

## « Une saison d'alpage 1979 »

*Narration d'une journée type en lien avec les films « Rossanaz 1 et 2 ».*

Par Isabelle Bouvier-Desbiolles

Son nom est Rossanaz, sa position un peu centrale dans les Bauges en fait un belvédère grâce au Grand Colombier qu'elle darde, telle une flèche, à plus de 2000 mètres.

Au pied de l'alpage pentu du Grand Colombier, se niche un vaste chalet allongé et bossu portant les traces du poids de la neige, chaque année manteau renouvelé. Ceci à tel point que, l'hiver, le travail de soutien de la toiture ne peut être abandonné aux seuls piliers de la charpente.

Pas de route, pas de chemin praticable en voiture tout terrain, nul câble pour le ravitaillement, pas d'accès possible au commun des mortels autrement qu'à pied. Quelques heures de marche et l'on peut goûter le silence, non pas le silence absolu mais celui du vent dans l'herbe folle, celui des clarines qui tintent dans l'air transparent, celui du froissement des ailes d'un chocard passant par-dessus nos têtes.

Voilà le cadre de vie des bergers. Comment ne pas apprécier la régularité de cette vie, rythmée par la traite impérieuse et la fabrication du fromage. Trois mois en ces lieux, hostiles à d'autres, auraient pu me paraître longs. Pourtant, pas une fois l'apparente monotonie ne m'a donné l'envie de descendre dans la vallée; même la pluie était une joie!

On ne peut rien entreprendre avant le jour, car les vaches ne sont ni à l'étable, ni au pachon comme en Maurienne ou en Tarentaise. Donc, pas de lever avant six heures, nous ne sommes pas des plus matinaux. Tandis que Daniel le berger *rame*<sup>1</sup> chèvres et vaches, nous effectuons les travaux préliminaires à la fabrication du beurre et du fromage.

Un simple bonjour et chacun, le corps engourdi et rempli de la nonchalance d'un sommeil trop profond, vaque à ses éternelles occupations. Je retourne les tommes encore dans leurs faisselles, ainsi abandonnées la veille, et les dispose sur les planches. Durant ce temps, Pierrot rallume le feu puis d'un geste sûr sale la deuxième face des tommes que je viens de disposer. Elles vont s'égoutter lentement sur leurs planches dont, à l'origine, la destinée était tout autre. Elles devaient recouvrir à la manière des ancelles la charpente de la bergerie.

Pierrot écrème le lait au repos dans les baignoires à l'aide d'une écumoire de forme rectangulaire. Le lait d'alpage nous livre une crème grasse et onctueuse qui va donner ce beurre jaune d'or tant apprécié des gens de la vallée et qui, autrefois, avait une réelle valeur locative; quand les alpagistes exploitaient la montagne d'un homme de la ville ou d'un couvent voisin, en l'occurrence celui des Chartreux d'Aillon.

« Tu peux porter les baignoires » me dit Pierrot. Alors, déployant toute ma force, fièrement, je les porte jusqu'au *Père*<sup>2</sup>, gros chaudron de cuivre dans lequel je les vide. Je suis trop heureuse qu'il ne soit éloigné que de quelques mètres du gardet, ce qui me permet de porter 25 kilos, "un travail d'homme me dit-on".

---

<sup>1</sup> Patois de « ramener »

<sup>2</sup> La réalisatrice assimile au *père* ce qui est en fait le *pers*, un gros chaudron.

Soudain un torrent de notes multicolores déferle devant la bergerie. Mousse, jeune chien, ramène chèvres, brebis et cabris dans le petit parc que je referme derrière le troupeau; c'est l'heure de traire. Daniel suit de quelques minutes *ramant* les vaches. Tandis que mes deux compagnons traient les chèvres, tâche rapide, je lave les baignoires afin qu'ils soient prêts à recueillir le lait moussu qui va être transformé en délicieux chevrotins.

Il est temps de rentrer tout ce beau monde à l'étable. Chaque vache a sa place et la plupart la regagnent sans la moindre hésitation. Quelques récalcitrantes se trompent ou refusent obstinément le choix qu'on a fait pour elles. Un instant de légère panique, quand le beau mâle baptisé Chirac daigne passer la porte. Ordinairement, il rejoint sa place sans trop de commentaires.

Le système d'attache est certainement courant dans les alpages. Les deux brins du lien de corde s'opposent solidement à la traction d'une bête apeurée grâce à un quillon de bois qui les empêchent de traverser le trou dans lequel ils sont enfilés. Les deux brins se séparent et se retrouvent, un noeud dans une anse au-dessus du cou de l'animal.

Une fois tous les liens autour des cous et les veaux rentrés vient le moment de s'équiper pour la traite. Bottée, mon épaisse chevelure emprisonnée dans un foulard raidi par la bouse séchée, une veste pour me protéger des éclaboussures, en équilibre sur mon bout-à-cul, le seau entre les jambes me voilà dans la position de parfait trayeur. La tête reposant dans l'aine de Chinois, une fois les tétines massées plus ou moins longuement et enduites de graisse, qu'il est bon de faire tinter le métal sonore par un jet bref et puissant! J'entends encore le chant du lait, un chant à trois voix. Puissant était le jet qui faisait déborder de mousse les seaux de Daniel et Pierrot, puissante était la musculature des bêtes que je sentais frissonner contre ma joue.

La première vache traite, je me faufile dans la raie, un seau dans chaque main on ne peut plus rempli. Je "coule" dans le *père*. Il m'arrivait ainsi de faire deux voyages entre la traite de deux vaches au coeur de la saison. Mes deux compagnons ne quittent pas l'écurie. Je n'ometts pas de surveiller la cuisson du "petit lait" dans le petit chaudron, il ne s'agit pas de faire du sérac; ni de remplir les deux casseroles de Mousse et Pataud. Tous deux, alanguis par la douceur du soleil levant attendent ce délicieux moment. Que l'écume est blanche sur leurs babines de jais. Ils font claquer bruyamment leur langue en duo.

Ainsi s'écoule le temps; mes yeux émerveillés parcourent souvent l'Alpage à la recherche des chèvres, mon oreille aidant. Car si l'on ne surveille pas leur départ, il ne faut guère espérer les retrouver le soir. Elles sont capables de passer un ou deux jours sans être traitées. Et ce n'est pas ces coquines que cela dérangera.

Daniel descend chercher de l'eau à la source. Je lave les seaux, la passoire et la servante avec le petit lait bouillant. Je ne connais pas meilleur détergent et puisque nous n'avons pas de cochons à engraisser pourquoi se priver? Je rince et remets le tout en place.

J'enflamme le gaz sous le *père* alourdi de 450 litres. À 32°, Pierrot encaille. Durant le lent travail de la présure, emprisonnant inexorablement le fromage, nous nous restaurons; le premier repas de la journée est sans conteste le plus apprécié. Nous le prenons souvent dehors à une heure où le soleil est encore très supportable. Il était simple; la soupe de Pierrot, aux pâtes ou au chou, la tomme, le chevrotin, le fromage gras de la fruitière de

Doucy, les diots, le jambon fumé. Sans oublier les tartines de pain beurre et confiture que parfois je trempais dans le café au lait qui remplaçait alors la soupe. Je ne faillais pas à toutes mes habitudes.

Daniel s'apprête à partir au champ, nous détachons les vaches et les boutons hors de l'étable à grands cris pour sa part. Seuls les veaux détachés en dernier traînent à sortir surtout quand le soleil trop chaud leur impose une nuée de mouches tourbillonnantes et avides de leur sang. Les "salopiaux" n'oublient pas de bouser là où tout est propre comme par malin plaisir. Dans la résonance des cloches, je saisis le racle et commence le nettoyage de l'écurie. Une fois les côtés nets, je pousse le fumier dans la raie centrale qui va alimenter dehors le fleuve qui se déverse jour après jour dans le calan puis dans les prés à la faveur de la pente.

Pierrot a eu le temps de décailler d'abord en gros grains grâce à un objet qui rappelle étrangement un instrument à cordes sans caisse de résonance mais auquel on a rajouté un très long manche. Puis, à l'aide d'un gros fouet et tout en le chauffant, notre instrumentiste va réduire la tomme en grains pas plus gros que ceux du maïs. C'est là qu'intervient le travail de l'artiste. Non seulement il est capital que le grain ait la taille voulue mais aussi la température à laquelle on réchauffe la tomme est calculée judicieusement. Eh bien oui, je n'ai pas peur de l'avouer, elle dépend de la pluie et du beau temps, de 32° les jours les plus chauds à 37° les jours les plus froids. C'est une question d'expérience, de doigté et peut être d'intuition; et il y a encore la qualité et l'âge de l'herbe.

Toutes ces opérations terminées, la tomme repose le temps qu'elle forme une masse suffisamment compacte pour être puisée. Cassé en deux dans le chaudron, Pierrot rassemble la tomme et la retourne de façon à ce qu'elle émerge du petit lait. Les faisselles sont remplies une à une, nous tassons le fromage. Je retourne les tommes le plus souvent possible de façon à exprimer le petit lait. Il ne doit pas en rester une goutte. Elle gâterait la tomme.

Il ne reste que quelques grains perdus dans la masse du petit lait. Avec une toile à grosses mailles, deux des coins dans la bouche, le côté opposé soigneusement roulé sur une baguette métallique flexible, dont il tient les deux extrémités, Pierrot plonge dans le chaudron. Il fait épouser à la baguette le fond du chaudron. La toile balaye et rien ne passe à travers. Il m'arrivait de faire la récupération des grains. Nous obtenons ainsi une tomme qui sera toillée. C'est la "prune" mais elle n'est pas pour autant fabriquée dans l'Isère. Si vous avez l'occasion de consommer une tomme savoyarde toillée, ne croyez pas que l'on vous a dupé, souvenez vous simplement de la prune.

Le chaudron est vidé, tâche qu'Hubert faisait admirablement. À grands seaux, il faisait éclabousser le petit lait sur le sol pour chasser les touristes trop envahissants, sans omettre le "oh pardon !" de circonstance.

Nous songeons au repas de midi, ou plutôt de une heure et demie peu apprécié car trop près du "petit" déjeuner. C'étaient leurs habitudes, je n'ai pas voulu les déranger mais deux repas importants auraient suffi, ou une petite collation avant la traite des vaches, que sais-je? Tout ça pour tenir jusqu'au repas de vingt et une heures. Qu'il est difficile d'attaquer les pentes du massif trop lourde. Le démarrage était lent mais vaillait que vaillait pendant que mes compagnons faisaient la sieste je partais à l'aventure. Cela n'aura pas duré toute la saison, du 16 août au 5 septembre, j'ai utilisé ce temps précieux à mes révisions malgré mon amour pour la montagne, je n'ai jamais oublié la médecine;

il me semble qu'il aurait été déraisonnable de flancher à trois ans de la fin.

Daniel et Pierrot attachaient les vaches sans moi. Nous les laissions paître là où elles le désirent l'après-midi. Daniel ne surveille les bêtes que pour leur faire brouter les prairies pentues ou aériennes, où elles iraient peut être seules mais en prenant beaucoup trop de risques. Une bagarre, un coup de cornes en ces lieux...sont mortels.

Le soir, vers seize heures trente, Daniel prolongé de Mousse ramène les chèvres. Quel plaisir de voir Mousse au sommet du Colombier en quelques minutes, mais le pauvre chien n'a guère d'autorité et il lui faut aboyer à s'égosiller pour déloger ses demoiselles cornues. Heureusement il y a Pataud, pour donner un coup de pouce au troupeau et les voilà qui arrivent essoufflées dans le parc pour de nouveau être soulagées de leurs lourdes tétines.

Le lait de la traite du matin et de celle du soir coupé d'un peu de l'ait de vache est chauffé dans le petit chaudron au bois jusqu'à 37°. Puis les mêmes gestes se reproduisent; l'encaillage, le décaillage à main nue. Mais là pas de réchauffage, le grain reste grossier il ne faut surtout pas le briser. Les faisselles hautes sans fond, recouvertes chacune d'une toile, attendent le chevrotin sur la table de travail. Pierrot roule la toile pleine, ôte les faisselles et à chaque chevrotin ajuste un cercle de bois qui lui donnera sa forme définitive. Il exprime le petit lait puis recouvre chaque fromage d'une planchette et de deux tommes empilées. Puis nous trayons, chacun ayant le même rôle que le matin. Le soir je remplis un à un six bagolets dont j'enlève l'écume consciencieusement, la passant de l'un à l'autre. La mousse génère la formation de la crème. Puis le reste du lait ira dans le *père*.

Mon regard s'attarde souvent sur les chèvres. C'est leur moment favori, elles se laissent caresser par la tiédeur du soleil de fin d'après-midi, soit les pattes repliées sous leur corps, soit totalement étendues et abandonnées sur le flanc. Cette sieste dure deux heures, puis sentant venir le crépuscule, elles s'acheminent tout en broutant en quête du lieu qui recueillera leur sommeil. C'est là qu'il faut être vigilant, il faudra les retrouver demain.

Vient l'heure de retourner les chevrotins. Je les sors de la toile imbibée de petit lait et les plaque à l'envers sur la planchette, j'essore la toile, la fais claquer et, pliée en deux elle recouvre le chevrotin. Je réajuste le cercle souvent trop grand de façon à plaquer les morceaux qui dépassent contre le bord. Je retourne l'ensemble et drape la toile par dessus, les empile en alternance avec une planchette puis une lourde pierre les tasse. Le lendemain, le tour doit être net, tout au plus je figole au couteau. Au meilleur de la saison nous en faisons sept. Parfois, Pierrot en débitait un au sortir de la toile pour en faire une dizaine de petits qu'il tassait dans des faisselles à leur taille. Ils étaient issus de la même fabrication mais avaient un goût différent. Les petits "mouillés" comme les appelait Jacqueline mûrissaient au-dessus du feu, qui leur donnait un délicieux parfum qui en faisait tout leur charme.

La traite finie, tandis que Daniel lave sommairement les seaux et que Pierrot sale les tommes dans leur faisselle et les recouvre d'une grande couverture pour la nuit, je mets la table tout en songeant au spectacle que je vais vivre dans quelques moments. Les vaches dehors, Daniel racle. Pierrot, Mousse, Pataud et moi conduisons les animaux au Creux du Lai berceau de leur nuit. Après avoir franchi le plan de la mine, Pierrot, doucement, double les bêtes et les attire avec un langage d'initiés. Elles savent qu'elles

vont happer leur friandise directement dans la main de Pierrot et soudain elles accélèrent leur pas jusque là nonchalant et hésitant. Cette friandise, c'est le sel.

Je vis l'inoubliable instant, il termine la journée dans un véritable crescendo de couleurs. La scène baigne dans la lumière du soleil couchant. Les pelages rougeoient, s'irisent, se satinent, se moirent. Tout est transcendé et prend des allures de paradis terrestre dans les feux de l'enfer. La splendeur du "don du sel" restera à tout jamais émouvante et imprégnée de tant de beauté que, comme à regrets, je rentre à la bergerie avec mes amis. Là nous attendent le dernier repas puis le lit. Ainsi s'écoule une journée à Rossanaz, semblable à hier, identique à demain, mais toujours vécue intensément. Comme si chaque jour était une renaissance.