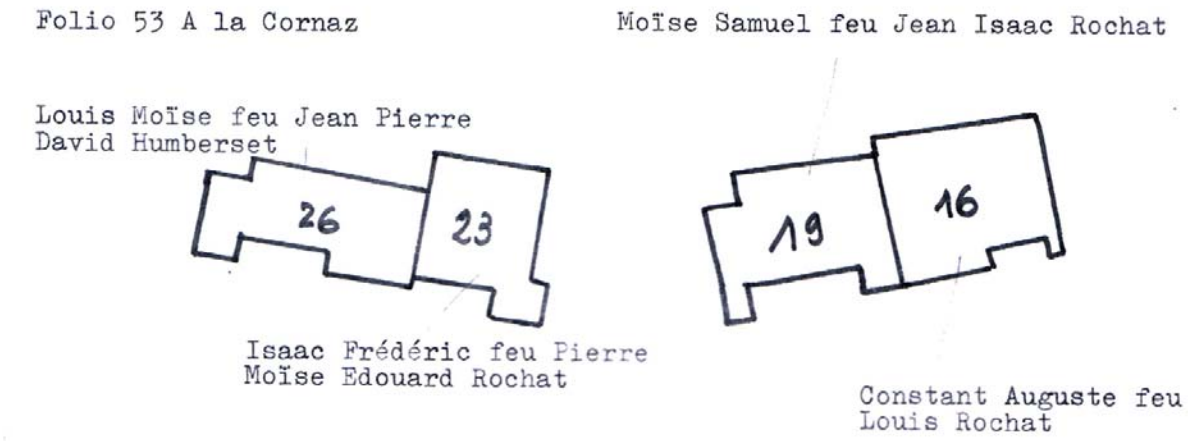
FF Constant Auguste Rochat de la Cornaz, agriculteur, amodiateur, fabricants de fromages et de vacherins, actif encore en 1905.

Selon notre fichier des décès, Constant Auguste Rochat, de la Cornaz, est décédé le 29 juillet 1918 à 7 heures du matin. Il était né le 22 septembre 1848.

Il était fils de Charles-Louis Rochat et de Lise Charlotte née Rochat, époux de Fanny Périllard.

Constant Auguste, selon le cadastre 1873-1875 possédait la partie à bise du voisinage de la Cornaz de bise ! Ainsi que dessous :



Précisons ici que Constant Auguste eut pour enfant **Sami** Paul, **Auguste** Constant**, Léon** Emile, **Emma** Lina Marie et Marie **Alice** Marie.

Les derniers propriétaires de la Cornaz, les seuls qui y fussent restés, furent Sami, Emma et Alice. Restés tous trois célibataires, la maison n'eut pas de repreneur et fut vendue pour être ensuite démolie. On sait trop bien ce que l'on pense à ce sujet.

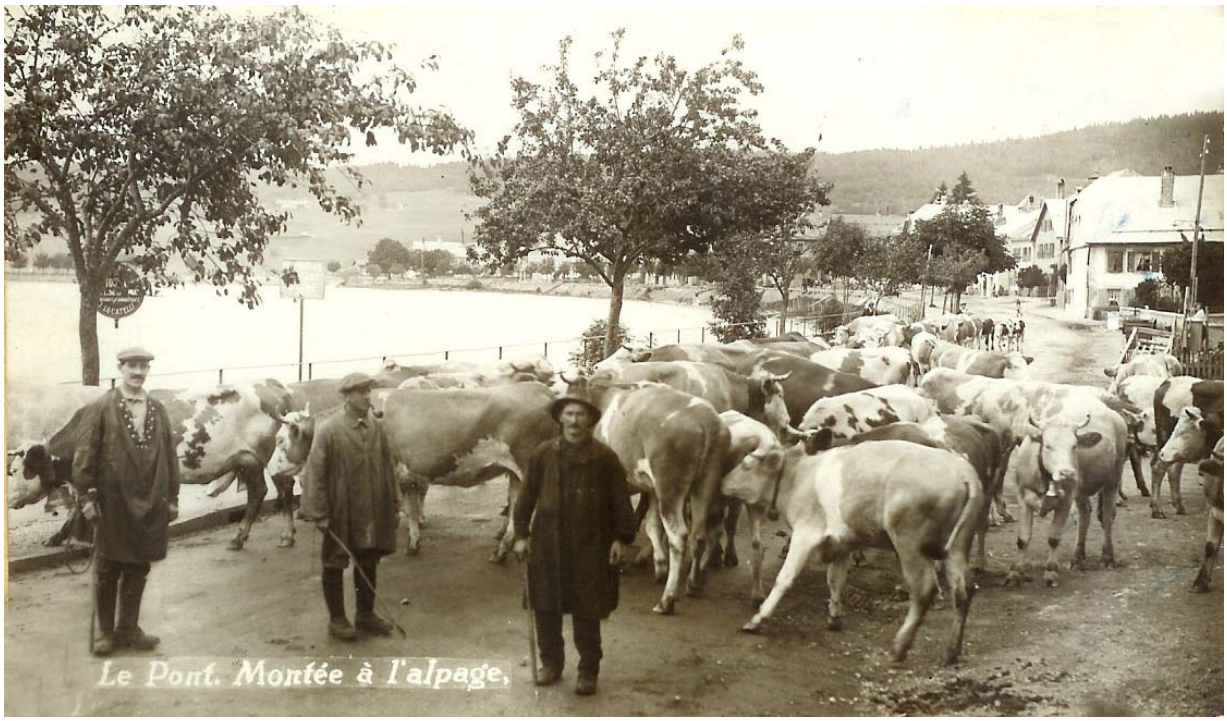
Comme on pourra le voir sur l'extrait de compte ci-dessous, Auguste de la Cornaz livre ses fromages et vacherins à Henri Rochat-Golay. Vu la quantité il ne peut que posséder ou louer un alpage. Or l'homme n'apparaît pas dans nos listages des alpages de la commune du Lieu. Que reste-t-il de disponible en fait de propriétés privées de ce genre sur sol Suisse ? Pas grand-chose. Ce qui fait qu'Auguste de la Cornaz loue probablement un alpage sur sol français. Lequel, nous l'ignorons. A moins qu'il ne se soit tourné du côté de la commune ou du village de l'Abbaye où il aurait pu trouver un alpage vacant. Serait-ce à tout hasard les Ermitages, que l'on écrivait Hermitages dans le temps ?

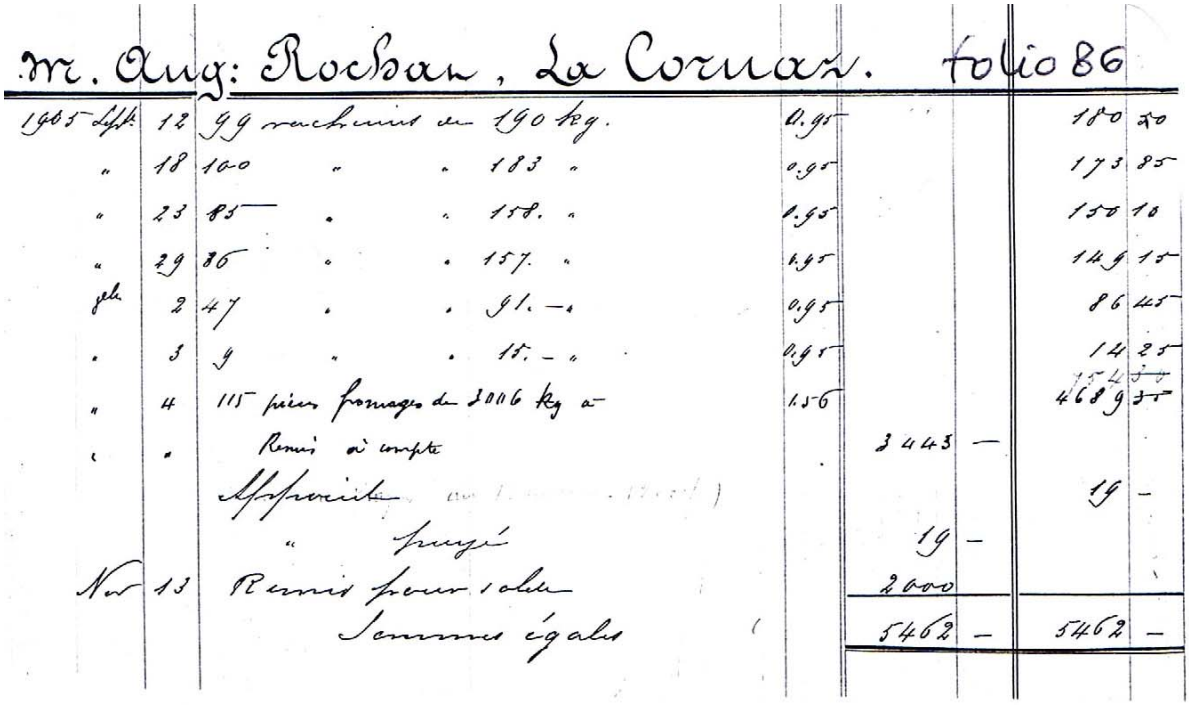
Une photo d'un troupeau est, paraît-il, celle d'un amodiateur de la Cornaz qui pourrait bien être le nôtre.

Première question, est-une montée ou une descente. A voir les arbres, il devrait s'agir d'une montée. On profitera d'ailleurs de cette belle scène

champêtre pour prendre connaissance des beaux arbres du bord du lac qui sont en fait des arbres fruitiers dont on vendait la récolte à l'automne. Preuve bien évidente que l'on peut cultiver des arbres de ce type à notre altitude. Il est vrai que le bon climat du Pont, le petit Montreux de la Vallée, l'autorise mieux qu'ailleurs.

Donc si c'est une montée, elle ne peut émaner que d'un amodiateur du village, ou des Charbonnières. Le Séchey et le Lieu, que l'on sache, ne sont guère tournés du côté du Mont-Tendre, et les Charbonnières dans des cas rarissimes.





M. Aug: Rochat, La Cornaz. folio 86

1905 Sept.	12	99 maschins de 190 kg.	0.95			180 50
"	18	100 " " 183 "	0.95			173 85
"	23	85 — " " 158. "	0.95			150 10
"	29	86 " " 157. "	0.95			149 15
Oct.	2	47 " " 91. —	0.95			86 45
"	3	9 " " 15. — "	0.95			14 25
"	4	115 pièces fromage de 3006 kg a-	1.56			4689 30
		Remis à compte		3443 —		
		Assurance				19 —
		" Jugé		19 —		
Nov	13	Remis pour solde		2000		
		Somme égale		5462 —		5462 —

On voit donc, par le compte ci-dessus, dommage que Rochat-Golay n'indique pas le chalet où demeure son fournisseur, que Constant Auguste Rochat, pour 1905, a livré 115 pièces de fromage d'un poids total de 3006 kg à 1.56, ce qui représente 4689 frs 30.

Le prix est 2 cts de moins au kilo qu'il ne l'était avec ces Messieurs les Rochat de l'Epine-dessous de vent qui offrent très certainement un fromage d'une qualité supérieure.

- On n'a jamais fait de rebut, précisait Mme Annette Dépraz-Rochat, digne représente de la famille !

Peut-être trouverons-nous un jour, dépouillant de manière plus approfondie les registres Rochat-GolayPP[1], en rapport avec les fournisseurs, le nom de tous ces alpages de la région qu'ils amodiaient.

Passons aux vacherins. L'homme ici, sans aucun doute, fabrique au chalet, raison du nombre moins important de pièces de fromages, 115, tandis que les Rochat & Cie en avaient livré quelques 160. Tenons compte pour ceux-ci d'une double fabrication les jours de juin, quand le lait est abondant. Ou tout simplement d'une fabrication de deux fromages d'une même chaudière. Mais est-on équipé pour cela ? La surface de l'alpage d'autre part devait être de beaucoup plus grande.

Ainsi Constant Auguste livre les 12, 18, 23, 29 septembre, et les 2 et 3 octobre, quelque 376 vacherins, soit un total de 795 kg payé à 0.95 cts le kg. Là

[1] La plupart des registres Rochat-Golay demeure aux Archives cantonales vaudoises où ils sont disponibles. Cette matière a été déposée par nos soins il y a quelque dix ou quinze ans, quand alors nous travaillions pour ces dames Rochat-Golay, mère et fille.

aussi qualité probablement moindre que celle des Rochat & Cie où Tcherlu, soit Charles Rochat, le fabricant, a la main heureuse.

Nous voici au terme de notre démonstration, à la suite de laquelle on pourra comprendre qu'il existe plusieurs formules en termes de fabrication. Ceux qui produisent le vacherin en fin de saison à l'alpage, et ceux qui poursuivent la fabrication des gruyères jusqu'à la fin et ne commencent la production des vacherins qu'au retour à la maison. Ceux-ci, en vertu des problèmes créés par cette manière de faire, doivent être de beaucoup moins nombreux. Ne trouverions nous même cette formule qu'à l'Epine-dessous, éventuellement aussi à l'Epine-dessus ?