

Artisanat

Boissellerie

On sait que celle-ci n'est plus pratiquée à la Vallée. Les derniers à en vivre furent les employés de l'ancienne Boissellerie du Risoud au Lieu qui y travaillèrent jusqu'au début des années soixante. L'un ou l'autre de nos champions pouvaient encore créer à domicile quelque seillon ou seille à domicile, par simple amour du bois.

Aux Charbonnières on connut Jules-Louis Rochat comme boisselier. Il devait bientôt troquer ce métier traditionnel pour lancer sa scierie du bord du lac en 1920. Un Girod avait pris femme à l'Épine-Dessous. Boisselier de son métier, il avait sans nul doute dû abandonner sa profession pour reprendre le domaine. Ce serait le père à la Louise Rochat-Girod. On connaissait aussi un Guignard du Lieu, ancien facteur, qui s'était adonné à la boissellerie sur le tard, ou même tout en poursuivant sa carrière professionnelle.

Ce sont-là les résidus d'une profession qui avait employé autrefois des dizaines de bras, surtout sur la commune du Lieu, avec des boisseliers en nombre au Lieu, en Combenoire, à la Fontaine aux Allemands et à la Frasse. Certains de ces boisseliers, comme les Cart au Lieu, étaient de vrais professionnels et offraient une production importante, variée et de qualité.

Le tout a été raconté dans une brochure *Le Pèlerin, Etat de la boissellerie combière du XVIIe au XXe siècle*, 2019, 116 pages + 16 pages sur les tonneaux à fromages.



Boissellerie du Risoud au Lieu, vers 1950. Henri Rochat entasse des brantes qui seront livrées pour le vignoble vaudois. Mais attention, Henri, le plastique se rapproche !

Un dernier résiste encore aujourd'hui, toujours par amour du bois, Pierre Pittet, installé à Vallorbe, antécédemment aux Charbonnières puis au Pont.



L'homme et ses œuvres.



Gentiane

L'un des seuls produits locaux resté disponible qui permet encore aujourd'hui au village des Charbonnières de garder un peu de son âme. Deux distillateurs se partagent le marché : Dominique Bonny, distillerie du Risoux, et Jean-Michel Rochat, distillerie Le Pèlerin.

Une production très artisanale en regard de ce que peuvent produire les grandes distilleries du pays, mais néanmoins avec une bonne réputation et avec une vente relativement aisée du produit.

La Distillerie du Risoux, sise aux Charbonnières, a été fondée en 1992 par Dominique et Doris Bonny-Honegger.

Avec l'acquisition de 2 alambics VD 15 et VD 85 provenant de l'Auberge du Mollendruz, les locaux des Epinettes 2 ont été transformés en distillerie, tout en maintenant une activité de ferblanterie-couverture.

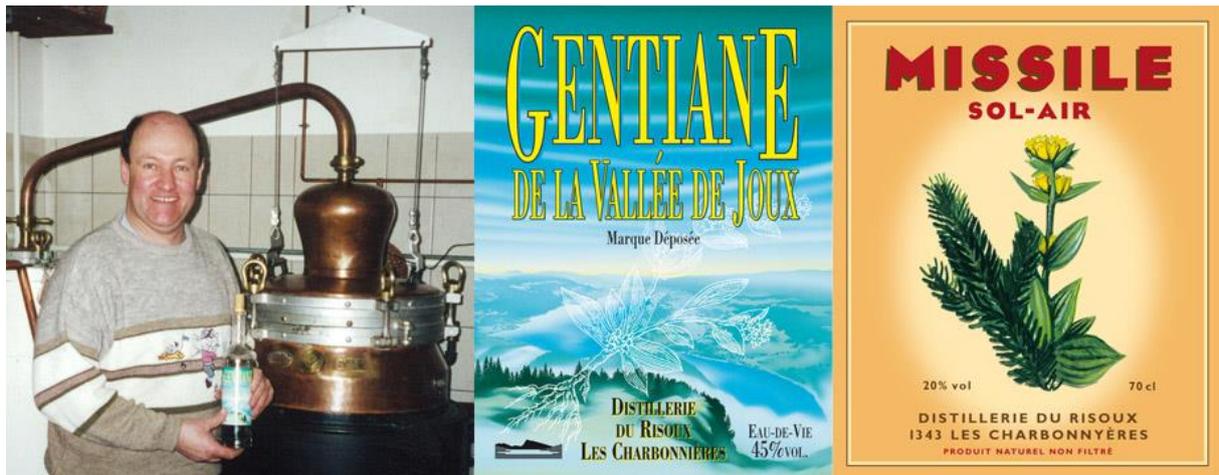


Grâce aux connaissances de l'ancien distillateur, Monsieur André Simond, et à une formation ad hoc à l'Ecole de Changins, Dominique Bonny, maître ferblantier et ancien député, perpétue ainsi un savoir-faire local avec la marque déposée « Gentiane de la Vallée de Joux 45% » et son étiquette bleue créée par l'artiste peintre Pierre Cotting.

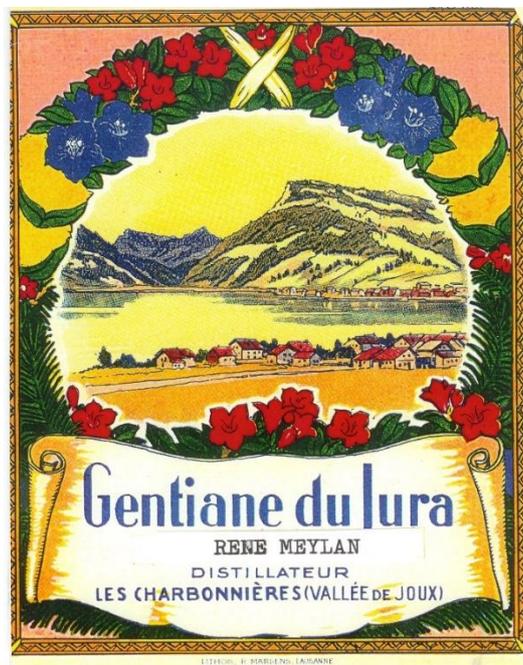
La production annuelle atteint plusieurs hectolitres d'eau de vie. Le Missile sol-air, une liqueur à base de gentiane et de sirop de bourgeons de sapin, a eu les honneurs du jury à plusieurs reprises.

Le slogan porteur « la gentiane à Bonny, ça dérrouille l'esprit » et votre passage à la distillerie vous fera découvrir ce produit d'exception qu'est l'eau de vie de gentiane de la Vallée de Joux.

Le livre « la gentiane au cœur de nos racines » créé à l'occasion de la nomination de « Les Charbonnières village européen de la gentiane », cet ouvrage vous fera découvrir et partager 2 siècles d'histoire de la gentiane à la Vallée de Joux.



Distillerie Le Pèlerin



A l'origine de la marque et des alambics, distillerie René Meylan, alors établi aux Crettets, aux Epinettes plus précisément. Adrien Rochat puis sa sœur Edy rachètent la marque et installent leur distillerie dans leur maison proche du Gros Tronc. Bâtiment et commerce acquis vers 2005 par Jean-Michel Rochat, nouveau distillateur.



Prospectus Jean-Michel Rochat pour le Musée régional Vallée de Joux. On lit : Escargots, gentiane et vacherins sur les alpages de la Dent-de-Vaulion, dessin André Paul.

La gentiane est aussi une spécialité du village des Charbonnières. Cette eau de vie aux vertus digestives reconnues y est distillée depuis le début du 20^e siècle. Actuellement deux distilleries s'activent autour de ce noble produit.

Les escargots

Albin Rochat lance le commerce d'escargots aux charbonnières à la fin du XIXe siècle. Commerce repris par Georges Martin qui lui donnera une fameuse extension. Passe ensuite aux mains d'Alain Golay qui l'abandonnera au milieu des années huitante. Production reprise sous une forme plus modeste par Jean-Michel Rochat, affineur et distillateur.

Mise en cartons des escargots. Saviez-vous que les Charbonnières, dans la vallée de Joux, possèdent l'un des plus grands commerces d'escargots en Suisse?



Les escargots des Charbonnières, tradition ancestrale, sont de retour sur le marché combier

» **VALLÉE DE JOUX** Signes avant-coureurs de ce renouveau au Comptoir.

Le Comptoir de la vallée de Joux a fermé ses portes après quatre jours de liesse. Les exposants prennent beaucoup de soin à mettre chaque année un peu mieux en évidence

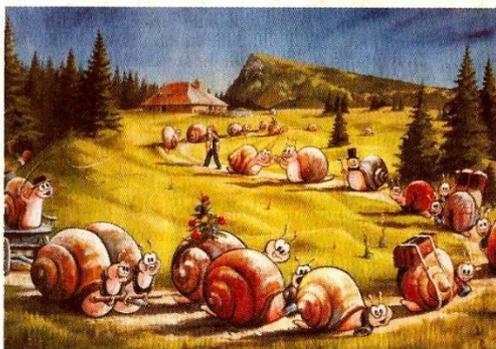
leur stand. Cette année celui des Caves du Pèlerin associées à l'Hôtel du Cygne, tous deux aux Charbonnières, ne laisse pas indifférent. Avec réalisme et humour, il avertit le visiteur du retour de la production des escargots aux Charbonnières. La résurrection d'une tradition chère à ce village de la Vallée ne se fera pas dans les conditions de l'époque, mais d'une façon artisanale, grâce à la compé-

tence de Vincent Hostettler, patron de l'Hôtel du Cygne, qui assurera la préparation, associé à Jean-Michel Rochat, patron des Caves du Pèlerin, qui en assumera la vente. Dans une première étape, cette préparation sera faite avec un beurre à l'ail des ours. A entendre la réaction de ceux qui ont eu l'occasion de les goûter au Comptoir, ils sont excellents. Plus tard il y aura également une prépara-

tion classique dite de Bourgogne. Si les gastéropodes figurent sur la carte de l'hôtel-restaurant des Charbonnières, les gastronomes pourront les acheter au magasin des caves du Pèlerin pour un achat à la douzaine ou en sachet de 50 pièces.

RAYNALD KÜNZI

Rens.: 021 841 22 90 et prochainement sur www.vacherin-le-pelerin.ch.



GASTÉROPODES Poya d'escargots montant à la vallée de Joux. Dessin de Pierre Reinman qui décorait le stand des escargots des Charbonnières.

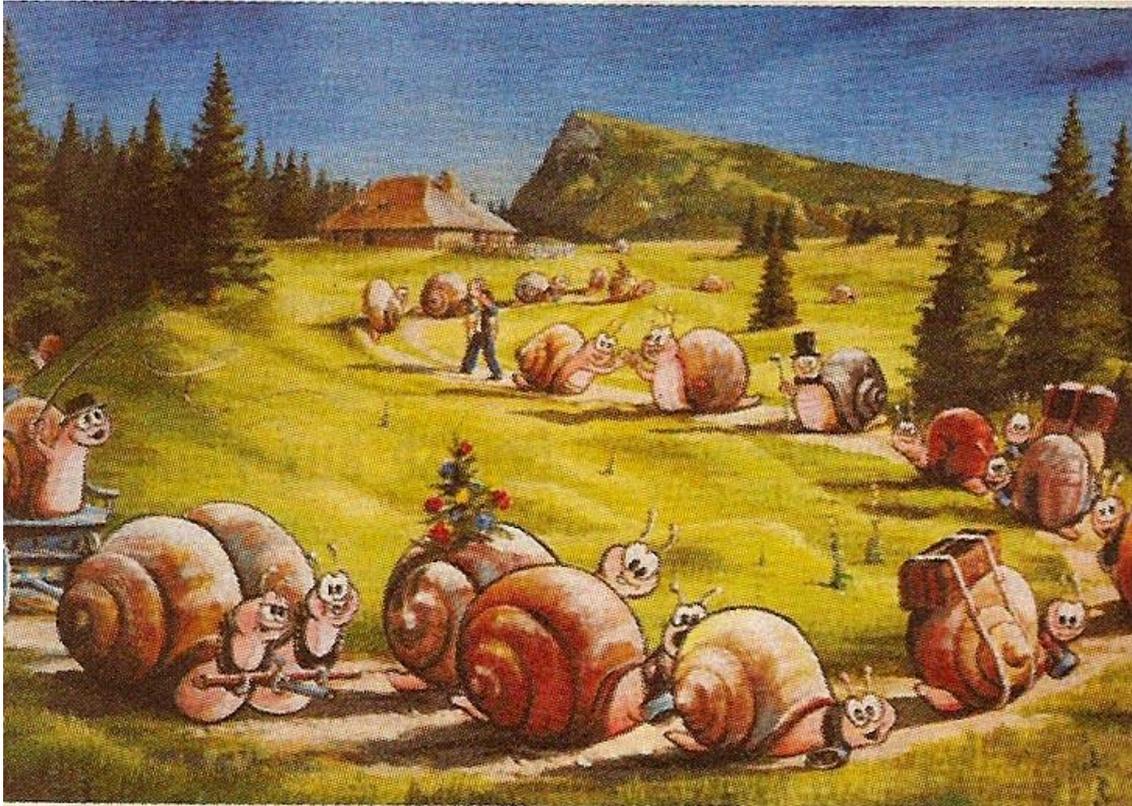
Histoire d'escargots

Né le 31 mai 1864 aux Charbonnières, dans une famille d'horlogers, Albin Rochat ne suit pas la filière et se lance dans le négoce du fromage et du vacherin. A la fin du siècle dernier, conscient d'un engouement certain, sur les tables bien garnies, pour l'escargot comme amuse-bouche ou plat principal, il organise des centres de ramassage fournissant la marchandise à l'entreprise qu'il développe avec un certain sens de l'humour. En voici deux exemples tirés d'un texte de Loïc Rochat paru dans la *EAVJ* du 27 avril 2006

consacré à ce personnage haut en couleur qui défraya la chronique au début du XXe siècle.

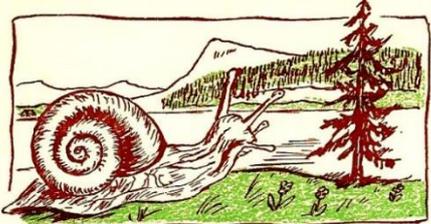
Escargots coureurs

Le premier illustre une publicité «Albin Rochat-Michel, le plus gros fournisseur de bêtes à cornes de Suisse». Le deuxième concerne une recommandation adressée à ses fournisseurs: «en bon Combiere un brin comique, mais surtout économe, Albin Rochat invite ses fournisseurs à lui envoyer leurs «escargots coureurs» en port dû «par petite vitesse» (*sic*) à la gare du Pont». R. KI



Article vers 2010, 24 Heures.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE



La plus ancienne, la plus renommée :
créatrice des conserves d'escargots

EN CONSERVES
BRUTS ET PRÉPARÉS
MAISON FONDÉE EN 1884

Georges Martin
Les Charbonnières
Vallée de Joux (Suisse)

TÉLÉPHONE 8 32 93
CHÈQUES POSTAUX 11.10814
EXPORTATION DANS TOUS LES PAYS

Adresse télégraphique
MARTIN LES CHARBONNIÈRES

GROS - DÉTAIL

ACHAT - VENTE

M *Village des Charbonnières*

Les Charbonnières **DOIT**

Les Charbonnières, le *5 Janvier* 19560 kv.11.58

Les fameux panneaux « Escargots des Charbonnières » se voyaient affichés dans les bistrotts traditionnels de Genève qui était une excellente cliente des produits divers offerts par le village des Charbonnières : escargots, cuisses de grenouilles, poisson, gentiane, et sans oublier bien entendu le vacherin.

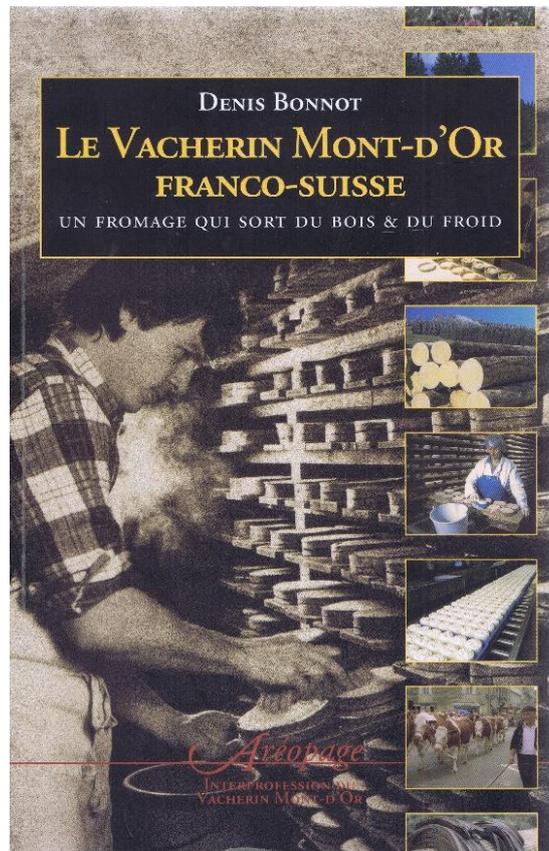
Les fromages

Divers et variés depuis l'aube du XVIIIe siècle. On fabrique alors, outre le gruyère, fromage à pâte dure dont la recette a été importée de la Gruyère et du Pays d'Enhaut, des petits fromages genre tome, une telle dénomination jamais vraiment définie, puisque en fait déclinée à toutes les sauces.

Le vacherin n'est connu que dès le milieu de ce même XVIIIe siècle. Les premiers achetés en Franche-Comté voisine. Les seconds fabriqués dans la région dès le début du siècle suivant et selon une spécificité venue de cette même Franche-Comté. Avant celle-ci le vacherin avait pu être créé en Savoie voire même au Val d'Aoste ou le terme vacherin apparaît pour la première fois au XIIe siècle. Histoire naturellement très approximative avec néanmoins plusieurs tentative de la retrouver au plus juste par différents écrits, en circulation ou non.

Donc du vacherin aux Charbonnières dès au moins ce début de XIXe siècle. Le produit se répand, le nombre des commerces augmente, on en fait une tradition qui perdure. Ici dans le cadre de la Vallée de Joux, ou ailleurs en plaine et dans le Jura vaudois.

La fête du vacherin a lieu à l'automne et accueille des milliers de visiteurs.
Le vacherin a mérité son livre.



Pour en revenir aux autres fromages, signalons le chevrotin, fabriqué dès le XVIIIe siècle. Comme son nom l'indique au lait de chèvre au début, puis au lait

de vache au fur et à mesure que les chèvres disparaissaient au profit du gros bétail. On sait que la laiterie du Pont s'était fait une spécialisation de la production de chevrotins au lait de vache à la fin du XIXe siècle.

On fabriquait aussi du persillé du côté du Chenit, sans doute pâte mi-dure avec le rajout de persil.

On fabriqua du reblochon dès au moins la première moitié du XXe siècle. Henri Rochat-Golay s'en était fait une spécialité. Le même inventa le Combier, fromage à pâte mi-dure genre raclette.

François des Places, puis du Chalet Mont-d'Or, inventa le Petit jurassien.

La tomme vaudoise telle qu'on la connaît se développa au XXe siècle. On lui adjoignait parfois du cumin. La laiterie du Séchey procédait régulièrement à ce type de fabrication.

Les laiterie actuelles inventent des nouveaux fromages à tour de bras : le bleu de la vallée, le Sécheron, la Sécheronnette, le Risoux, le Délice de maître Rodolphe, etc...

L'imagination ne manque pas dans le milieu du fromage !

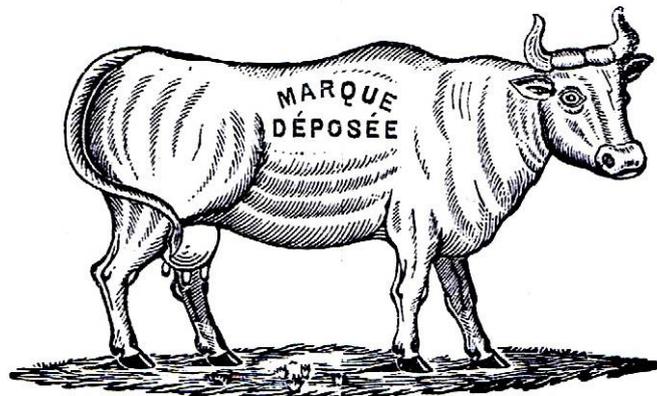
Ni dans la création de nouvelles marques de vacherin. Le Mythique, l'Authentique, et le Butyrique, pour dirent comme de mauvaises langues qu'amuse ce flot de nouvelles appellations toutes plus authentiques les unes que les autres, et quelque soit l'âge de l'entreprise ! Recenser toutes ces marques apparues au fil des années présenterait certes de l'intérêt mais demanderait une place conséquente et un temps qui le serait tout autant. A chacun de se singulariser. Ce qui reste appréciable si l'on se souvient qu'à la fin des années huitante , la Centrale du vacherin Mont d'Or souhaitait fixer une marque unique à ses membres !

Rappelons ici toute l'importance de notre industrie laitière et fromagère, avec jadis une laiterie par village, soit :

- Laiterie du Pont, un temps deux laiteries
- Laiterie de l'Abbaye
- Laiterie des Bioux, un temps deux laiteries, dont celle du Bas-des-Bioux
- Laiterie de L'Orient
- Laiterie du Brassus, un temps deux laiteries
- Laiterie du Sentier, curieusement tôt disparue sous sa forme traditionnelle
- Laiterie de Derrière-la-Côte
- Laiterie du Solliat
- Laiterie du Lieu
- Laiterie du Séchey
- Laiterie des Charbonnières, la première ayant fabriqué du vacherin en commun

Ces laiteries, quant à la production de vacherin et dès 1890 jusqu'en 1910 environ, avaient tenté de fonder une association sous le nom de laiteries de la Vallée. Ces prémices vaillants d'une Centrale du vacherin Mont-d'Or n'avaient

été suivis que de peu d'effets du fait de l'indépendance féroce de chacun des membres. On n'était tout simplement pas mûr pour une telle organisation.



VACHERINS

DU

Syndicat des Laiteries de la Vallée de Joux

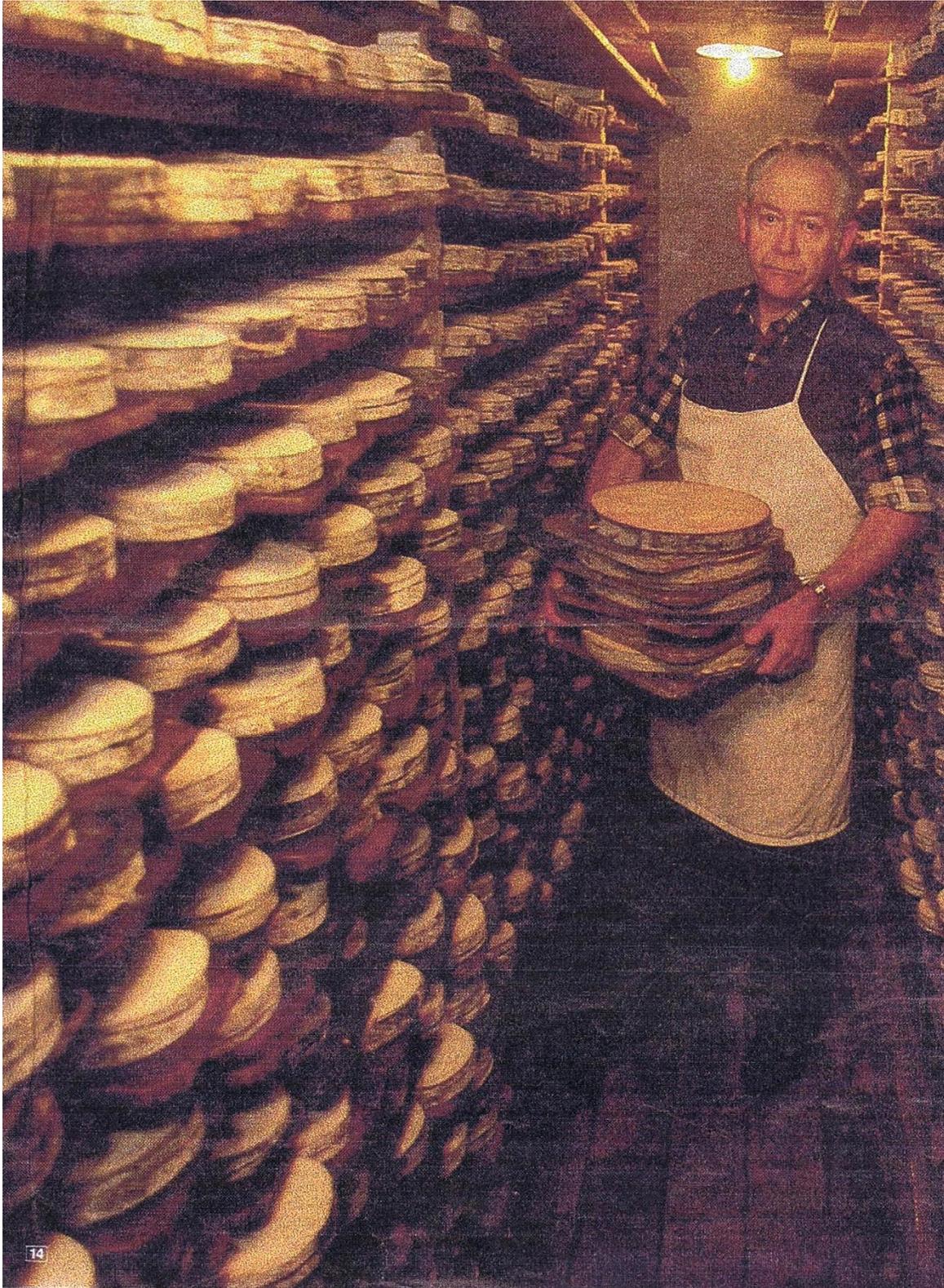
(Charbonnières, Sêchey, Lien, Solliat, Brassus)

Pour en savoir plus sur le vacherin, se rendre au musée du vacherin aux Charbonnières, ou fréquenter la Fête du vacherin en septembre de chaque année.



AU PAYS DU VACHERIN MONT-D'OR
3/ LA FÊTE DU VACHERIN - Les Charbonnières - 27 sept. 1997

Pour



Un affineur dans ses caves, Eric Rochat fils de Wilfrid.

Restons dans le même domaine en parlant de la boîte à vacherin dont la pliure se faisait en scierie et dont le montage s'effectuait à domicile. Le métier de monteur à domicile – en général les femmes étaient plus habiles à ce travail que

les hommes – gagnait peu mais apportait néanmoins un complément de salaire appréciable à la classe paysanne, voire même horlogère.

Il y eut des fabrications importantes de fournitures de boîtes à vacherin à Vaulion, à L'Abbaye, aux Piguet-Dessous, au Lieu et aux Charbonnières.

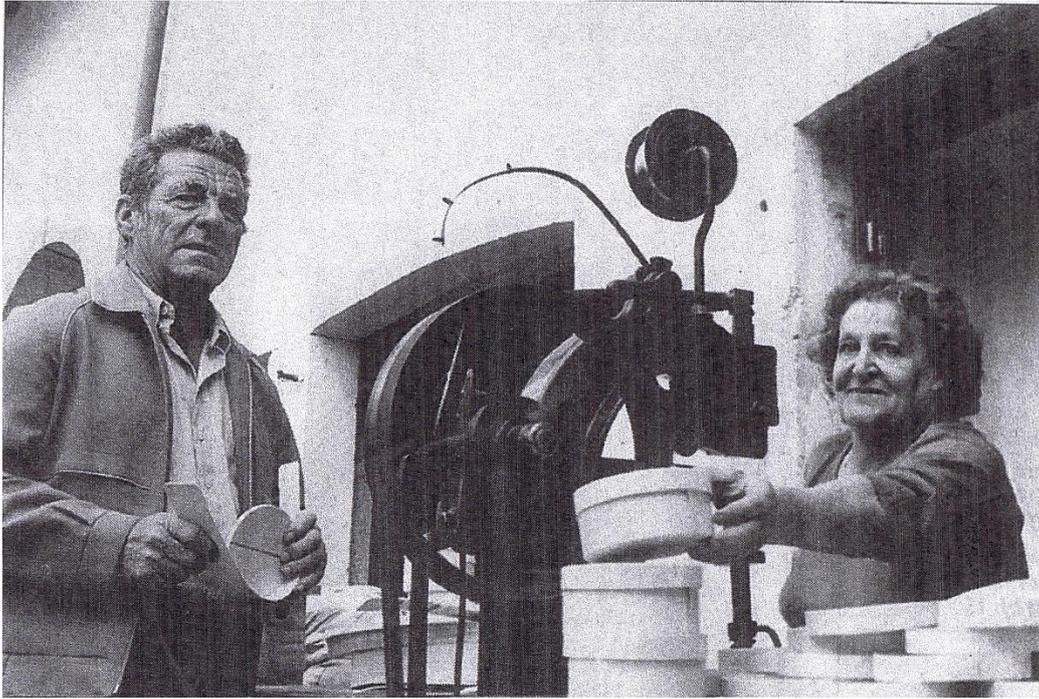
La fabrication est concentrée aujourd'hui à L'Abbaye, ancienne scierie de Jean-Jacques Meylan.



Les boîtes décorées du Loup Blanc aux Piguet-Dessous étaient de véritables œuvres d'art.



Scène typique de la vie d'autrefois, autant ici à Vaulion, qu'aux Charbonnières ou au Séchey, le clouage des boîtes à domicile. Sur le tard de ce type d'ouvrage, l'agrafeuse remplaça le petit marteau et par voie de conséquence les petits clous.

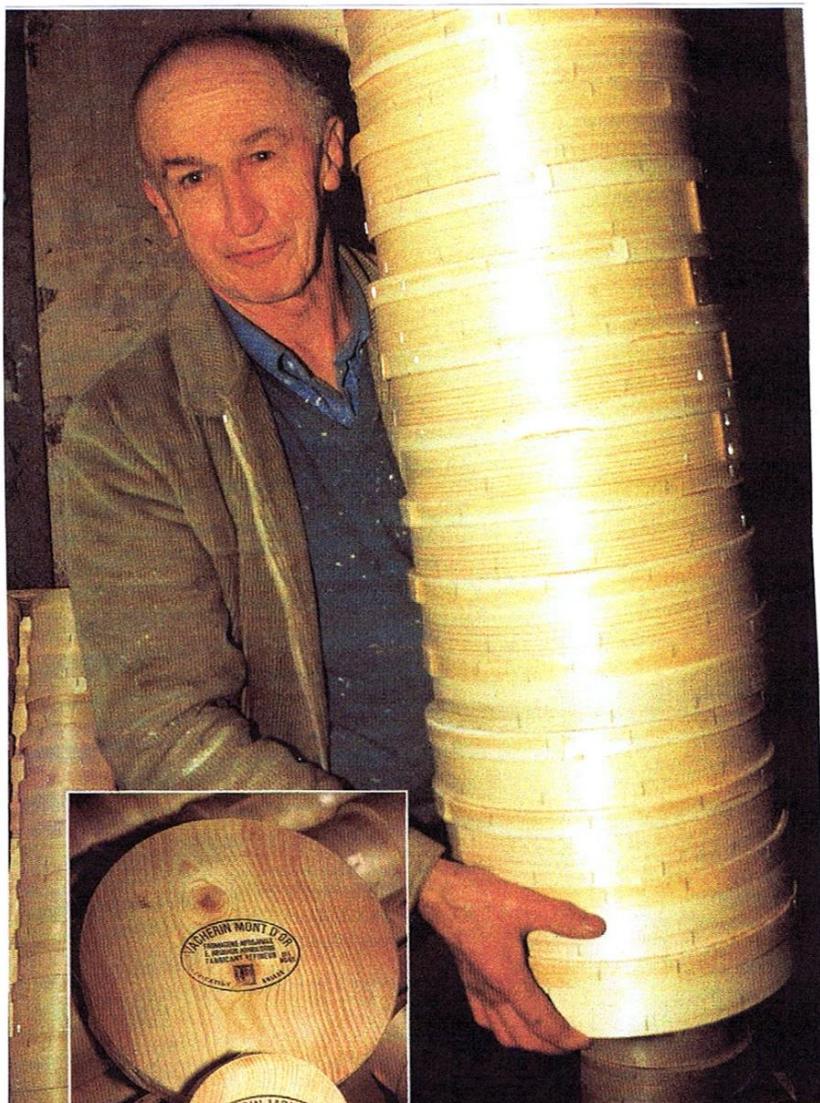


Une fabrication de boîtes déjà modernisée avec l'agrafeuse électrique. Victor Rochat, lui aussi monteur à domicile avec sa famille, et Anna Golay, spécialiste de ce type de travail en son temps.



Le chantournage des fonds et couvercles en scierie. Mme Edith Rochat-Buffet à la scierie de son fils Raymond aux Charbonnières.

Des fabrications de boîtes aussi en France.



● Comme l'avait fait avant lui son père et son grand père, M Cretin Maitenaz livre ses boîtes à vacherin chez les clients suisses voisins.

● Les fameuses boîtes des boisseliers de Bois d'Amont, aujourd'hui encore sont garanties «neutres et sans odeur».

L'ÉPICÉA EN ODEUR DE SAINTETÉ

Si l'argent n'a pas d'odeur, les épicéas non plus. Et c'est là l'explication de la bonne fortune des bois d'amoniens. A 1000 mètres d'altitude, les sapins se font rares. Pendant les longs hivers, on développe ici comme dans tout pays de montagne un artisanat local spécifique : les boîtes «garanties neutres de goût et d'odeurs» comme l'annonçaient les réclames des années 30. S'il est noble de fabriquer, il faut bien vendre la production. C'est sans doute la vente qui reste la plus spécifique des activités de Bois d'Amont. Alors que le Jura n'a pas la réputation d'être parti-

culièrement ouvert sur le monde (mis à part les valeureux grandvalliers ou les radeliers de la Loue), voilà nos braves marchands du Haut Jura partis à la conquête des marchés. A bicyclette, ils parcourent la France et vont même jusque dans les ports atlantiques exporter des comtés en Amérique grâce à la boîte à comté. Dans les années trente, ces boîtes en épicéa de la taille d'un fromage, placées ensuite dans un tonneau, vont parcourir les mers pour ravir les palais yankees. M. Cretin Maitenaz, l'un des derniers artisans boisselier, se souvient pour nous de son grand père Auguste «qui partait à Beaucaire ou à Marseille en 1910 expédier les boîtes à pharmacie, ou les boîtes de feux d'artifice pour la Chine. En 1920, en une journée, mon père faisait le voyage à Lyon aller et retour en allant prendre le train à Morez à vélo.»

Le levage des sangles

La sangle entoure le vacherin dès l'épuration du caillé. Il participe du goût de cette pâte molle. Il en est l'une des caractéristiques essentielles. La croûte lavée, la pâte molle, la sangle et puis la mise en boîte.

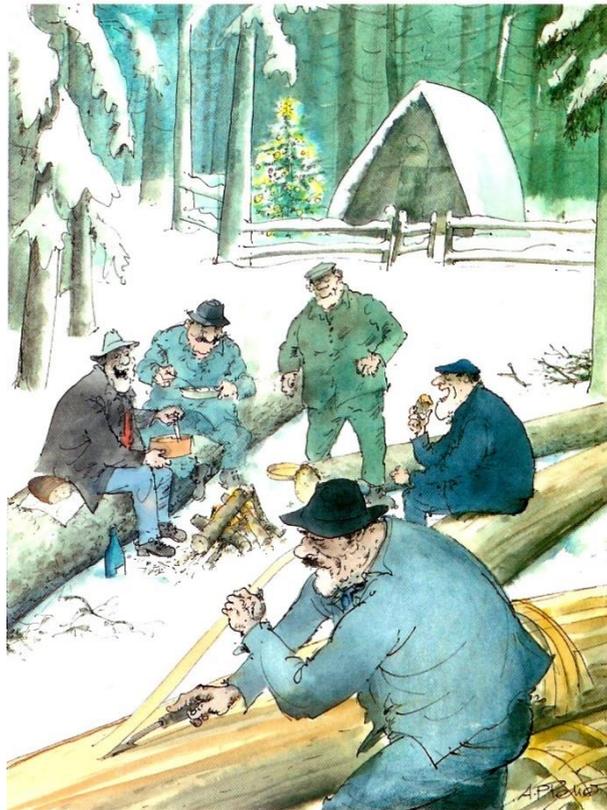
La sangle se lève en forêt, exclusivement sur l'épicéa. Donc plus d'épicéas, plus de sangles !

Pour l'heure ça roule encore.

Leveurs de sangles, sangliers ou sanglière, celle-ci, unique, en la personne de Marianne Golay qui a toutefois posé sa curette depuis deux ans.

Un tronc d'épicéa est au sol. On le débarrasse de sa partie rugueuse que l'on batze, et dans la partie sous-jacente, l'aubier, ou le liber, toute molle et toute pleine de sève, on taille des bandes de l'épaisseur des futurs vacherins. Ces bandes sont de la longueur voulue. On les réunit en faisceaux que l'on séchera devant les maisons. Autrefois les pliures étaient de longueurs diverses, en fonction de la qualité du tronc et du nombre de nœuds. On en faisait des rouleaux de dix mètres.

Sangles mises à ébouillanter par le fabricant afin de leurs faire retrouver leur souplesse en même temps que d'en éliminer les parasites éventuels.



AU PAYS DU VACHERIN MONT-D'OR
6/ NOËL AVEC LES LEVEURS DE SANGLES



Le grand Cassis à l'œuvre, soi Gérard Rochat fils de Camille Rochat-Marro dit Dazou.

Bois de résonance

Sujet devenu à la mode ! Le bois provient de plantes bi ou tri-centenaires – elles vont devenir extrêmement rares ! – dont la croissance fut suffisamment lente pour offrir des cernes – croissance annuelle – très serrées.

Le bois de résonance donnera des instruments de musique, à cordes ainsi que des haut-parleurs de haute qualité.

Production de ce type au Brassus, initiée par l'entreprise Jean-Michel Capt.

Un ouvrage de la photographe Anne-Lise Vullioud est consacré au bois de résonance et au cueilleur d'arbre Pellegrini. Cueilleur d'arbres signifiant celui qui choisit les arbres, épicéas, aptes à donner un bois de hautes qualités.

Cueilleur de bois de résonance

Le bois de résonance sert à la fabrication d'instruments de musique.

L'épicéa rouge est recherché dans ce but depuis le XVI^e siècle. Aujourd'hui, sa sélection suit différents critères. L'environnement joue son rôle: l'épicéa doit se trouver entre 1000 et 1800 m d'altitude, où le climat est stable, la croissance lente et régulière. Le terrain doit être de nature maigre, pas trop pentu, abrité du vent. L'allure de l'arbre est analysée: un diamètre d'au moins 50 cm, une hauteur de 40 m, un âge de 200 à 400 ans, un tronc vertical, des branches tombantes, pas de nœuds cachés.

Le cueilleur est à l'écoute de la forêt et perçoit l'arbre; il le frappe avec un marteau pour évaluer ses propriétés acoustiques. Les arbres sont sélectionnés avant abattage, qui a lieu au mieux à lune décroissante dans la constellation du Lion le plus tard possible en novembre. C'est alors que le verdict tombe: le cœur doit être centré, les cernes réguliers.

Entre science et instinct, seul 1 épicéa sur 10'000 sera sélectionné.

Le cueilleur d'arbres joue aussi un rôle de jardinier de la forêt, en prenant soin des jeunes épicéas. Libérer l'espace autour des pousses pour qu'elles se développent au mieux inscrit la pratique sur une échelle temporelle intergénérationnelle. L'arbre repéré aujourd'hui pourra être coupé dans deux cents ans.

La consommation indigène en épicéas de résonance n'est que de 50m³ par an, alors que les Japonais construisent plus de 100'000 pianos chaque année. Le bois se vend en Suisse entre 600 et 1000 frs/m³. Outre ce potentiel économique non négligeable, le bois de résonance vaudois peut avoir un rôle d'ambassadeur à l'étranger.

En 2013, l'épicéa le plus haut de Suisse mesurait 56,6 m. et se trouvait dans la forêt du Dürsrüti, en Emmental.



Faisons nos réserves. Avec les problèmes que connaissent actuellement quant à leurs épicéas, le Grand Risoud, le Petit Risoud et le Crêt Cantin, le bois de résonance pourrait devenir une matière rare voire rarissime. Ce ne sera plus alors à 1000.- le m³, mais le double, le triple ou plus selon convenance !

Le cueilleur d'arbres



PHOTOGRAPHIES ANNE-LISE VULLILOUD
TEXTES GIL PIDOUX

Fabricant de modèle réduit

Ils furent sans doute nombreux à la Vallée. A construire des maquettes de bateaux, de chars, de vaches et de chevaux, d'animaux divers, de petites fermes, de chalets, de Caprice et d'avions, pour ne parler que de ce qui nous passe par la tête. Noldy, soit Arnold Golay, s'était fait une spécialisation de la construction en modèles réduits des véhicules des des temps passés, chars à échelles, chars à pont, cabriolet, tilburit et autres.

Un domaine où il excellait. A son décès la fabrication fut reprise par son fils Raymond.

Non seulement des véhicules en bois, mais aussi parfois en métal, comme cette extraordinaire pompe à feu ainsi qu'une charrue brabant.



Noldy à l'œuvre



Le char de la montée avec tout le matériel de chalet.



Raymond Golay, successeur.

Autres maquettistes



Patrick Chever, en France, achève sa quarantième maquette !

Les maquettistes, autant que les collectionneurs sont des fous ou demi-fous bienheureux qui se vouent, d'autant plus qu'ils sont à la retraite, à leur manie favorite. Construire. Assembler. Scier. Limer, Poncer. Peindre. Tourner. Coller. Admirer. Contempler. Heureux d'en avoir fini avec tel ou tel ouvrage, mais bientôt si désespérés qu'il leur faut en recommencer un autre, et de plus grande complexité si possible !

Combien sont-ils à la Vallée, connus, inconnus. Heureux dans leur petit coin de paradis, leur atelier. On connaît Noldy père et fils. On sait que Charles-André Reymondin, ancien directeur de l'ETVJ, était un maquettiste éprouvé, travaillant sur des modèles réduits de bateaux. D'autres construisent des avions. D'autres encore des chalets. Tous, en général, ont un genre dont ils ne dérogent que peu. Mais tous, quand ils sont à leurs œuvres, sont assurément heureux. Et, tout à leur activité, le temps leur coule entre les mains s'en qu'ils ne s'en rendent compte, préférant parfois passer leur souper pour enfin maîtriser une partie difficile !

Gil Berney a pris la relève de son grand-père Amédée Berney. Il taille dans le tilleul des petits animaux qui ont beaucoup d'allure. Tenez, prenez ces mammouths, ne dirait-on pas qu'ils sont vrais, des vrais de vrais de douze mille ans parmi lesquels le plus connu d'entre eux est Sapy, le mammouth découvert en 1969 en Praz-Rodet.

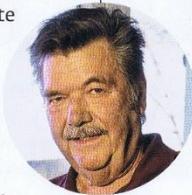
Le doux Gepetto de la vallée de Joux

Gil Berney a attendu plus de septante ans pour, enfin, réveiller le don qui sommeillait en lui. Depuis, il donne vie à des animaux taillés dans le bois. Rencontre.

« J'étais le seul de ses petits-enfants à être toléré dans son atelier par mon grand-père Amédée lorsqu'il sculptait. Il savait que je ne bougerais pas... Il avait de l'or dans les doigts. Je pense que c'est lui qui m'a donné le goût du bois. Il a sculpté pendant quarante ans, tout en étant paysan et horloger. Regardez... »

Dans sa maison perchée aux Bioux (VD) sur l'une des berges du lac de Joux, Gil Berney, 75 ans, désigne une statuette représentant trois bouquetins, posée dans un angle de la pièce. Les proportions, les couleurs, le mouvement... elle est parfaite. Et il n'est pas difficile de comprendre pourquoi le petit garçon qu'il était a été aussi impressionné par son aïeul. Mais là où l'on imagine que la suite de l'histoire fera men-

tion de nombreuses années passées à marcher sur les traces de l'artiste de la famille, elle est bien différente. Gil va vivre dans un double carcan ne lui



« C'est mon grand-père qui m'a donné le goût du bois »

GIL BERNEY, RETRAITÉ SCULPTEUR

laissant pas vraiment la liberté de ses choix.

« Quand il a fallu opter pour un métier, j'aurais aimé étudier. Mais mon père avait une entreprise de ma-

çonnerie et attendait que je prenne sa suite. De plus, à l'époque, la région était très influencée par les darbystes. Extrêmement sévères. Mes parents en faisaient partie, et ce n'est que lorsque mon père a décidé de les quitter que j'ai pu le faire moi aussi. J'avais 18 ans. Dix ans plus tard, mon père est décédé brusquement, à 53 ans. Il fallait reprendre l'entreprise et subvenir aux besoins de ma famille et de mes quatre enfants. Je n'avais pas vraiment de temps libre. Je n'ai donc jamais pu me consacrer à autre chose qu'à mon travail et à mes enfants. »

DANS LES PAS DE SON GRAND-PÈRE

Le temps passe. Lorsqu'arrive la retraite, Gil découvre qu'il peut enfin réaliser ces envies qu'il conservait au fond de lui. Soutenu par sa deuxième épouse, Marie, qui se propose pour faire office de dactylo, il écrit un recueil de souvenirs, puis commence à tenir, au jour le jour, des journaux relatant les événements mondiaux et internationaux notamment. Il dessine, lit beaucoup, s'intéresse à mille choses... Jusqu'au jour où, il y a trois ans, il hérite des vieux outils de son grand-père qu'il complète par l'achat d'une scie à ruban. Son fils cadet l'encourage à tailler le bois, et le miracle s'accomplit.

Depuis un an qu'il s'est attelé à la tâche pour la première fois, Gil a taillé des dizaines de statuettes. Un véritable bestiaire qui ne se limite pas aux animaux évoluant sous nos latitudes. « Le premier animal que j'ai réalisé était une vache, puis un cheval. Ce n'était pas mal, mais je n'étais pas complètement satisfait. Je commence par dessiner mon modèle sur une feuille de papier que je découpe et que je pose ensuite sur le bois. J'utilise toujours du tilleul, car il ne se casse pas. »



« J'utilise toujours du tilleul, car il ne se casse pas », nous confie le retraité.



C'est en observant la nature, mais aussi en regardant les documentaires animaliers que les sculptures de cet autodidacte prennent forme. D'où ce joyeux mélange entre la faune de la Vallée et celle du Grand-Nord.

Chevaux, vaches, mais aussi mésange, pic épeiche, pie, coq de bruyère : des dizaines de statuettes de plus en plus précises et bien proportionnées prennent vie sous l'œil de Marie qui, de temps en temps, va discrètement surprendre son artiste de mari dans son travail. Son inspiration, cet homme sensible et cultivé la puise partout, dans l'observation des passereaux qui fréquentent la mangeoire installée à leur intention devant la fenêtre de la cuisine, dans la nature ou dans les documentaires animaliers. Ce sont ces derniers qui l'ont poussé à réaliser des scènes inattendues, comme une lionne pourchassant une gazelle, un combat entre un éléphant et un tigre ou un ours pêcheur de saumon.

DU DISCOBOLE À NAPOLÉON

Plus étonnant encore, une visite à la Fondation Gianadda a provoqué chez un lui un grand coup de foudre

face au *Discobole* alors exposé. Il n'en fallait pas plus pour qu'il tente de reproduire la célèbre statue en modèle réduit, taillée d'un seul tenant. « J'ai mesuré les bras de Marie pour avoir une idée des proportions », sourit-il en taquinant sa femme. Plus récemment encore, c'est à une figure très symbolique qu'il s'est attaqué en sculptant une effigie en pied de Napoléon. « Quand j'ai eu fini de la tailler et de la peindre, je lui ai dit : "J'espère que tu auras en toi sagesse, force et beauté." Oui, je parle parfois à mes statues ! »

Un pansement entoure l'un de ses doigts : le combat napoléonien a laissé des traces ! Lorsqu'il utilise les outils de son grand-père, Gil Berney l'avoue : il pense à lui et a souvent l'impression qu'il est là, à le couvrir d'un œil attentif. Pour l'instant, aucun de ses propres enfants et ni petits-enfants n'a émis l'envie de s'essayer à la sculpture. Pas de quoi désespérer pour au-

tant : l'expérience a prouvé que, dans la famille, les vocations se révèlent parfois brillamment sur le tard !

Alors que le lac de Joux gèle devant sa porte, Gil a repris ses outils et ses blocs de bois dont il est, pour l'instant, le seul à savoir ce qui en naîtra. Amédée ne doit pas être peu fier de son petit-fils ...

MARTINE BERNIER

ET VOUS ?

Peut-être avez-vous profité de votre retraite pour vous lancer un défi ?

Si vous souhaitez qu'on en parle, contactez-nous par écrit à defis@generations-plus.ch, ou *générations*, rue des Fontenailles 16, 1007 Lausanne.



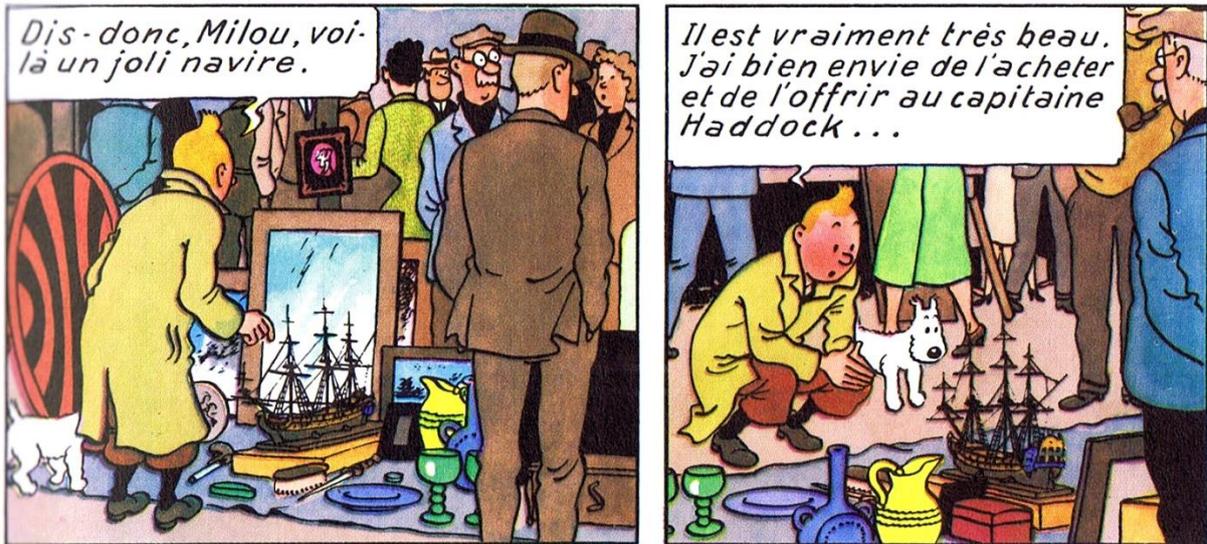
On les a aperçu une première fois à la Sagne, aux Charbonnières.



Puis une seconde à la Dent !

En considérant l'artisanat de la Vallée de Joux, celui qui vous permet de gagner votre croûte, et celui qui n'est qu'un à côté, il ne faudra jamais oublier toutes ces mains d'artistes qui œuvrent en coulisse.

Souvent l'apprentissage s'était fait en de jeunes années, assemblant avions ou bateaux, proposés par la marque Revell. C'était déjà l'ère du plastique, mais cela n'en n'était pas moins passionnant pour tous ces constructeurs en herbe qui avaient aussi peut-être passé par le stade du mécano ou du matador.



Tintin et les maquettes. Ci-dessous le Sirius.





Le Françoise-Christine, navire pêcheur et breton, sorti des mains du Dr. Convert, maquettiste exceptionnel, avec à son actif la réalisation d'au moins trois bateaux, celui ci-dessus, celui de la vitrine de l'entrée de son ancien cabinet médical et d'un troisième certifié dans un ancien article de la FAVJ dont malheureusement nous n'avons pas retrouvé la référence.

Le tavillonneur

Rares sont cependant ceux qui en font leur métier. Ils s'activent de préférence en marge de leur profession ordinaire, ou quand ils ont pris leur retraite, bûcherons, garde-forestiers et autres amateurs de bois lors de leur carrière professionnelle.

Le tavillon est utilisé surtout pour recouvrir les façades des maisons, à vent de préférence. Le regain de ce type de protection contre les pluies venues du sud-ouest, est positif. Dans le sens de retrouvailles avec l'un des matériaux phares des temps passés. Ceci dit pour la simple raison que toutes les maisons étaient autrefois recouvertes d'encelles ou de bardeaux pour le toit, et de tavillons pour les façades à vent. En revoir, couleur d'or les premiers mois, couleur d'argent les suivants, puis couleur grise quand le cycle de vieillissement est accompli, est une immense satisfaction. Tout n'est donc pas résolument perdu de ce passé si riche de diversité.

Faire les tavillons certes, mais aussi les poser. Tout un art. Des techniques différentes s'appliquent suivant la région.



Jacques Berney fabrique les tavillons et les pose. Ici à la chape à vent de la fontaine couverte du bas de l'Abbaye.



Le même en pleine concentration.



Armand Golay à la fête du vacherin en 2012, devant chez Maurice.

Les scieries



Elles étaient douze, elles étaient dix, dans le temps, au milieu d'un monde de forêts. Que s'est-il passé ? Car il n'en reste plus qu'une, à L'Abbaye, là où fut sans doute la première. Un immense pan de notre histoire passée s'est envolé avec la disparition des scieries. Heureusement Fabrice Aubert initie un vaste projet pour cette dernière scierie. On le retrouvera un jour on l'espère dans le supplément à cette présentation actuelle.



Les employés de la scierie du Lieu vers 1930.

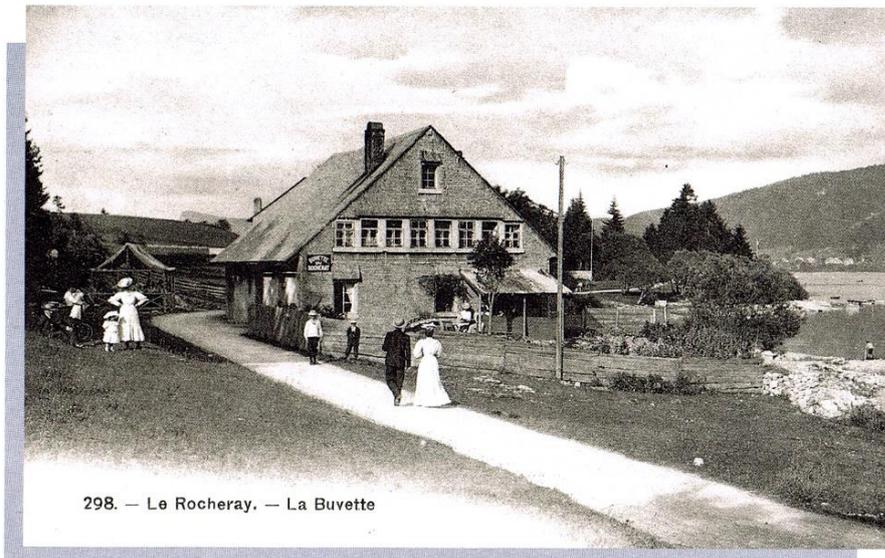
Les moulins

Ils furent nombreux. Sur la Lionne sans doute en premier, du temps des abbés. Les habitants du Lieu aimaient leur indépendance et construisirent celui de la Sagne aux Charbonnières en 1430. D'autres apparurent ici ou là, en Bonport, au Pont, sur le ruisseau de St.-Sulpice, aux Bioux, au Brassus sur la rivière de ce nom, en Combenoire, grâce à un petit ruisseau, au Lieu, à l'Enragée, du côté des Mouilles, au Sentier, sur l'Orbe, lieu dit les Moulins et au Rocheray. Ce dernier, bâti sur un entonnoir, laisse un bâtiment, le dernier sans doute lié à une activité de ce type.

Des meules apparaissent ici ou là. Aux Moulins, en particulier, dans le sol, à l'intersection des routes, aux Bioux, dans un mur de soutènement proche de la maison Mouquin.

Derniers témoins d'une époque qui n'est plus. Le Moulin de la Sagne quant à lui, désaffecté depuis plus d'un siècle et demi, fut démoli vers 1958, pour permettre la création d'une vaste place en bordure de laquelle figura une station d'essence.

Les moulins sont depuis longtemps oubliés et laissent pour seules traces ces anciennes meules circulaires dont bon nombre pourtant durent être fracassées.



Cette buvette n'est autre que l'ancien moulin du Rocheray, situé sur un entonnoir, véritable gouffre profond de plusieurs mètres. L'eau du lac s'y précipitait en faisant mouvoir au passage des mécaniques permettant de réduire en farine les grains que les cultivateurs de la contrée apportaient. Une scierie succéda au moulin. Et quand les gens d'ici ou d'ailleurs se mirent à apprécier de plus en plus la région, on en profita pour y établir une buvette.

A quelque cent mètres à bise se dresse la Villa Bellevue, 20 à 25 lits, qui offrait déjà aux touristes sa situation incomparable. Elle n'allait pas tarder à devenir l'Hôtel Bellevue que l'on connaît aujourd'hui.



Au Rocheray ci-dessus, aux Moulins, ci-dessous.

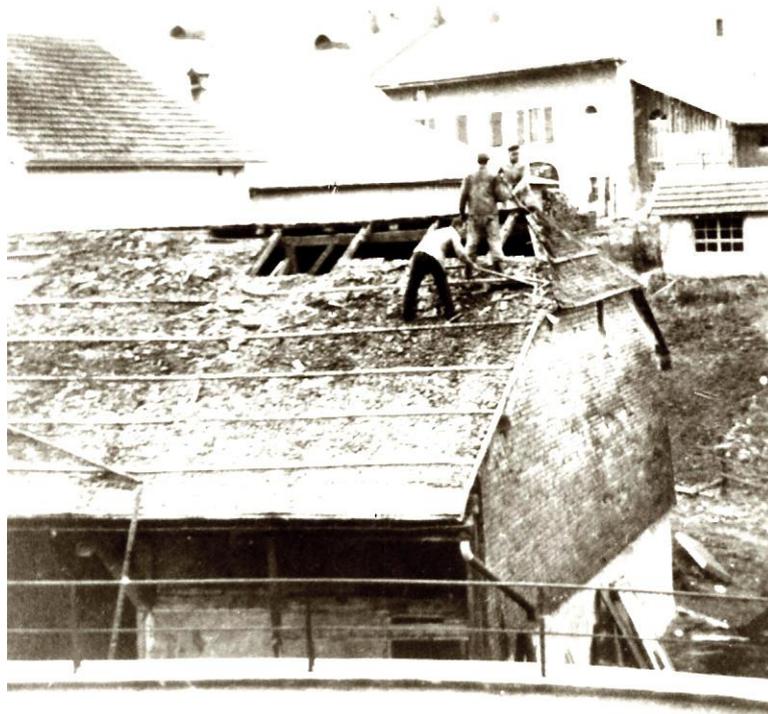




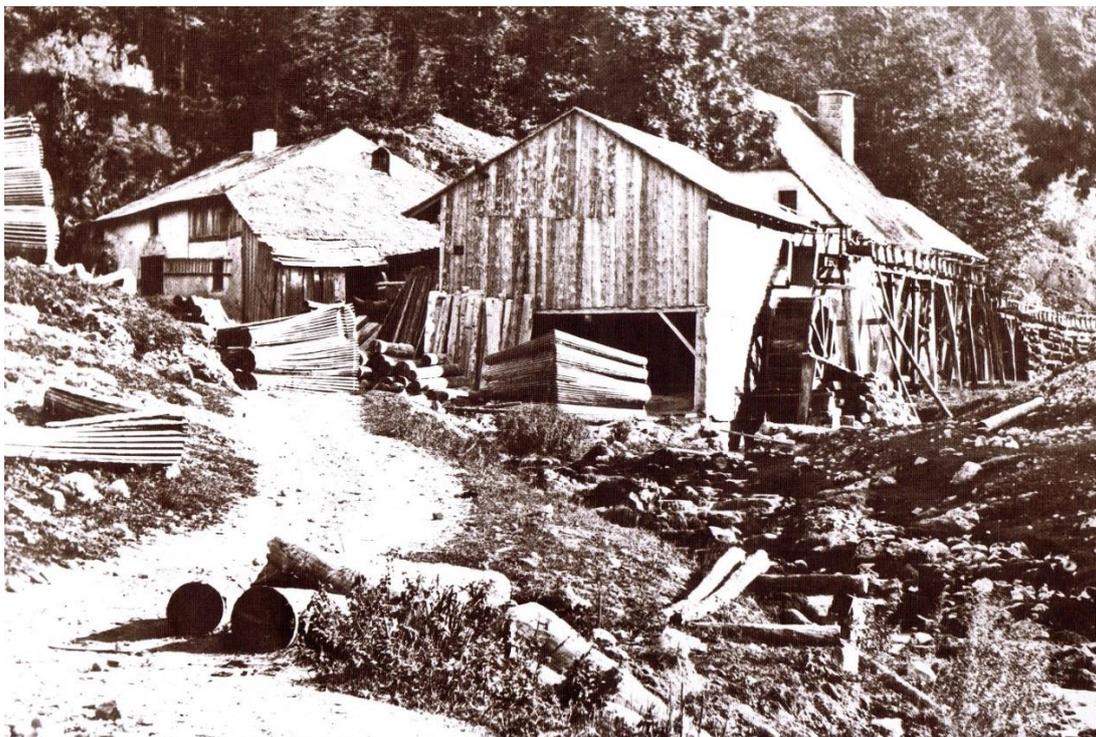
Pierre de l'ancien moulin des Bioux encastree dans un mur de soutènement à proximité de la maison Mouquin.



Le vieux Moulin, aux Charbonnières, démoli vers 1958.



Quand les vieilles maisons disparaissent.



Le quartier du moulin à L'Abbaye

La pêche

Une profession des plus pratiquée aux Charbonnières où une famille porte même le surnom de Pêcheurs ! Usant naturellement du lac Brenet, à proximité immédiate, sans négliger le grand lac qui n'est pas loin.

Une pêche réglementée depuis la lointaine époque des abbés qui se nourrissaient volontiers de poisson.

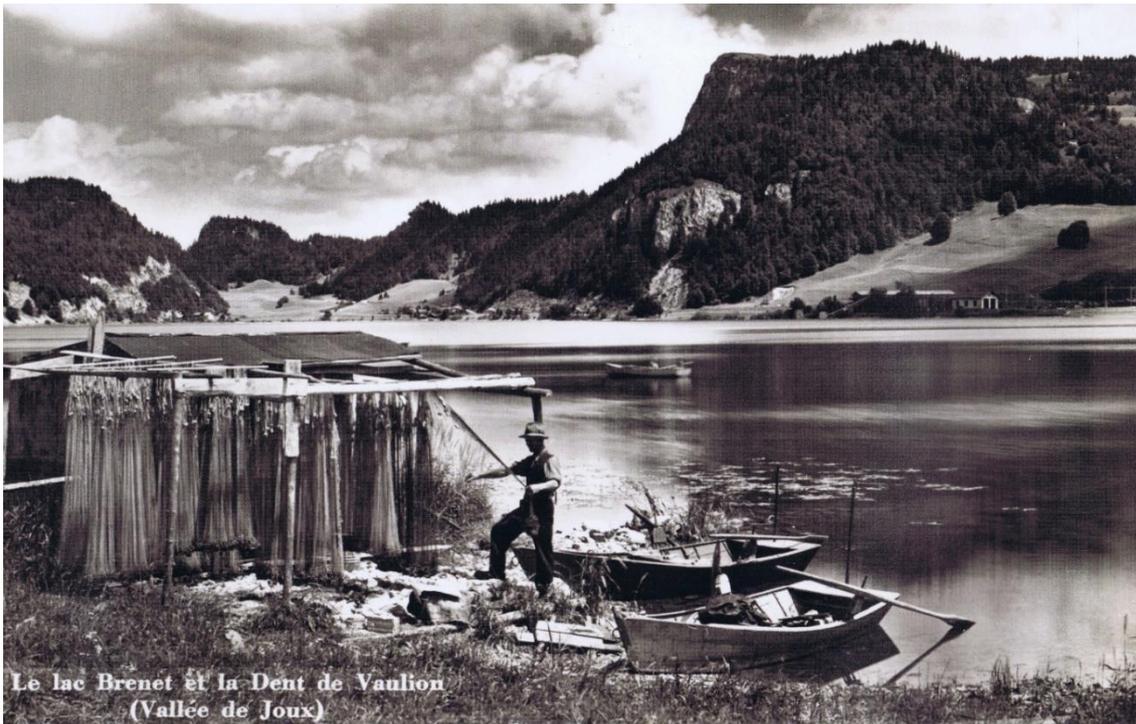
Aujourd'hui deux professionnels, tous deux Meylan, se partagent le lac de Joux. L'un utilise sa cabane située à la pointe des Epinettes, l'autre un cabanon au Rocheray. En principe occupent leurs hivers à la garde de la glace du Lac de Joux. Quand il y en a !

Une pêche donc vieille comme le monde, avec pour les filets et autres engins de ce genre, un usage autorisés seulement aux professionnels ; autrefois, du temps de LL.EE., à celui qui obtenait la concession du lac.

Belle poésie de toutes les vieilles illustrations liées à la pêche.



Sans doute l'un ou l'autre de la famille des Pêcheurs des Charbonnières.



Edgar Rochat, aussi de la famille des Pêcheurs, en son temps professionnel aux Charbonnières.



L'André Lugin dit le Dédé, s'en va poser une nasse sur le lac Brenet.

Les quelques professions signalées ci-dessus n'étant qu'un timide aperçu de notre artisanat, plutôt passé qu'actuel. Il nous resterait à traiter de manière attentive.

- Boisseliers en général
- Citerniers
- Charbonniers
- Chauffourniers
- Mineurs (mines de fer du Risoud et des Charbonnières)
- Tailleurs de pierre
- Résineurs
- Bûcherons
- Débardeurs
- Charretiers
- Couteliers
- Tanneurs
- Tisserands
- Bourreliers
- Tourneurs
- Tanneurs
- Tailleurs – habits –
- Ramoneurs
- Maçons
- Terrassiers
- Et l'on en passe !

Tous métiers à découvrir dans les livres folkloriques du professeur Piguet ainsi que sur le site histoirevalleedejoux.ch



Forge du Lieu du temps d'un certain Goy.

Le livre blanc

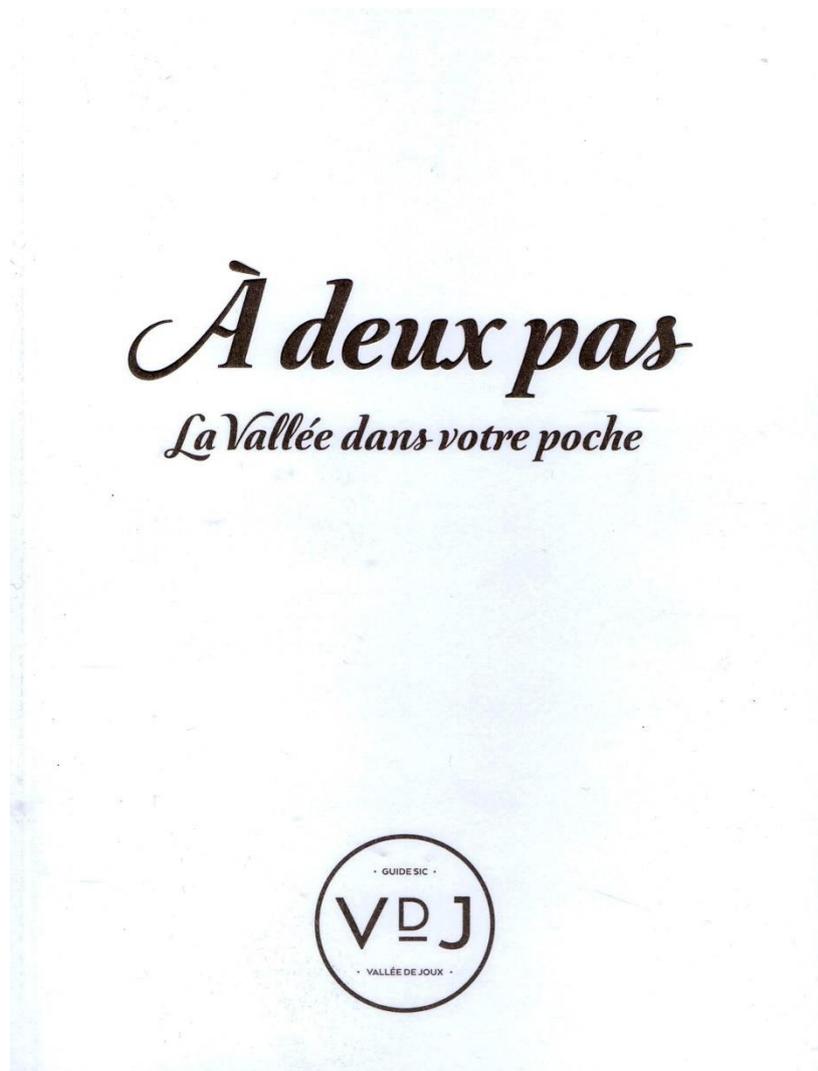
Celui-ci édité par la SIC en 2017. Livre réclame en quelque sorte, destiné à ne faire usage que pendant un temps limité, et pourtant véritable bijou à mettre joliment haut dans la bibliographie combière. Il est évident qu'il y eut là un sponsoring de taille, la SIC n'ayant sans doute pas les finances nécessaires pour éditer un ouvrage que l'on pourrait presque qualifier de luxe.

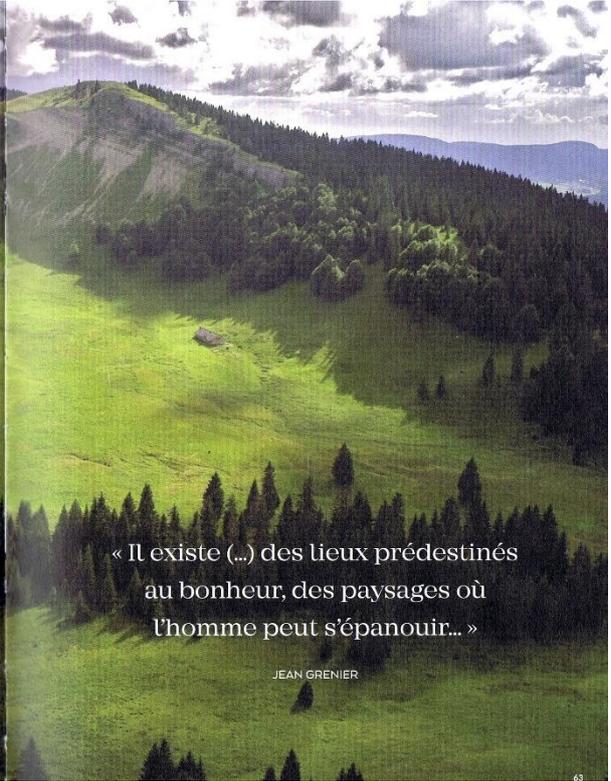
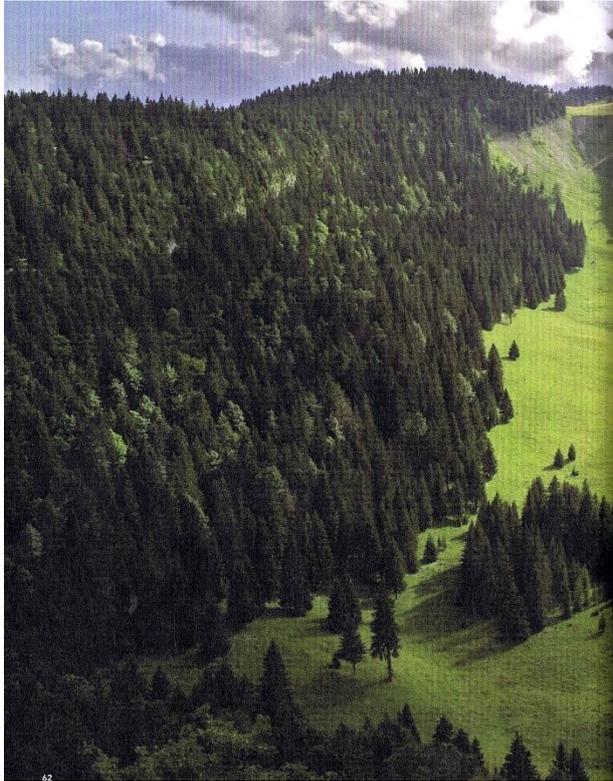
Petit livre par la taille, conséquent par le nombre de pages, 124.

Celui-ci nous dispensera de parler gastronomie, puisqu'il fournit nombre de renseignements sur cette partie tout de même importante de notre activité économique.

Il donnera aussi un bel échantillonnage de ce qu'est notre artisanat d'aujourd'hui.

Photos magnifique, belles mise en page, rien à redire, si ce n'est qu'il vous faut profiter de vous le procurer pendant qu'il en est encore temps.





« Il existe (...) des lieux prédestinés
au bonheur, des paysages où
l'homme peut s'épanouir... »

JEAN GRENIER

La pause sportive



90

La pause sportive

Le skate à l'état pur

Entrer chez LGS c'est découvrir tout un monde... Le fun est ici à l'honneur : skates faits maison et esprit lifestyle sont de rigueur. On y trouve des marques de qualité, une ambiance décontractée où on prend la vie du bon côté. La créativité et le sens du détail sont les qualités maîtresses du travail de Patrice et Laurent Gélay, propriétaires des lieux. Ils ont mis toute leur âme dans cet établissement qui se transforme certains soirs en bar de dégustation de bières artisanales.



Voir carte A, p.104
LGS Board Shop / LGS
Concept Bois
Route du Risoud 23
1348 Le Brassus
021 845 82 12

91

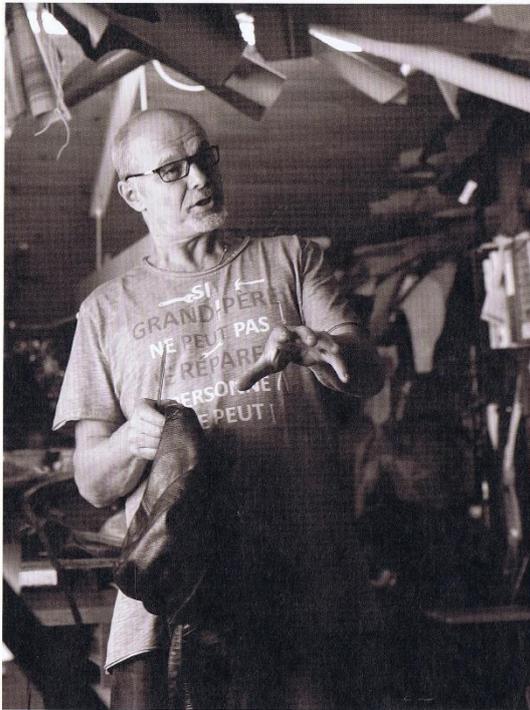
La transmission du savoir-faire de père en fils

La menuiserie Meylan est une entreprise riche en histoires...une histoire de malchance tout d'abord, lorsque la foudre frappe et détruit la quasi-totalité de la menuiserie en 1995, 12 ans après sa création. Une histoire de détermination aussi, car avec le soutien de la région et de ses clients, Pierre parvient à faire revivre la menuiserie et à développer en cumulant non seulement les mandats d'agencements pour particuliers mais aussi les grandes réalisations telles que l'usine Breguet à l'Abbaye ou le centre sportif de La Vallée (en partie seulement).

Une histoire de famille enfin, lorsque Sylvain rejoint Pierre en 2008. Devenu contremaître ébéniste, il soutient son père au quotidien pour former de jeunes apprentis. Un duo qui partage l'amour du travail de qualité et qui l'exprime à chaque mandat, que ce soit à La Vallée ou sur La Côte. Experts en cuisines et agencements divers, ils font aussi de l'encadrement de tableaux et de la restauration de meubles anciens.



Voir carte R, p.108
Meylan Menuiserie Ebénisterie
Route de l'Orbe 2
1347 Le Sentier
021 845 58 92



Un cordonnier comme on en fait plus

Les clients se pressent à la cordonnerie Mouquin, où le savoir-faire, la gentillesse et le sourire de Bertrand redonneront vie à vos chaussures préférées, aux cuirs fatigués de vos sacs ou encore à vos selles d'équitation.

Derrière le comptoir, un petit escalier en colimaçon vous amènera dans l'antre du cordonnier qui recèle de véritables trésors.

On entend le cliquetis des machines en pleine activité de finissage, de collage et de presse. L'odeur du cuir surprend dans cette cordonnerie où l'on aime travailler à l'ancienne et l'on est très rapidement conquis par l'ensemble. Ou ils doivent être remis au goût du jour ou tout simplement en état, aucun cuir ne résiste à Bertrand. Ici on ramène les objets à la vie tous les jours.



Voir carte R, p.108
Chaussures -
Cordonnerie Mouquin
Grand-Rue 39
1347 Le Sentier
021 845 54 04

Un laboratoire de créativité culinaire

Elisabeth Rouiller comble les papilles de ses clients en créant des macarons uniques, grâce à son savoir-faire artisanal. Ayant relevé le défi de créer une entreprise sur le tard, son deuxième défi était de se réaliser en tant qu'artiste culinaire.

On peut découvrir ses créations dans le laboratoire de la route de France où se côtoient gâteaux, avec et sans gluten, pâtes à tartiner excellentissimes et naturellement, macarons aux couleurs chatoyantes qui font déjà la

réputation de La Vallée! L'atelier respire la vie, la curiosité et la passion d'Elisabeth pour les macarons, dont elle révèle les mystères au gré des saisons et des envies.

Découvrez aussi sa spécialité « made in Vallée de Joux » : les éclats de missile. Celle qui rêve d'être un jour la grand-maman du Brassus pour faire naître les premières émotions culinaires dans le cœur des enfants a une imagination débordante...et un futur gourmand!

 Voir carte A, p.103

Babou Macaron

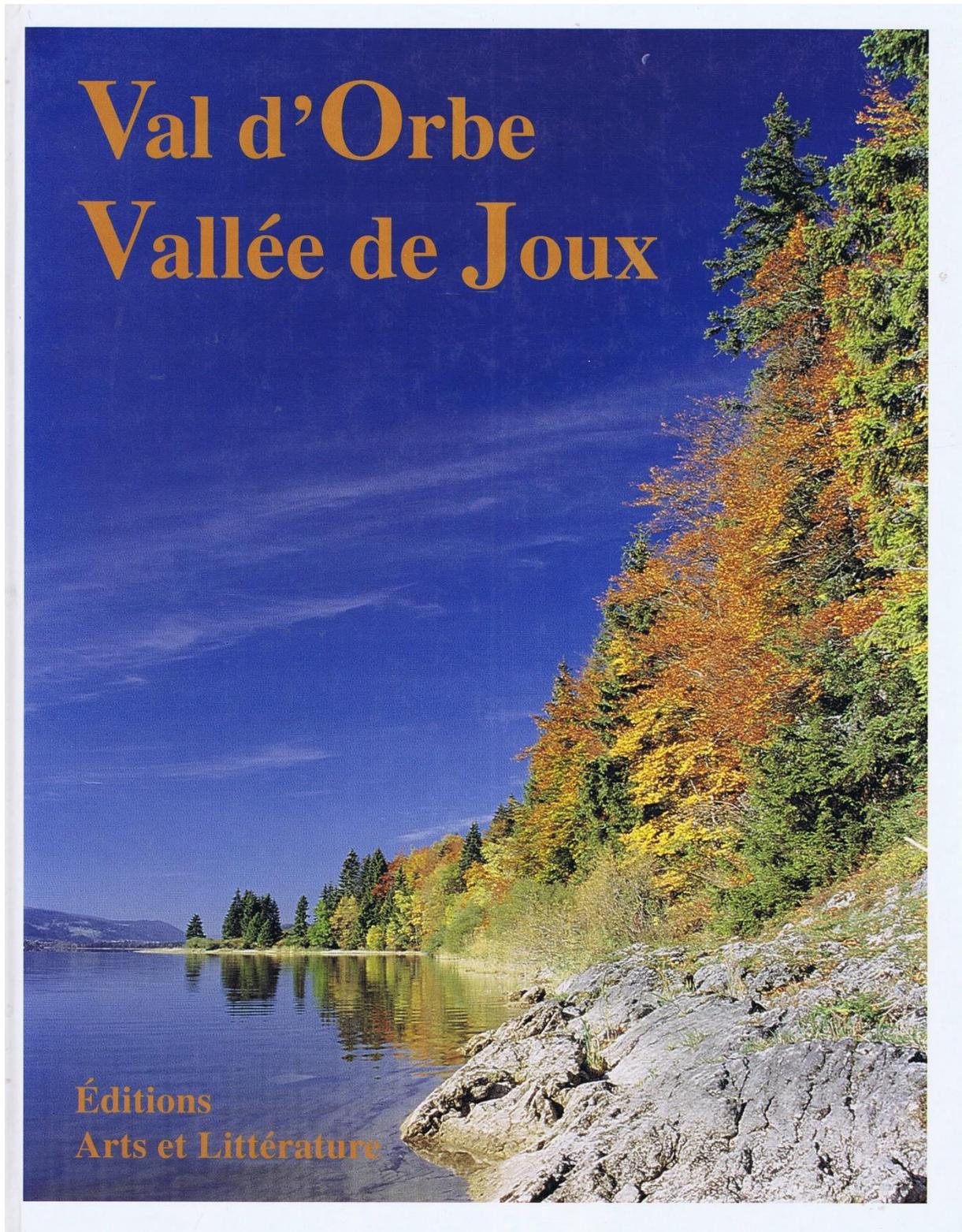
Route de France 3
1348 Le Brassus

076 690 35 61





En savoir plus encore de notre industrie et de notre artisanat actuels, grâce à cet ouvrage :



Deuxième édition, 2000. La première avait été éditée par la FAVJ en 1998.

