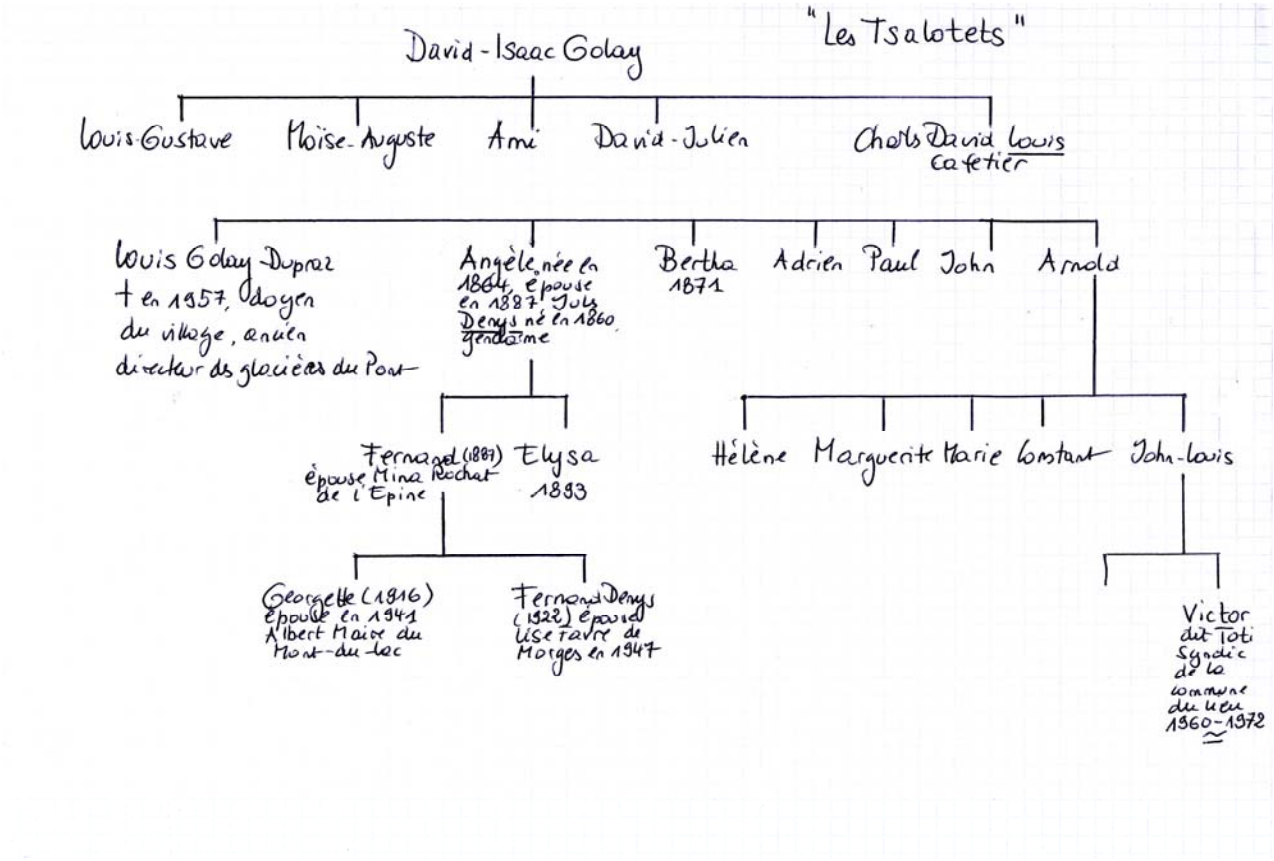
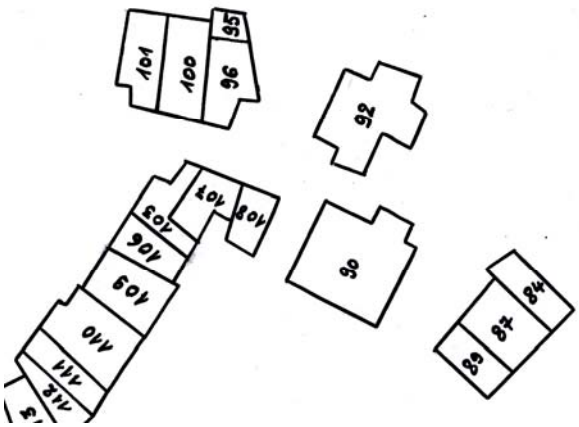
Louis Golay du Poste, doyen du village



Louis Golay du Poste (1862-1957), est fils de Charles-David-Louis, cafetier, petit-fils de David-Isaac. Pour cause de documentation lacunaire, nous n'avons pas pu remonter plus haut.



Cet ancêtre David-Isaac, selon l'enquête sur les maisons, habitait la maison no 107 du cadastre de 1814. On la décrit comme suit : *Golay David-Isaac (le nom du père n'est pour une fois pas donné), aux Charbonnières, une maison d'habitation, grange et écurie…. Age plus de 100 ans…. Ce bâtiment a été*

réparé depuis quelques années, il comprend un rez-de-chaussée et pour un étage sur le devant où les murs sont faits pour une chambre.

Cette maison fut plus tard reprise par David Julien feu David Isaac Golay. Elle disparut dans l'incendie de 1900.

Pour quant aux autres membres de la famille, ceux-ci achetèrent d'autres maisons au village, ou le quittèrent, comme par exemple Moïse-Auguste que l'on retrouve au Séchey.

Charles David Louis quant à lui allait construire la grande maison des Tsalottet, à l'intersection de la route principale et de celle des Chappes. Ce fut probablement en 1872. Dans tous les cas elle figure déjà au cadastre de 1875.

Maison Tsalottet.

Golay Charles-David-Louis, cafetier (voir portrait plus bas), né le 25 janvier 1829, devait décéder le 4 décembre 1909, à 5 heures du matin. Il était fils de David Isaac Golay et de Jeanne-Marguerite née Golay. Veuf de Henriette Sophie Jeanne née Rochat.

Ses enfants, selon l'arbre généalogique ci-dessus, sont Louis, Angèle, Bertha, Adrien, Paul, John et Arnold.

Nous nous intéresserons ici à Louis, né en 1862. Il fréquenta donc quelques années l'ancienne école située dans le haut du village. Figure-t-il sur l'une des deux photos que l'on connaît de cette classe alors menée par Jules-Jérémie Rochat premier du nom ?

Classe de Jules-Jérémie Rochat, vers 1870-1875.

Louis Golay devait donc être né dans l'ancienne maison de la famille située à quelque pas de cette école. Son père ayant construit une nouvelle maison en 1872, alors qu'il avait dix ans, il ne fait aucun doute qu'il ait désormais habité cette nouvelle bâtisse.

Il fréquenta la nouvelle école du village dès son inauguration en 1876. Il avait alors quatorze ans, pas loin de la quitter.

L'ancêtre, Charles-David-Louis cafetier.

Il devait sans aucun doute dès sa sortie collaborer à la marche du domaine ainsi qu'au commerce de vacherin que la famille Golay commençait à développer.

Les Golay auparavant avaient fréquenté les chalets de la région en tant qu'amodiateurs, et c'est très certainement là qu'ils avaient appris à fabriquer fromage et vacherin, produits auxquels désormais ils seraient liés. Cette activité dans les chalets leur avait très valu le surnom de Tsalottet, ce qui signifie petit chalet en patois.

Louis Golay devait bientôt quitter le domicile paternel pour s'en aller sans aucun doute habiter la maison dite du Poste, construite et habitée par son beau-père Dupraz, caporal de gendarmerie aux Charbonnières. Cette maison avait précisément été construite afin d'en constituer le bureau des postes. Située à la sortie du village des Charbonnières, à côté des chemins qui conduisaient à la frontière, elle pouvait y remplir parfaitement son rôle. Nous ignorons la durée des services que la maison devait rendre en ce sens-là.

La maison du Poste est la dernière direction la Cornaz – Haut-des-Prés. Il se pourrait qu'elle ne figure tout de même pas sur cette carte du canton de Vaud 1877/1880, précédée par une autre de même type.

Ce panneau figurait autrefois de l'autre côté de la route, en face du Poste. Restauré et repeint par Claude-André Depallens, il est désormais accolé contre la façade de la maison.

Le Poste, tout à gauche, est en construction. Nous sommes-là en 1877-1878. Les glacières du Pont n'ont pas encore été construites.

Le Poste est achevé.

Du 5 mars 1877[1]

Assemblée du Conseil Administratif,

Présidence de Monsieur Henri Rochat président,

L'assemblée étant en nombre, la séance est ouverte.

[1] AHC, PV CA.

Ordre du jour.

Monsieur Dupraz, caporal de gendarmerie, demande à emprunter 4000 frs à la Bourse des Pauvres ; il offre en garantie le fonds qu'il a acquis de Henri Rochat de Samuel et le bâtiment qu'il se propose de bâtir sur ce terrain, le tout en 1er rang d'hypothèque.

Le Conseil couvre cette valeur livrable comme suit : environ frs. 1500 au 1er avril ; les valeurs, jusqu'à complément du capital, à concurrence de la construction du bâtiment représentant les valeurs qui pourront être livrées.

Nous ignorons à quelle date Louis Golay épouse la fille du constructeur Dupraz, Emma, née en 1866, décédée en 1954.

Louis Golay rachètera la maison en 1900, d'Etienne Benjamin Dupraz, fils de Louise Françoise Benjamine. Est-ce là le fils du caporal Dupraz qui serait alors décédé ?

Quoiqu'il en soit voilà notre Louis propriétaire du Poste. La maison comprend une écurie, un domaine est attenant. Louis sera donc petit paysan. Mais on sait qu'il fut surtout longtemps occupé aux glacières du Pont, comme simple employé puis bientôt comme homme de confiance et directeur. Ce fut-là sa vraie vocation, l'agriculture n'étant pour lui qu'un à côté.

On retrouve l'activité de Louis Golay dans le domaine de la glace dans les rares archives laissées par cette société. Il y joua véritablement un rôle de tout premier plan. Notons à titre de curiosité que placé de l'autre côté du lac, avec des jumelles il aurait pu contrôler l'entier de l'activité de cette entreprise très originale et sur laquelle figurent maintes études.

Quand le photographe photographie le photographe ! Louis Golay, probablement à la retraite à ce moment-là, promène deux de ses petites-filles.

A la gaffe, à l’occasion d’une photo.

La maison du Poste, propriété actuelle de Patrick Cotting, est aujourd'hui louée à l'artiste Claude-André Depallens. Celui-ci en utilise les locaux annexes pour entreposer sa production. Plus d'une fois aussi il eut l'occasion de servir ceux-ci pour des expositions hautes en couleurs. La visite de celles-ci nous a permis de prendre connaissance de ces locaux d'un autre âge certes, mais parfaitement conservés. En quelque sorte on peut le dire, la maison fut bien construite, et de manière solide.

Le galetas, tout bellement carrelé avec des éléments hexagonaux de terre cuite, et l'exposition de Claude-André Depallens. Il s'agit ici de ses fameuses planches à vacherin peintes, l'une de ses spécialités. Voir à ce sujet la brochure le Pèlerin, collection « Economies laitière et alpestre » no 103 : Cl.-A Depallens – RR. La seconde vie des planchettes à vacherin, 2008.

Une visite en ce même galetas par M. Raynald Künzi, ancien professeur de gymnastique au centre éducatif de Chez-le-Maître et journaliste. À droite, le maître des lieux, Claude-André Depallens.

Les escaliers conduisant du rez au premier étage. D’un beau calcaire lustré par les milliers de passage.

Les escaliers de la cave, plus rustiques certes, mais néanmoins toujours d’un calcaire de qualité. Ils feront plusieurs vies !

L’écurie, avec les crèches.

La présence de ce vieux stock de planchettes à vacherin intrigue. Rajoutez-y toutes celles qu’a servi l’artiste pour ses œuvres, et vous vous trouvez devant un monceau. Sachant que Louis Golay est issu d’une famille trempant jusqu’au cou dans le fromage, faut-il comprendre qu’il fut lui aussi affineur en quelque partie de sa carrière professionnelle ? Plusieurs de ces planches ou planchettes, portent les initiales du propriétaire marquées à la marque à feu.

Mais revenons à Louis Julien Golay-Dupraz. Celui-ci épouse donc la fille du caporal Dupraz, Emma. Ce peut-être vers 1890. Les enfants seront : Jenny, l'aînée, mariée à Jean Rochat – Blanche, qui a épousé Henry Berney – Eglantine, qui a épousé Jules Guignard – Louis, qui a épousé Blanche Rochat du Pont – Arnold, qui a épousé Olive Reymond.

Louis Golay, dit Loya, épousera donc Blanche Rochat, la sœur à Mayet du Pont. Les enfants seront entr'autres Blanche, dite Blanchette qui épousera René Rochat fils d'Hector-Albert, et Roger qui sera instituteur au Chenit, longtemps directeur de la Chorale du Brassus.

Une photo antérieure à ces dernières informations, nous montre la famille au pied du Poste. Ce document est exécrable, il permettra néanmoins de fixer une ambiance.

La famille Golay-Dupraz vers 1920. De gauche à droite : Arnold, Eglantine, Louis père, Emma née Dupraz, Louis fils, Blanche née Rochat. Jenny n'est pas là, elle est probablement déjà mariée à Jean Rochat.

Les photos originales que nous détenons de la famille de Louis Golay premier du nom, sont par contre de toute beauté !

Louis Julien, Louise Emma et leurs trois filles, Blanche, Jenny et Eglantine.

Jenny, Eglantine et Blanche.

Louis Golay et sa petite-fille Nelly.

Galerie

Golay-Dupraz Louis-Julien (1862-1957) et Golay-Dupraz Louise-Emma (1866-1954).

Golay Louis, cantonnier (1898-1969) et Golay Blanche Anna (1902-1996)

Louis Golay affineur

On verra en d'autres lieux la collaboration de Claude-André Depallens, artiste-peintre, et Rémy Rochat, éditeur, en vue de la réalisation d'une brochure intitulée : La deuxième vie des planchettes à vacherin, Le Pèlerin, 2008.

C'est dans cette brochure que l'on découvrira que l'artiste précité, louant l'appartement du rez de l'ancienne maison de Louis Golay dit du Poste, propriété actuelle de Patrick Cotting, ayant à disposition un stock important d'anciennes planchettes à vacherin, utilisa celles-ci comme support à ses peintures acryliques. Il redonna ainsi vie d'une manière originale à ces dizaines, voire centaines de planchettes qui, sans cela, auraient très bien pu connaître le chemin de la chaudière.

Lors de cette collaboration il ne nous était pas venu l'idée, chose quelque peu étrange, que Louis Golay avait été un affineur à part entière, et que son commerce était sans doute indépendant de celui, très important, de la grande famille Tsalottet dont il était issu.

Mme Jeanne Golay, arrière-petite-fille de Louis Golay du Poste, dans son étude : Séminaire du vendredi de M. Rieben, Quelques activités anciennes du Jura vaudois, en particulier La Vallée de Joux, évoque le commerce de Louis Golay, qui, selon elle, était l'inventeur du vacherin ! Ce qui, naturellement, est une contre-vérité flagrante. Mais comme dans ce village chacun qui trempait un tant soi peu dans la noble profession d'affineur avait un ancêtre qui était l'inventeur du vacherin, il n'y a pas là de quoi s'émouvoir.

Or donc Louis Golay du Poste, futur directeur des Glacières du Pont, fut lui aussi un affineur et à droit à tout notre intérêt. On ne connaît rien de ses débouchés. Juste sait-on par son arrière-petite-fille qu'il avait pu vendre des vacherins jusqu'en Roumanie avant la guerre de 14-18. Ce qui n'était d'aucune manière un exploit, puisque les exportations de fromage avant le premier conflit étaient monnaie courante, avec pour l'ensemble des affineurs des envois en Hongrie, en Italie, à Alexandrie, bref, un peu partout dans ces franges de l'Europe avec lesquelles on pouvait procéder à des échanges commerciaux relativement aisés.

Les détails sur le commerce de Louis Golay ne nous seront jamais révélés. Juste aura-t-on pu prendre connaissance de son existence par les quelques mots de l'auteur du texte précité, surtout par le stock restant des planches à vacherin, qui ont cette particularité d'être toutes plus ou moins carrées, pour certaines de porter différentes marques faite au feu. Louis Golay, sans aucun doute, avait racheté des stocks d'anciens affineurs de la région ou du Pied-du-Jura. Ces mêmes planches qui ont fait le bonheur de Claude-André Depallens.

Le vacherin de la Vallée

Pourtant il y a encore un domaine où malgré la production en gros et la commercialisation par les grands magasins, les secrets et le coup de main du maître restent encore primordiaux, celui de la fabrication du vacherin.

Tous les fromages sont faits à partir de la même base, le lait caillé, qui renferme la quasi-totalité des matières grasses du lait, tandis que les sels et les sucres vont dans le petit-lait, qu'on utilise la plupart du temps dans nos laiteries pour nourrir les porcs, une exploitation presqu'aussi importante que la laiterie elle-même. Le lait caille grâce à la présure, une partie de l'estomac de veau, et grâce à ce que les laitiers appellent la "culture" une bactérie. Ici les laitiers la commande à l'école de fromagerie de Moudon ; ils peuvent la "repiquer", pour en commander moins souvent. Dans ce cas, ils prennent du lait stérilisé auquel ils

ajoutent un peu de la culture mère, et ainsi il se développera une nouvelle culture, avec en principe, aucune autre bactèrie. Comme ce système est un peu aléatoire en fait, Moudon envoie d'office des bactèries tous les dix jours, pour éviter des accidents.

Tous les fromages sont à base de lait caillé, ils se différencieront par la température à laquelle le lait est chauffé, puis par le salage et l'affinage. Pour le vacherin, le soir, le lait est mis dans les chaudières pour qu'il refroidisse, et c'est le lendemain matin qu'on fera le vacherin. Pour ce fromage, on n'utilise pas de présure artificielle, uniquement celle qui est liquide ou en poudre. On chauffe le lait à 30 - 32 degrés, là cela dépend de l'état de maturation du lait, c'est-à-dire s'il caille facilement ou non. Plus la saison du vacherin avance, la fin est au début de février, plus il faut chauffer le lait. Une fois que la grosse masse du lait caillé s'est formée, on la coupe avec de grands peignes dans tous les sens. Il faut que les plus petites parcelles de lait se caillent, pour que tout le petit lait, absolument tout, sorte et se sépare du reste. Sinon, s'il en reste, si le fromage est mal "travaillé", il fermentera trop pendant la période d'affinage et gonflera. C'est pourquoi sa fabrication est beaucoup plus délicate que celle d'un fromage à pâte dure. Le problème du lait provenant de vaches qui ont été nourries avec de l'herbe ensilée, séchée, ne se pose pas. Alors que pour le gruyère, il fait éclater la meule de fromage dans la cave, dans la fabrication du vacherin il ne caille même pas, il est donc éliminé d'office. C'est dans ce "travail" du fromage par le laitier qu'apparaissent les secrets, les coups de main ; pour une température élevée, on pourra faire avec le caillé des grains plus gros, ou au contraire, on fera durer le temps de chauffage plus longtemps de 25 à 35 minutes.

Après la masse caillée est pressée, autre coup de main, et mise en forme dans des moules sans fond, posé sur des planchette, qui reccueillent et pompent une partie de l'eau et du petit laitrestant. Pendant un mois, jusqu'à la mise en boite, les vacherins seront toujours sur de ces planchettes, changées et lavées à grande eau très souvent. Après une heure et demi, on peut démouler le vacherin et le sangler. C'est une opération qui donne son goût particulier au vacherin, de tanin. Pour cela on utilise la couche de bois noire qui se trouve juste sous l'écorce des sapins rouges, et uniquement de ceux-là. Quand on en a abattu, avec un racloir on enlèvel'écorce, puis on découpe de longues bandes, larges de 3 à 4 cm. Maintenant cela ne se fait plus dans la Vallée de Joux, les sangles proviennent du Jura français, comme les boites d'ailleurs. Cessangles sont découpées juste la longueur de la circonférence, puis autour du vacherin, on les serre pour faire se recouvrir les deux bouts, qu'on fixe avec une cheville de bois pour les grosses pièces, un élastique pour les petits, Il faut resserrer le vacherin, sinon en murissant, il ne gardera pas sa forme ronde. De nouveau on le met à égoutter sur des planches, puis le lendemain matin, il est assez ferme et on le met pour 24 heures dans un bain de sel, puis 48 heures

après qu'il a été fait, il est envoyé dans les caves. Elles ont entre 10 et 12 degrés et c'et là qu'a lieu l'affinage. Idéalement, une cave est construite dans de la molasse, car ainsi il prend du poids, tandis que dans du béton, il en perd. On attend huit jours, que les vacherins aient "croûté", puis tous les deux ou trois jours, il faut les frotter avec de l'eau et une brosse, pour enlever la "barbe" bleue de pourriture qui se forme dessus, Autrefois on les frottait avec de l'eau salée, mais maintenant on préfère les plonger une fois pour toute dans le sol et c'est fini. L'affinage dure environ trois semaines, après cela le vacherin est prêt. Pour l'emballer, on enlève une partie de la sangle, on entaille le vacherin pour le compresser et le placer dans une boite plus petite que son diametre et lui faire ainsi mieux supporter le transport.

La cave que j'ai visitée aux Charbonnières peut contenir 30'000 pièces. La production locale de vacherin ne suffit pas du tout ; les propriétaires achètent à eux seuls, tout la production de Arnes, Lignes, Lignerolles et Cuarnens, toutes de grosses communes au pied du Jura. Ils sont quatre ou cinq affineurs aux Charbonnières, et à eux tous, au plus fort de la saison, ils produisent 3'000 vacherins par jour, des plus petits, de onze cm de diamètre, les plus difficiles à soigner, aux énormes de trois à quatre kg. Ces caves ne sont utilisées que trois mois par année, de décembre à février. L'été, il faut les laver, uniquement à l'eau, et les repeindre chaque année totalement.

Les débouchés sont la France, souvent, ou bien des marchands suisses, rarement des particuliers. Cette année, la vente a été difficile et lente, normalement autour du 20 février il ne devrait presque plus y avoir de vacherins dans les caves, puique les derniers avaient été faits le 8 février. Heureusement, selon les propriétaires eux-mêmes, qu'il y a la Migros, qui écoule une bonne partie de la production destinée à la Suisse. Elle ne fait pas que du mal aux producteurs locaux, s'ils savent satisfaire certaines exigences.

Cette cave appartient aux Rochat et Co, et Mme Rochat est la soeur d'un des meilleurs fabricants de vacherin; ils sont les petits enfants de celui à qui on doit l'invention du vacherin. C'était M. Louis Golay, né en 1862. Son père, Louis Golay aussi, possédait le Café vaudois des Charbonnieres, maintenant détruit, et beaucoup de chalets d'alpage, même en France. Son fils était fruitier et travaillait pour lui. Un fruitier, c'est celui qui vit dans une fruitière, c'est-à-dire un chalet d'alpage où il fait le fromage, avec un aide qu'on appelle le trancheur. A l'époque (1863), tout le versant français du Risoux était exploité par les "Combiers", les gens de la Vallée, qui y envoyaient 1900 tetes, sur les 6500 qu'ils possédaient en tout. Comme on l'a déjà vu, l'autre versant de la Vallée, lui, revenait aux gens du Plateau. Les Combiers fabriquaient déjà du bon fromage, après n'avoir su pendant longtemps faire autre chose que des tommes, pour l'usage local. Voici un extrait d'une Notice sur la Vallée de Joux, écrite par un garde-forestier-chef de la région, Lucien Reymond :

"On peut poser en fait que nos deux types des fromages suisses, Gruyère et Emmenthal, se partagent le monde des mangeurs de fromage. Le dernier a pour empire l'Allemagne, la Russie, tous les pays du nord de l'Europe et, en Amérique, les Etats de l'Union qui dépendent du port de New-York. Le Gruyère a pour tributaires la France et tous les pays méridionaux de l'ancien continent ; dans le nouveau, il est préféré dans le Brésil et les Etats sud de l'Union qui s'approvisionnent par la Nouvelle-Orléans. On peut dire avec assez d'exactitude que l'Emmenthal est consommé dans les pays où l'on boit plutôt la bière quele vin, et le Gruyère dans ceux où l'on s'abreuve plutôt de vin que de bière. Cela est si vrai que jamais les négociants bernois n'ont pu faire prendre pied à Paris à leurs fromages de l'Emmenthal et vice-versa les négociants fribourgeois ont échoué constamment en Russie.

Les fromages de la Vallée et de tout le Jura subissent les mêmes phases de commerce et ont le même champ de consommation que le Gruyère ; ils ne cèdent en rien pour la qualité aux produits similaires de Fribourg et du Pays-d'Enhaut. Ils s'en distinguent même avantageusement par un goût de noisette qui leur est particulier. Ils sont donc vendus dans les pays méridionaux du continent américain, dans les colonies algériennes, en Egypte, en Grèce, en Turquie, en Chine, aux Iles de la Sonde. On en mange au dessert jusque dans les ports de l'Australie et sur les rives du Paraguay. Il est à remarquer toutefois que les colonies anglaise et hollandaises de ces divers pays en consomment peu, habituées qu'elles sont à leurs produits indigènes, lesquels, comme on sait, ne manquent pas de célébrité." (1863)

Louis Golay, 20 ans plus tard, était reconnu un très bon fruitier, et travaillant une fois dans le Jura français, il y vit faire un fromage à pâte molle. Il travailla quelques années à l'améliorer, pour le rendre unique, le vacherin de la Vallée de Joux, entre autre par l'utilisation du sapin rouge pour faire les sangles. Grâce à la réputation ancienne de la Vallée pour ses fromages, son vacherin devint célèbre aussi, et mon grand-père, son fils, se rappelle en avoir envoyé en Roumanie avant la guerre de 1914. Ce devait certainement être une affaire délicate car cet hiver on a abandonné l'étude d'un échange avec Londres, à cause des problèmes de transport.

Louis Golay ne resta pas fruitier longtemps, malgré son succès. Il en profita d'ailleurs peu, car son frère, habile commerçant, fit croire que c'était leur père l'inventeur et qu'ainsi la tradition était plus vieille qu'il ne paraissait. C'était facile car le fils aîné porte toujours le nom de son père pour que quand il reprend le domaine, les marques des bêtes restent les mêmes. Louis Golay, le vrai inventeur, vivant dans une grande famille, chercha à faire de la place et s'engagea dans une entreprise nouvelle à la Vallée, les Glacières. De nouveau il allait y faire oeuvre de pionnier, devenant très vite chef d'exploitation, la développant, la dirigeant tant que les congélateurs furent insuffisants. Il survivra d'ailleurs à ces glacières, disparues en 1936, en dirigeant son domaine, refusant de "passer la main". Il mourra à 95 ans, en 1957.