

Promenade figurée dans les environs de la Dôle – voir carte à la page 7 -

Pour nous, autrefois, ce nom de Dôle ne représentait qu'une grosse montagne enneigée, là-bas, quelque part à la frontière franco-suisse d'après la Cure, où nous irions skier. C'est-à-dire connaître la grande et terrible aventure, car avec le matériel dont nous disposions, descendre des pentes toujours verglacées le matin, tenait de l'exploit.

Je ne dirais pas ici les difficultés d'abord de se monter en téléski, alors que vous étiez soulevé au bout de votre canne dans les cuvettes, parce que trop petit, et puis la « chute » sur les côtes impressionnantes de cette montagne.

Nous allions en car jusqu'à la Givrine, et ensuite, hardi petit, en ski jusqu'au chalet de Cuvaloup où nous laissions nos sacs au fond de l'écurie, base et pied même du téléski. Ce n'avait déjà pas été une sinécure que d'arriver ici sur une neige glacée et avec des skis parfois sans arrêtes, mais l'aventure commençait réellement avec la montée en téléski. Dieu sait ce qu'il allait nous arriver en route !

Le chalet de Cuvaloup n'était qu'un lieu de dépôt puis plus tard de ravitaillement. Ce qui fait que je ne me rappelle guère de sa configuration exacte. Il avait probablement été converti en buvette hivernale suite à la construction du téléski.



Ce devrait être dans les environs de nos grandes aventures...

Un personnage fameux, tandis que nous n'étions que des bouébes un peu apeurés par ces conditions hivernales si difficiles, nous avait précédés de quelque deux cents ans dans ces lieux désormais mythiques de la Dôle. Il s'agit de Thomas Blaikie, Anglais de bonne souche, venu herboriser sur les pentes de cette montagne.

Il parle du Mont Pierre Olivier. Comme mis en note, il ne doit s'agir ici que du nom de l'amodiateur, ou éventuellement du propriétaire, mais non d'un toponyme réel. Dans tous les cas on pourra croire aisément que notre homme s'est arrêté au chalet même de la Dôle où il a assisté à une fabrication de fromage. C'est là, l'une des plus anciennes et des plus exactes descriptions des procédés utilisés.



Sommet de la Dôle.

Phot. Emile Thury.

La Patrie vaudoise d'Armand Vautier, Lausanne, 1903, p. 201

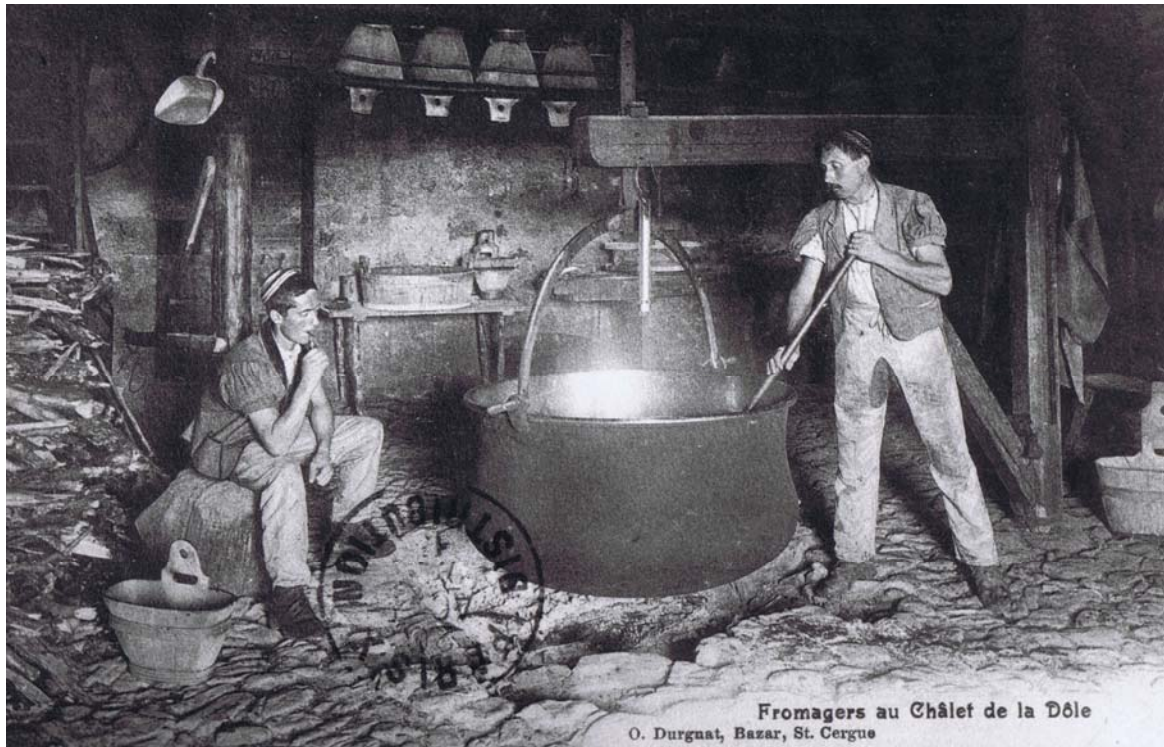
Excursion botanique dans le Jura en 1775, par Thomas Blaikie, texte tiré du Journal de Thomas Blaikie paru aux Editions de la Baconnière, Neuchâtel, 1935, pp. 21-24 :

7 juin. Déjeuné à Saint-Cergue. Après m'être procuré à grand'peine des provisions pour la montagne – il est très difficile de trouver quoi que ce soit – je me mis en route avec un guide. Après avoir traversé des forêts par des chemins construits par les habitants pour leurs troupeaux, nous arrivâmes aux chalets où

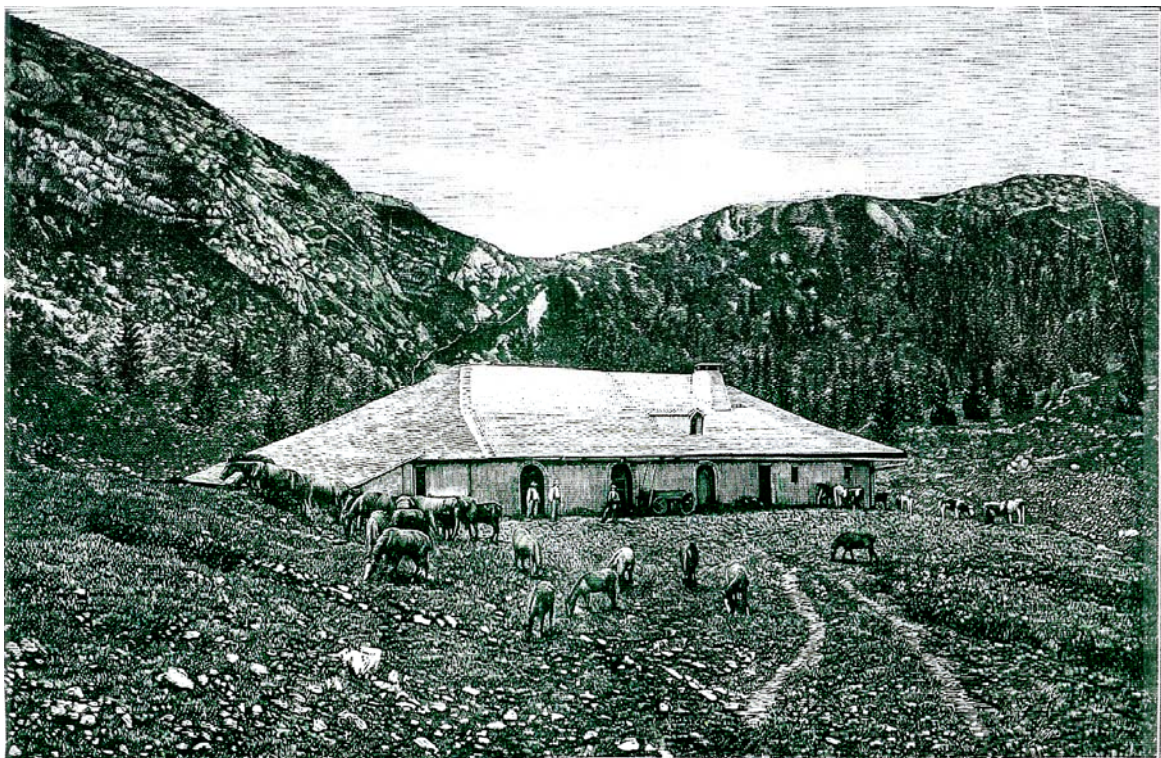
le bétail de M. Gaussen séjourne durant l'été. Cet alpage s'appelle Mont Pierre Olivier¹. Il y a plusieurs autres troupeaux avec le sien. C'est la coutume de former des consortiums qui groupent de cent à deux cents têtes de bétail pour l'estivage. Ils gagnent le pâturage dès que la saison le permet, généralement vers le 1^{er} juin. C'est un jour de grande fête pour ces gens. Les vaches ont leurs cornes ornées de bouquets ; les pâtres suivent derrière, avec d'autres gens jouant de la musique et dansant. Il y a parfois un cheval pour traîner le matériel, en particulier la chaudière pour la fabrication du fromage et les baquets à lait qui constituent l'essentiel de leur mobilier. Quelques-unes des vaches portent aussi une partie des ustensiles. Chaque armailli est pourvu, pour traire, d'un tabouret à pied unique qu'il porte fixé autour des hanches par une courroie à boucle, et quand il s'assied, il se tient en équilibre sur ce pied et sur ses membres inférieurs, de sorte que le corps semble reposer sur trois jambes. Ce tabouret étant attaché à la personne au moyen d'une sangle, l'homme peut facilement aller et venir avec son escabeau au derrière, et de loin on dirait qu'il a une queue. Le siège de ce tabouret, de forme circulaire, a environ 14 pouces de diamètre ; la jambe est plantée au milieu ; ça a l'air vraiment très pratique. Ils ont une méthode très ingénieuse de couler le lait, et bien adaptée à ces montagnes. Ils emploient pour cela un seau en forme d'entonnoir au fond duquel ils placent une poignée de branches de sapin. Les aiguilles tournées en haut jouent le rôle de passoire, retiennent tous les poils et autres impuretés, et filtrent le lait mieux que n'importe quelle toile. Ces branches sont renouvelées lors de chaque traite, de sorte qu'elles sont toujours propres et fraîches. Ces alpages fournissent à la France une grande quantité de fromage connu sous le nom de gruyère. Ces fromages sont très gros, mesurant parfois jusqu'à deux pieds de diamètre sur quatre à cinq pouces d'épaisseur. Ce fromage est parfois délicieux, bien qu'il soit plein de trous ou d'yeux, ce qui provient, je crois, d'un défaut dans la manière de le presser. Les vaches sont de grande taille, très belles, et paraissent donner un lait abondant ; l'herbe des pâturages est extrêmement riche. Je vécus là très heureux avec les bergers, dormant avec eux sur un bon lit de branches de sapin, me nourrissant de bon lait et de crème, explorant les forêts voisines à la recherche de plantes nouvelles, sans toutefois rien trouver de particulier.

8 juin. Après un bon déjeuner de fromage et de crème chez les vachers, je me mis en route pour la Dôle, le plus haut sommet du Jura, et qui se voit de très loin.

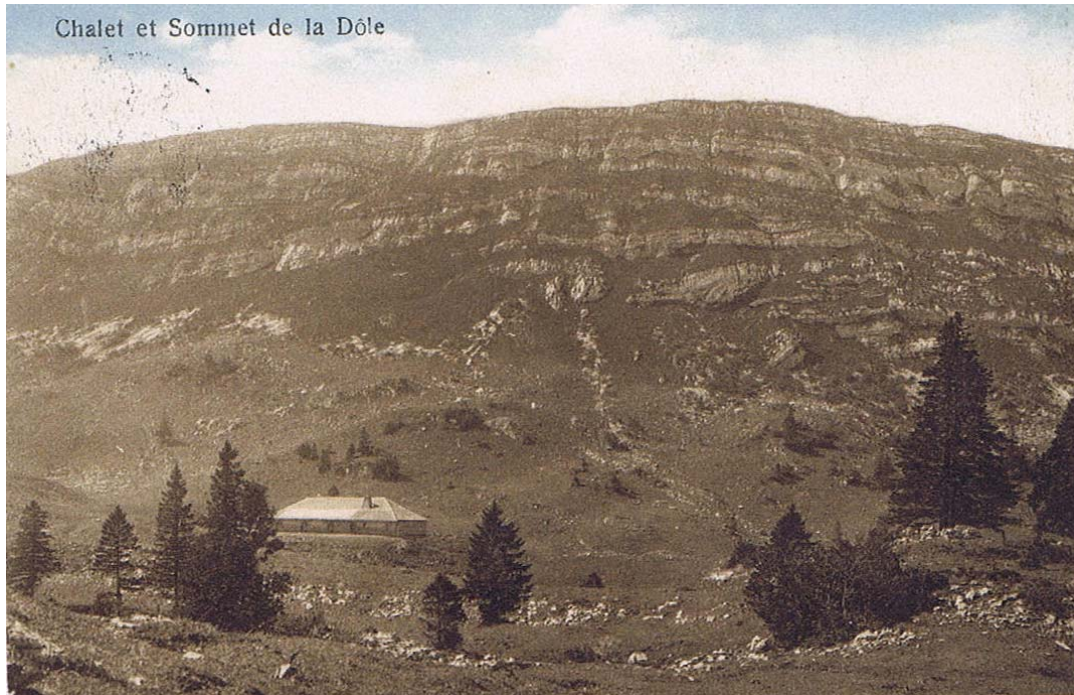
¹ D'après les recherches que MM. Frank Olivier et S. Aubert, professeurs, M. Rosselat, forestier à Saint-Cergue, ont bien voulu faire, ce lieu-dit n'existe plus dans la région du Jura comprise entre la Dôle et le Mont-Tendre et n'a probablement jamais existé. Pierre Olivier était sans doute l'amodiateur du pâturage au moment du passage de Blaikie, d'où la méprise.



L'intérieur du chalet de la Dôle tel qu'avait peut-être pu le découvrir Thomas Blaikie. Celui-ci reste dans tous les cas une construction encore parfaitement typique à l'époque de la carte postale, soit vers 1900-1910. Le sol de la cuisine est pavé de pierres, le creux de feu est des plus primitifs, sans entourage en dur, d'où une quantité de combustible nécessaire prodigieuse, et alors même que la forêt n'est apparemment pas à proximité du chalet.



Magnifique construction à l'ancienne, avec les portes voûtées. La cuisine est à droite, que surmonte la vaste cheminée.



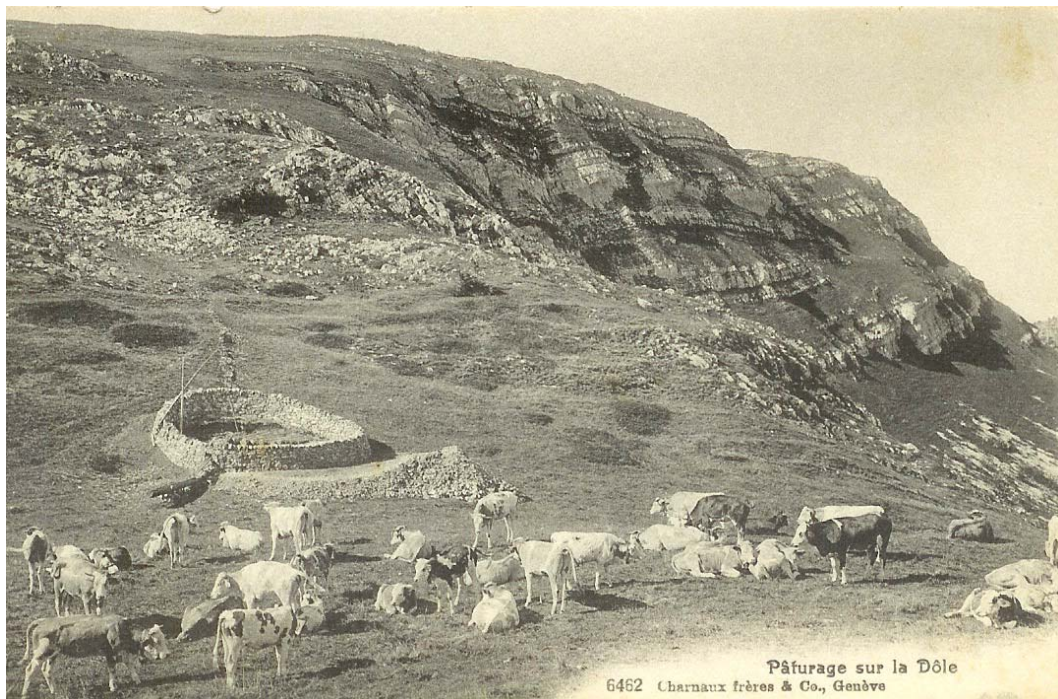
Un chalet véritablement perdu au pied d'une montagne où apparemment il y a plus de bancs rocheux que de pâturage. On peut lire au verso de cette carte adressée à Madame Paul Constant Aubert, Sentier Haut, Vallée de Joux (date probable du 13.VI. 19 (encre diluée) – St Cergue près Nyon) :

Chère grand-mère.

Voici la Dôle. Nous sommes très bien logés. J'ai une chambre donnant sur un balcon d'où je vois le léman.

Reçois bien des baisers. Liliane.

Cette petite fille devait loger plutôt à St. Cergue qu'au chalet de la Dôle où les balcons pourraient attendre encore un peu !

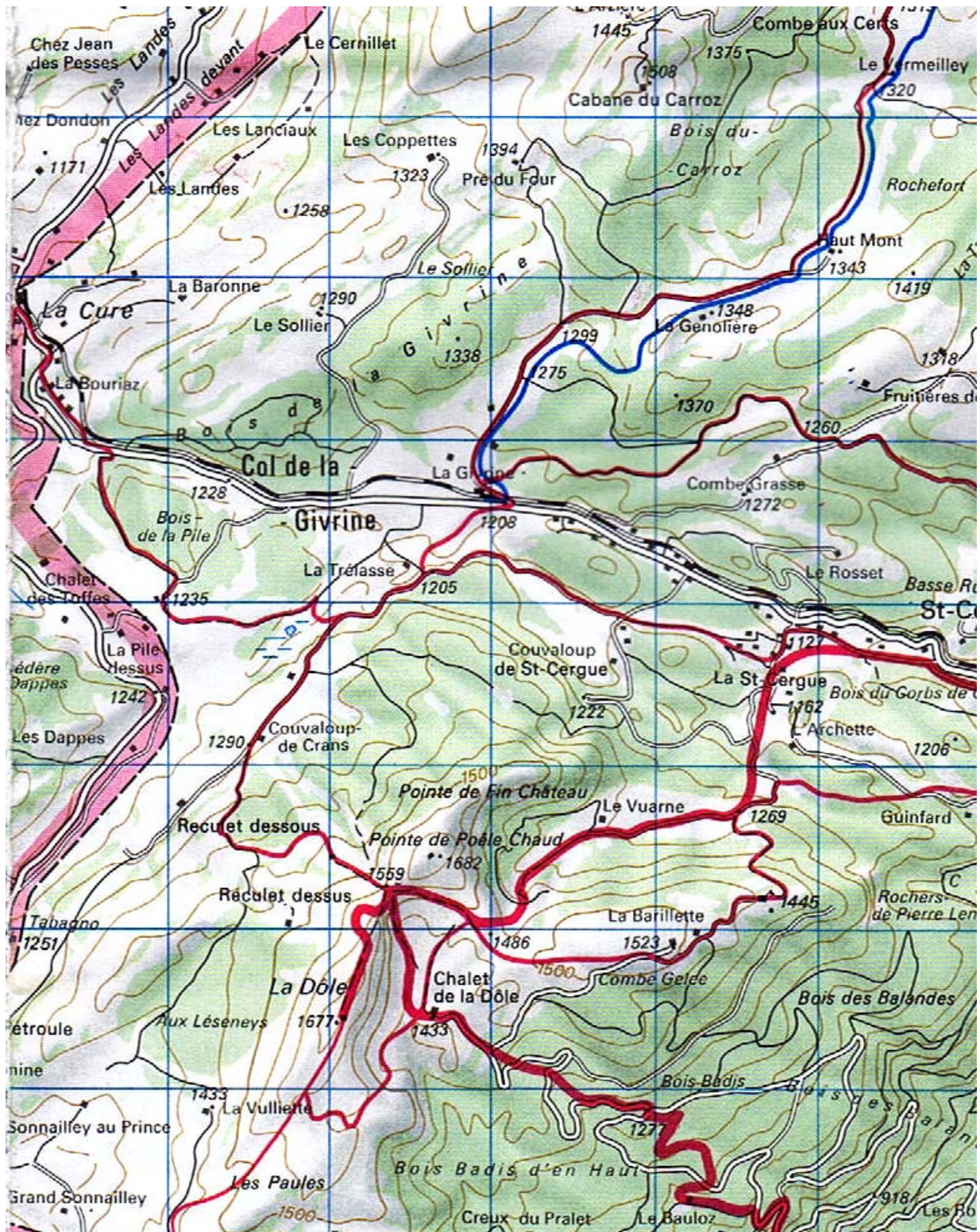


L'un des problèmes essentiels de cette région montagneuse, l'approvisionnement en eau. Le puits que l'on voit sur cette carte, avec son balancier, entouré d'un mur de pierre sèche qui apparaît tout récent, sert-il à collecter l'eau d'une éventuelle petite source ? La situation serait à découvrir sur place.

Et nous ne quitterons pas cette contrée aux conditions rudes, sans jeter un dernier coup d'œil sur un paysage aux niveaux inférieurs par contre plus romantique. Il y a là, vraiment, saisi par un photographe de talent, un équilibre exceptionnel voire parfait. Il est beau, notre Jura... quand il fait beau !



La chaîne de la Dôle.



Carte Kümmerly + Frey, Lausanne La Côte St-Cergue Vallée de Joux, 1 : 60 000. Année ?

Cuvaloup de Crans



Situé au départ des télésièges, le chalet de Cuvaloup de Crans est le seul restaurant du massif de La Dôle. SÉBASTIEN FÉVAL

Le seul bistrot de La Dôle cherche un successeur

Après trente ans aux fourneaux, les Champendal assurent leur dernier hiver au chalet de Cuvaloup de Crans

Madeleine Schürch

«Mes plus belles années ici, c'était quand il y avait les bergers, comme la Batoille», remarque, pensif, Raymond Champendal, en sortant du four deux croûtes au fromage fondantes et bien garnies. Voilà trente-quatre ans qu'il tient ce chalet d'alpage de Cuvaloup de Crans, le seul restaurant situé sur les pistes de ski du massif de La Dôle. Samedi, alors qu'un fin blizzard nappé de brouillard bouchait la vue sur son cher paysage jurassien, le cuisinier avait fort à faire, sur le coup de midi, avec la ribambelle de skieurs qui venaient se mettre à l'abri et réclamer une fondue à déguster près de son feu de cheminée.

Pour Raymond et son épouse, Marlyse, qui l'a secondé toutes ses années, ce sera la dernière saison.



A la cuisine depuis 1978, Raymond Champendal (à dr.), avec Thierry Mas, l'un de ses fidèles serveurs. SÉBASTIEN FÉVAL

En avril prochain, le restaurateur raccrochera son tablier. Il faut dire qu'il voulait déjà le faire l'hiver passé et que ce n'est que parce que la commune de Crans-près-Céligny, propriétaire de cet alpage et des murs du chalet, n'a pas encore trouvé de repreneur, qu'il a accepté de faire une saison de plus. «Heureusement, car fermer le restaurant à l'heure où la société Télé-Dôle, qui gère les remontées-pentes, est en difficulté, aurait été malvenu», relève Fabio Buccioli, municipal responsable. La saison 2010-2011, pratique-

ment sans neige, a en effet plongé la société dans de tels chiffres rouges, qu'elle a dû appeler au secours les communes du district pour éviter la faillite.

Cet hiver, la neige est au rendez-vous et le cuisinier de Cuvaloup toujours à son poste. Il dispose même enfin d'un outil de travail adéquat, puisque la commune a modernisé récemment le chalet pour 650 000 francs. Résultat, une nouvelle couverture du toit, avec dessous un joli appartement de fonction, des sanitaires flambant neufs, y compris des toilettes pour handi-

capés, un local de pique-nique aménagé dans l'ancienne écurie et enfin... l'eau courante.

«Un grand mérite»

«Les Champendal ont un grand mérite. Ils ont fait un travail énorme en exploitant ce restaurant dans des conditions difficiles, soit toute l'année, sept jours sur sept, sans route d'accès en hiver - il fallait remplir une citerne d'eau - et monter le stock de marchandises avant la neige», s'exclame Jean-Léon Blanc.

Le nouveau syndic de Crans-près-Céligny, qui vient d'entrer au conseil d'administration de Télé-Dôle, fera tout pour maintenir et encore mieux intégrer ce restaurant d'alpage au développement du massif de la Dôle. «Il a sa place, pour l'accueil des promeneurs - et cela malgré le fait que le télésiège ne soit pas ouvert en été - et des skieurs et groupes en hiver», estime le syndic, qui va lancer une campagne pour trouver un repreneur pour mai 2012.

Une chose est sûre, il s'agira de conserver le côté rustique et la cuisine traditionnelle qui fait le succès du chalet de Cuvaloup et d'y développer l'accueil des écoles et classes de neige.