

Le chalet de Blois-sur-Seille, par Michelle Chevassus



Originnaire de Blois-sur-Seille où elle a passé son enfance, Michelle Chevassus s'est passionnée pour son village et transmet connaissances et souvenirs à l'occasion de visites et démonstrations. Notamment ceux liés au "chalet", lieu à vocation économique mais aussi de sociabilité, véritable « cœur du village », comme le dit Michelle.

Des questions, des souvenirs, une passion

A l'issue d'une réunion pour valoriser le téléphérique patrimoine du village je me suis questionnée sur le lait : qu'en faisait-on ? Et les paysans, comment vivaient-ils ? Autour de quoi était organisé ce chalet ? Comme j'étais la mieux placée pour écrire l'histoire du chalet, raconter mon passé de petite fille ici et mes souvenirs de famille, j'ai effectué toutes ces recherches passionnantes. Et ma mémoire est là ! J'ai encore en tête le bruit des sabots des paysans sur la route avant qu'elle ne soit goudronnée, quand ils descendaient le lait : clic clac. Les odeurs du chalet, celle de la chaudière, de la cave... J'avais un oncle qui était fromager, petite fille, je voyais comment il faisait le fromage, mettait ses mains, prenait le grain du caillé... J'ai en mémoire les sons, les odeurs, les gestes. Ce n'est pas toujours facile à mettre en mots mais c'est toujours là lorsque je raconte. Un jour, un fromager m'a dit : « C'est bien, vous pouvez prendre ma place : vous savez faire le fromage à l'ancienne ». J'étais heureuse parce que les gestes et les explications étaient justes.

Nous avons retrouvé tous les instruments utilisés au chalet, certains d'origine, d'autres donnés, notamment par le fils d'un fromager. Je peux montrer le tranche-caillé, les sondes, les marteaux, les cercles ; même le moule à beurre avec la petite vache. Il n'y a que les toiles à fromage, disparues car abîmées avec le temps. Un fromager va essayer de m'en retrouver une. Hors saison, ce matériel est rangé dans le grenier de la mairie et appartient à l'association "Les Loups de Blois". Les spectateurs apprécient lorsque je donne des explications : ils sont heureux. Voir les gens heureux, c'est un bon moteur. Nous avons souvent deux séances d'animation, le soir, quand je rentre, j'ai du mal à m'endormir. J'ai toute cette histoire du village dans la tête : les pierres levées, les abeillers, le Câble, les cabanes en pierre sèche... C'est dense alors on va peut-être se contenter du chalet aujourd'hui.

Pourquoi le chalet ?

Au départ, le Comté, que l'on appelait le gruyère, était fait en alpages dans les chalets de montagne Suisse où on apportait le lait pour le fabriquer. Dans la vallée, au départ, il y avait simplement quelques fromages comme des vacherins, mais peu à peu, la production laitière est descendue dans le Revermont. Il a fallu trouver un endroit pour faire le gruyère. En 1852, la mairie de Blois-sur-Seille a acheté une maison qui était située en face du téléphérique, sans étage, couverte en lave. C'est ici que l'on a confectionné le premier gruyère de la coopérative, c'était alors une entente de voisinage, après l'avoir fait quelques temps chez un habitant, rue du Chalet. Mais la maison acquise étant vétuste, réduite car sans étage et ne permettant pas au fromager d'y vivre avec son épouse, la mairie a sollicité l'architecte Roy, afin de refaire le chalet. Entre 1888 et 1900. Il a été surélevé d'un étage pour installer l'appartement du fromager, augmenté d'une salle de fabrication, d'une cave, d'une chambre à lait. Cette pièce était importante car c'était ici que l'on conservait le lait avant d'en faire le fromage : il était versé

dans des rondeaux déposés dans des espèces d'auges en pierre dans lesquelles ruisselait de l'eau froide pour maintenir le lait au frais. Cette chambre disposait de petites fenêtres grillagées pour éviter que les mouches ne rentrent : il n'y avait pas de réfrigérateur à l'époque !

Un auvent a été mis en place, "la marquise" comme on disait : il jouera un rôle social important. Quant au nom de chalet, ce terme était utilisé dans les alpages. La production de fromage était ensuite descendue, on a conservé ce nom par habitude bien que d'autres appellations soient utilisées également : fromagerie et maintenant fruitière parce que c'est le fruit du travail des hommes. Mais pour nous, c'est resté le chalet.

La livraison du lait

Les cultivateurs du plateau, du Chaumois-Boivin, avant l'installation du téléphérique à lait en 1890 descendaient le lait matin et soir par la côte, par un petit sentier escarpé, avec des bouilles à dos d'une vingtaine de litres, en toutes saisons. L'hiver, lorsqu'il y avait trop de neige, ils attelaient un âne et descendaient par ce qu'on appelle Le Mont, une voie communale. Ils étaient en sabots ou en brodequins pour les plus aisés, brodequins cloutés pour éviter de glisser. Et c'est aussi par ce petit sentier, que les enfants du hameau descendaient à l'école.

Pour faire un Comté, il faut 400 litres de lait, la production du Chaumois-Boivin ne suffisant pas, on a ajouté celle du village : les villageois apportaient le lait dans des bidons en aluminium, qui n'étaient pas fermés. Avec le bruit des sabots, on savait l'heure qu'il était, matin et soir, car la production quotidienne était régulière : on appelait ça "porter le lait". Il n'y avait pas de grosses productions. Mon grand-père ou mon papa portaient deux bidons par jour ; le fromager travaillait tous les jours, les agriculteurs aussi, évidemment.

Comme cela ne suffisait toujours pas, se sont adjoints les agriculteurs de Ladoye-sur-Seille, la reculée du fond de la vallée. Ils ne pouvaient donc pas venir à pied alors ils ont été ingénieux... L'un d'entre eux avait une vieille voiture, une Amilcar blanche, dont il avait transformé le coffre pour apporter le lait. Après, il a eu une 2 cv. Son voisin, moins riche, apportait le lait sur une petite remorque attelée à son chien, Sultan, un labrador. Et il arrivait que Sultan descende le lait tout seul et remonte la charrette. Son voisin attelait son mulet mais on n'avait toujours pas assez de lait ! Donc on va faire appel à une grosse ferme à l'entrée du village, la Grange Parot, sur la route de Nevy, ils empruntaient le Chemin des Sauges, parallèle à la Seille. Les producteurs venaient avec leur petite remorque tirée par leur bouc, Julot. Après, ça a été avec leur cheval, puis à vélo. Et à partir de 1965, la fruitière de Nevy-sur-Seille a fermé, les deux agriculteurs qui restaient sont venus apporter le lait ici, à Blois.

Donc ça y est, on a assez de lait : on peut faire le fromage !

La fabrication du Comté

Une fois le lait collecté, il était versé dans un "couloir à lait" où il était filtré avant de tomber dans un grand seau, le pèse-lait. Le poids du lait était traduit en quantité de litres, l'agriculteur avait un carnet, qui s'appelait le carnet du chalet, sur lequel chaque coulée était notée.

Après le pèse-lait, il était conservé au frais dans les rondeaux de la chambre à lait ou versé directement dans la chaudière en cuivre, notamment les soirs d'été. En général, on produisait un Comté par jour en hiver et deux en été, voire trois vers les années 1900. La chaudière était suspendue par une crédence au-dessus d'un foyer alimenté par de la charbonnette (petites branches d'arbre) et des fagots (branchages d'arbre et sarments de vigne) apportés par les agriculteurs. En 1931, la chaudière d'origine datant de la construction du chalet n'a plus suffi : il a fallu en acheter une deuxième et c'est le meunier de l'époque qui a prêté 4 500 francs or. Cette nouvelle chaudière devint la chaudière d'été. Quand le lait n'était pas versé directement dans la chaudière, il passait par les rondeaux : le fromager l'écraimait pour fabriquer le beurre.

Pour faire le Comté, on allume le feu et on monte le lait à 32°, température contrôlée à l'aide d'un grand thermomètre que l'on plonge dedans (celui que l'on a conservé est tout patiné par

le petit-lait). Puis, le fromager inclut la présure - faite avec la caillette, une partie de l'estomac du veau dans la masse de lait tiède tiède. Avant que la caillette ne soit découverte par un Hollandais, on utilisait des herbes : la chardonnette (famille du chardon) et le *gallium verum* appelé caille-lait jaune. Une fois le lait caillé, le fromager plonge le tranche-caillé dans cette masse pour arriver à couper le caillé en petits grains, gros comme des grains de riz.

Une fois bien tranché, il ravive le feu pour faire cuire le caillé (le comté est un fromage à pâte cuite), et monte la température à 54°. Il plonge sa main dans la masse et contrôle la texture de ces petits grains. Après, il va "retirer le fromage" de cette chaudière avec une grande tringle d'acier flexible dans laquelle il glisse la toile à fromage, avec cet ensemble, il va au fond de la chaudière récupérer toute la masse. Il la remonte en tenant la toile nouée autour du cou par un nœud : il monte ensuite le tout à l'aide d'une poulie. Il faut imaginer que ça dégouline. Il apporte cela sur la presse où sont le cercle à fromage et deux « fonçets » : il tourne, tourne jusqu'à ce que le petit-lait, le lactosérum, s'écoule de cette masse. Le petit-lait restant sera donné à manger aux cochons des porcheries familiales.

Le fromage du matin, sera retourné le soir : le fromager ouvre le cercle avec un petit maillet, passe un sabre en bois dessous pour le décoller, ouvre la toile et prend le fromage en le retournant pour le presser à nouveau. Cela peut peser 40 kilos. Je le vois encore faire, à l'aide de son genou... J'ai vu et connu tout ça. L'odeur du chalet, que je n'arrive pas à décrire ! L'odeur de la cave, cet ammoniac qui prend à la gorge.

Autour du fromage se formait la rognure formée par les grains du caillé passé à travers la toile à la base du cercle. Avec son couteau, il l'enlevait : nous, les gamins, on allait au chalet la chercher et la manger fraîche parce que celle de la veille était aigre. Quand certains allaient en chiper, le fromager mettait de la vieille rognure à la place. Cela n'avait pas de goût particulier mais c'était le plaisir de mâcher dedans...

Le lendemain, il « dépressait ». Le fromage se tenait déjà bien, il le trempait dans un bain de saumure de façon à ce qu'il ait sa première salaison. Il l'emportait ensuite à la cave à sécher sur des planches en épicea pour qu'il s'affine. Tous les jours, il allait froter les fromages avec du sel et les retourner pendant un mois jusqu'à ce que l'affineur vienne et les emporte. Le fromager surveillait le fromage, le sondait régulièrement avec un petit marteau : au son, il savait s'il y avait des bulles, s'il était lainé ou pas - c'est-à-dire s'il y avait des brisures, comme un rocher qui se fend. Dans ce cas, il n'était pas bon. Au bout du marteau, il y avait une sonde pour prélever un peu de Comté, le goûter et savoir s'il restait du petit-lait : cela se fait toujours. Il avait aussi une petite éprouvette qui mesurait l'acidité : c'était déjà de la chimie.

Les affineurs, appelés "marchands de fromages", avaient des contrats avec la Société Fromagère. Ils étaient de Poligny, Lons-le-Saunier, Domblans... Le fromage qui était fabriqué le 1^{er} janvier n'était payé que le 1^{er} juillet, le temps d'être sûr de la qualité du fromage : il y avait toujours six mois de décalage entre l'achat du Comté et son règlement.

Le fonctionnement de la Société Fromagère

Avant d'être gérée par une coopérative fromagère légale, la question de la transformation du lait se faisait sous forme d'ententes entre paysans, foyers, villages. A Blois-sur-Seille, la première société fromagère officielle a vu le jour en 1910. Les statuts ont été revus en 1924 et 1928. La création a été officialisée chez le juge de paix de Voiteur. J'ai retrouvé le document de 1910 avec l'écriture de mon grand-père, rassemblé par une petite cordelière rouge.

Les sociétaires payaient un droit d'entrée, à l'époque de 500 francs évalué en fonction du relevé parcellaire ; cette somme leur était rendue s'ils souhaitaient quitter la Société. Une assemblée générale avait lieu tous les ans, à l'occasion de laquelle président et trésorier étaient élus, un contrat d'un an renouvelable était passé avec un fromager. Ils ont été nombreux à se succéder, y compris pendant les guerres. Des gars du coin, formés par d'autres puis à l'école de laiterie de Poligny.

La société était vigilante à ce que le règlement soit observé, notamment concernant les heures de coulée, des amendes étaient infligées pour les retardataires. J'en ai retrouvé un qui a été pénalisé pour ses retards à répétition, l'amende s'est élevée en poids de fromage, presque une meule. J'aime autant vous dire qu'après, il était à l'heure !

Les cultivateurs étaient payés tous les mois : moi je parle de "paysans", ce qui n'est pas péjoratif, car on était tous polyculteurs : vaches, vigne, jardin, pommes de terre, betteraves... Les paysans apportaient leur petit carnet du chalet sur lequel étaient inscrits tous les apports de lait ainsi que les achats de Comté et de beurre pour leur propre consommation. Le trésorier de la Société comparait avec le grand registre du fromager où étaient notées les coulées. Mon grand-père était trésorier, c'était merveilleux ! Il était là avec son crayon à faire ses calculs à la main, de tête. Je le voyais faire ses additions... Il prenait le car sur la place tous les jeudis matin et allait à Lons-le-Saunier, au Crédit Agricole, chercher l'argent des salaires : il n'y avait encore pas de chéquier alors il rentrait avec des liasses de billets et de la monnaie qu'il sortait de ses poches... Ensuite, dans chaque carnet du chalet, il mettait la somme correspondant à ce que l'on appelait "la pesée de fromage". Le fromager avait aussi la sienne, correspondant à la quantité qu'il avait produit et au prix de vente du fromage.

Grâce à l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), le lait pour le Comté n'est pas payé au prix du lait mais au prix de vente du Comté. L'intérêt pour tout le monde est de faire un bon produit. C'est une richesse. Tant que producteurs, fromagers et affineurs s'entendent bien, cela restera un système de coopérative sans main-prise de l'industrie donc un produit de qualité.

Du gruyère au Comté

Je vous disais tout à l'heure qu'au départ, on parlait de gruyère. Un jour, les Suisses ont dit : « Le gruyère, c'est nous ! » Du coup, on a commencé à parler de gruyère de Comté et une Appellation d'Origine Contrôlée a été déposée. Comme cela ne suffisait pas et que l'AOP a été demandée, on est passé au Comté avec un cahier des charges très précis : une zone délimitée, un herbage et des fleurs spécifiques, le foin, le regain, pas d'ensilage, pas de farine animale bien sûr : c'est ce qui fait la qualité du Comté.

Le Comté de printemps, d'été, d'automne et d'hiver n'a pas le même goût comme les vaches ne mangent pas la même chose : le meilleur Comté, c'est celui de septembre. Il y a le doux, le fruité, le vieux, le très vieux. Correspondant autour de 6, 12, 18 ou 24 mois d'affinage. Il y a aussi du surchoix : le Comté, contrairement au gruyère, n'a pas de trou, sauf le surchoix où on trouve encore de toutes petites gouttes de sel qu'on appelle les larmes de la vierge. C'est un fromager qui m'a appris ça. Et le déclassé est vendu pour faire du fromage fondu : La Vache Qui Rit, La Vache Sérieuse, le fromage râpé, etc.

Le beurre était aussi vendu et les paysans qui apportaient la charbonnette avaient droit à un kilo de beurre en rémunération.

La Société a été dissoute le 1^{er} janvier 1981 avec effet au 1^{er} avril car il n'y avait plus assez de lait. Le matériel a été vendu, le chalet aussi à un habitant et ce qui restait a été partagé entre les sociétaires en fonction de leurs parts.

Un lieu de vie

J'ai de nombreuses anecdotes sur le chalet et une légende. Je vais vous en raconter deux, sur le téléphérique. On l'appelait le Câble et il était utilisé pour descendre les bouilles pleines et remonter les bouilles vides du Chaumois-Boivin au village.

Un après-midi, Annette, la femme d'un agriculteur, est allée au hameau voir sa copine Elise, pour carder de la laine. Et ça discutait, ça buvait le café, ça mangeait de la tarte au sucre ou au "quembeau". Jusqu'à ce que ce soit l'heure d'aller traire : Annette allait être en retard ! Elise, avait la clé de la cabine du haut, lui a proposé de la descendre par le câble... Annette monte dans le panier, Elise desserre le frein et zou ! Voilà les jupes et le chapeau qui s'envolent !... Elle a la

trouille de sa vie Annette ! C'est le fromager qui l'a récupérée en bas et l'a faite sortir du panier : il paraît qu'elle est passée par toutes les couleurs. Elle n'a pas trop ébruité son aventure, sauf à ses petits-enfants, bien plus tard...

Et le facteur, Féréol, fringuant avec sa belle moustache ! Il montait là-haut par la côte, où il y avait la petite Rose, la jeune épouse bien mignonne de l'Alfred. Mais il montait, même s'il n'y avait pas de courrier pour eux... Un jour, les conscrits du hameau ont rapporté au mari ce petit manège et manigancé un plan... « Viens donc boire un petit coup facteur ! » lui ont-ils dit le lendemain de la fête du village. Un petit coup de blanc de Château-Chalon par-ci, un coup de gnôle par-là si bien que Féréol n'était plus en capacité de redescendre par le chemin ! « Bouge pas. On va te mettre dans le câble... » Arrivé au milieu du parcours, coup de frein des conscrits : Féréol s'est balancé une heure jusqu'à ce que le frein soit desserré et qu'il arrive en bas, attendu par sa femme et par l'Alfred... On ne sait pas ce qu'il s'est dit mais à partir de ce jour-là, le facteur portait le courrier uniquement quand il y en avait. Une belle légende

J'ai oublié de reparler de la marquise lorsque j'évoque le chalet, je l'associe au "cœur du village". C'était un lieu où l'information circulait, toutes les informations, si bien que même les avis de décès étaient punaisés sur la porte du chalet. C'est également en 1930 que fut installée la première cabine téléphonique du village, aux frais de la commune. Mon père était bavard et ma mère me disait souvent d'aller le chercher car la soupe était trempée depuis longtemps ! Mais on refaisait le monde sous la marquise. Les hommes surtout, car il n'y avait pas d'équivalent pour les femmes, pas de lavoir puisqu'on se servait du canal...

La vie au village

Au fond du village, existe « le sentier Féréol » qui avait été tracé par les ouvriers qui creusaient le mont à la barre mine, et la faisait aiguiser à la forge du village. Nous avons des artisans renommés, comme la forge Breton où étaient fabriquées des charrues, et du matériel agricole à la forge Cornut. Ces forges, ainsi que la tournerie Guyenet, étaient alimentées par des roues à aube de l'eau de la Seille : celle-ci prend sa source à Ladoye-sur-Seille, c'est notre merveille ! Les anciens ont été très imaginatifs : bien avant les années 1900, ils ont dressé des murs sur son cours, que l'on appelle des cascades ou des écluses, dont partaient des canaux qui alimentaient les roues à aubes de toutes ces activités et surtout le moulin à grains Marguet. Les paysans apportaient leur blé et revenaient avec la farine blanche pour faire le pain, une fois par semaine. Je me rappelle de mon père qui faisait cuire le pain dans le four chauffé à la charbonnette et ma mère qui confectionnait des petits chaussons aux pommes... La pâte était mise dans des "vanottes" (des petites corbeilles en osier tressé) avant cuisson : on appelait cette activité "faire au four" et le pain était conservé à la cave. Quand le pain sortait du four, ça sentait bon ! Alors on voulait en manger tout de suite mais ma grand-mère (on vivait avec les grands-parents) nous disait : « Ne mangez pas de pain frais : ça va vous faire mal au ventre ! ». Tiens... C'était pour qu'il en reste assez pour toute la semaine. Elle faisait sécher les prunes, les tranches de pomme pour l'hiver dans le four encore tiède. C'était astucieux et de l'autarcie.

Il y avait une saboterie, chez le Père Bailly, dont tous les sabots des villageois provenaient, et un moulin à noix pour faire l'huile, car il y avait beaucoup de noyers. On avait du miel aussi car tout le monde ou presque avait ses ruches, un couffin de paille, que l'on mettait dans des abeillers dont un a été restauré.

Quand j'étais toute petite, face à l'église, il y avait encore un café. Les habitants y allaient en sortant de la messe ou des vêpres et partaient ensuite jouer aux quilles : il reste l'emplacement des quilliers, encore utilisés aujourd'hui. Il y avait un bureau de tabac au niveau du moulin Marguet, la buraliste vendait les timbres fiscaux et les laisser-passer pour l'eau-de-vie. L'alambic est toujours là sur la place, fonctionnel. Il y avait une odeur particulière ! On avait des pompiers aussi avec la motopompe... On avait toute une vie... Tous ces savoirs, ces souvenirs, ce sont des richesses. Ma plus grande richesse est d'avoir vécu avec mes grands-

parents : ils me racontaient la vie du village, d'avant. : ce que j'ai vécu et entendu... C'est ce que je retrace

Témoignage de Michelle Chevassus
Blois-sur-Seille,
26 février 2024