

Le repas

Ils sont là dans la chambre de leur alpage, car en celui-ci, outre la cuisine où l'on fromage, il y a une petite pièce, boisée sur trois côtés, où l'on mange. C'est plus confortable, et avec la cuisinière qu'il y a en bordure de la pièce, tout contre le mur, c'est vite chaud. Ils sont là, et ce que l'on aperçoit par la fenêtre qui a été refaite dernièrement, l'ancienne, avec ses nombreux carreaux, tombait en ruine, c'est la montagne. La grande montagne, qui n'est autre que le massif du Mont-Rose, énorme, formidable, qui se découpe au-delà des dernières forêts de mélèzes. C'est là un paysage que l'on a certes toujours connu, mais dont on n'arrive pas à se lasser. On le découvre bien entendu dès que l'on sort sur le devant du chalet, plutôt un peu de côté, car le chalet, il fait face à la pente, et là-bas, bien au-delà de toutes ces forêts, c'est la vallée, où l'homme vit d'une toute autre vie. Tandis que là, on est entre nous.

Entre nous, cela veut dire ces quatre hommes qu'on est pour mener l'exploitation. Et ces quatre hommes, cela veut dire aussi celui qui fromage, ses deux aides, et le jeune, qui n'a que dix ans et qui vient aider pendant la saison, prenant congé les quelques semaines où les deux activités se superposent, l'école et l'alpage.



Photo tirée de : A travers l'Italie, La Vallée d'Aoste, 1985, p. 157.

Les quatre. Ne manquerait plus qu'un cinquième, et ce dernier pourrait être celui qui photographie, pour faire les cinq doigts de la main. Ils sont là, autour de la table sur laquelle on a mis une toile cirée. Car la table, elle est vieille et même archi-vieille, et son plateau est si entaillonné de coups de couteau, de marques diverses, et même de grosses brûlures, on ne sait pas trop comment elles ont été faites, qu'on la cache désormais, et même si l'on a tort, et que le bois vaut mieux que celle-ci, d'une toile cirée toute pleine de fleurs, un peu inattendue dans ce chalet perdu au milieu des montagnes.

On a fini la fabrication du fromage il y a peu. Et maintenant l'on dine. Et l'on mange la polenta que le cuisinier de l'équipe, c'est pas celui qui fromage, mais cet autre qui se contente de la traite et des différents autres travaux que nécessite cette exploitation, vient d'achever de mener. Une polenta comme seul on sait la faire dans le nord de l'Italie. Non pas une de ces soupes visqueuse, non pas non plus une de ces semoules que l'on mangeait quand l'on était petit, alors qu'on mettait du sucre dessus, et que celui-ci vous faisait des lignes circulaires en surface, mais carrément un pain. Un gros pain qui se tient tout seul sur le plateau à polenta. De la vraie de vraie. Et n'allez surtout pas dire à ces gens-là que ce n'est pas de l'authentique et qu'il en est d'autres qui la font tout aussi bien. La vraie polenta, c'est uniquement dans le nord de l'Italie et au Tessin. Et si vous parlez d'autres régions pour cet aliment de base à ces mêmes, véritable civilisation de la polenta, il y aurait tendance à ce qu'ils ne vous causent plus ! Et la polenta, on ne la sert pas avec la cuillère, comme une semoule, justement, on la coupe avec un couteau qui est en bois. Un couteau, qui en a vu, des polentas, des centaines voire des milliers, puisqu'on la fait presque tous les jours, que c'est-là une part importante de l'alimentation, et que finalement, cette manière d'apprêter le maïs, ça nourrit et que de plus ça ne coûte pas cher. Et chose particulière ici, même qu'on a la polenta, on coupe du pain. Du pain que l'on monte une fois par semaine au chalet, que l'on met dans une pièce annexe, de telle manière qu'il ne vient pas dur comme on pourrait le croire, mais au contraire, un peu mou, élastique, et à tel point que parfois, pour le rendre plus consommable, on le met dans le four qu'il y a dans la cuisinière. Celle-ci indispensable pour faire la polenta dans une casserole en alu. Et cette casserole, elle a elle aussi tant servi qu'elle est toute déformée, qu'elle a reçu les marques du rond sur son pourtour et que le fond, il n'est plus plat, mais convexe, comme s'il y avait eu un poids formidable à l'intérieur de la marmite et que le fond se soit déformé vers le bas. C'est à cause du bâton autour duquel on enroule la polenta, que surtout elle n'aille pas brûler contre les parois de la marmite. Alors ça sent bon la polenta dans la pièce, une odeur qui va même jusqu'à la cuisine et qui se mélange à celle du fromage, et à celle de la fumée, et même à celle de la bouse qui provient quant à elle de l'écurie. Il ne faut jamais avoir peur de la fumée de la cuisinière quand on fait la polenta, qu'on dit. De bonnes odeurs qui toutes se mélangent pour vous offrir un fumet qui est résolument d'ici. Et pas d'ailleurs. Non, car ailleurs, ils ne mangent pas la polenta dans les chalets. Il

n'y a qu'ici qu'on la consomme aussi souvent, dans le nord de l'Italie et au Tessin. .

Et sur la table, il y a aussi les verres. Et dans les verres on met du rouge. Du rouge solide et qui tacherait le bois de la table s'il n'y avait pas la toile cirée. Et c'est même peut-être pour cette raison que l'on a mis la toile cirée, pas que l'on tache le bois, et que si l'on voit le bois si taché, l'on nous prenne pour des saoulons, ce qu'on n'est pas, loin de là, mais on aime toujours à boire un ou deux verres de rouge à chaque repas. Le blanc, connaît pas. Ça nous donne du cœur à l'ouvrage. Juste le petit qui, naturellement, ne boit pas du gros rouge, mais de l'eau. De la bonne eau de la montagne, qu'ici l'on trouve à un ruisseau qui descend des hauteurs. Une eau si pure et si bonne, minérale, qu'on devrait dire, et tellement qu'on pourrait la mettre en bouteille. Mais n'allez surtout pas le leur faire savoir, aux économistes, car eux, cette eau, ils viendraient nous la prendre. Cela étant parce que pour eux, y a rien que le rendement, ce qui rapporte. Tandis que pour nous, la montagne, c'est bien autre chose. C'est même tout, la montagne, pour nous. Et au printemps, on ne pourrait pas rester en bas une fois que celui-ci s'est tellement avancé qu'il y a de l'herbe jusqu'aux genoux dans les prairies grasses. Alors faut monter. Y a quelque chose qui nous tire là-haut. La beauté du paysage. Et puis aussi peut-être cette vie simple dans le chalet, à quatre d'ordinaire.

Voilà, les gars, une nouvelle fois on est installé à table. Santé qu'on dit en levant les verres. Et le rouge, il est si épais, qu'on ne voit pas au travers. C'est du bon, il tient au ventre et après midi, pourvu qu'il ne vous endorme pas, il vous permet souvent de repartir au boulot avec plus de courage.

La lumière est belle par la fenêtre. Car aujourd'hui c'est plein soleil. Et les montagnes, au-delà des pâturages, elles sont si belles dans leur blancheur étincelante. Elles sont pures, nos montagnes. Elles vont haut. Si haut même que l'on n'y va jamais. On laisse cela à ces spécialistes que l'on voit souvent passer par là. Sac au dos. Y a des crochets, des pitons, des tas de trucs que nous l'on ne connaît pas et que surtout l'on ne sert pas. On ne comprend d'ailleurs pas qu'ils puissent aller se tuer sur ces cailloux. Cela nous dépasse. Nous, on travaille. On se lève pour ce faire à quatre heures du matin en début de saison, quand il y a beaucoup à traire. Un peu plus tard en fin d'exercice, à 5 heures moins le quart. On pense que la vie, il faut la garder, pour soi tout d'abord, et puis surtout pour en profiter aussi, pas que le travail, pour regarder ces merveilles que l'on a sous les yeux. Mais à distance, toujours. La montagne elle reste donc là-bas. Elle gronde parfois, mais elle n'est pas pour nous une menace. Elle est même une protection. Elle veille sur nous. Comme elle l'a fait pour des dizaines de générations antérieures de bergers qui habitaient ce même chalet, ou un autre, si par hasard et par malheur, car le danger n'est jamais tout à fait à écarter, l'autre, le plus ancien, il a été emporté par les neiges et qu'on l'a reconstruit. Toutes ces autres générations, oui, car on n'est pas les premiers, loin de là. Ni les derniers non plus. On s'insère dans cette longue lignée de gens de la montagne. On sait

ainsi que l'on est passager. Mais l'on n'en souffre pas. C'est le lot que de vivre et de mourir. Mais mourir les pieds dans ses bottes, et non pas là-bas dans un précipice, abandonné des hommes et de Dieu. Gelé peut-être. Ou démantibulé, pendu au bout d'une corde. C'est affreux, pour nous, ce qu'ils doivent parfois endurer, ces gens qui passent et vont gravir des montagnes sans d'autre but que d'arriver au sommet. Tandis que nous, si l'on meurt à l'alpage, d'une crise cardiaque par exemple, c'est auprès des bêtes, ou avec ces gens qui nous entourent qu'on le fait. Et ceux-ci, ils peuvent vous redescendre dans la plaine afin que l'on puisse vous faire un enterrement décent. Un bel enterrement, qu'on pourrait même dire. Car vous, avec votre vie de chalet, si monotone qu'elle pourrait paraître, vous avez vécu, véritablement. Vous avez connu la peine de l'homme, certes, mais aussi ses joies les plus profondes, quand l'on sait que ce que l'on fait est juste, et que vous ne pourriez pas accomplir une autre destinée qui vous aille si bien.

Et voilà. Ils ont mangé. Ils ont peu parlé. Ils ont aussi jeté un œil par la fenêtre sur ce monde magique. Pas que le travail. La beauté des choses, leur transcendance. Leur éternité.