Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 45 (1955)

Artikel: Le boisselier le vacheli à Mâche (Valais)

Autor: Follonier, Jean

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005620

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Le boisselier *le vacheli* à Mâche (Valais)

Par *Jean Follonier*, Euseigne

Durant l'été, c'est un homme comme les autres, qui fauche, arrose le pré, moissonne. Car ce n'est pas la saison où l'on travaille le bois. En été, il faut songer à des réalités plus urgentes.

Mais, sitôt que vient l'hiver, il reprend son autre travail qui devient alors un métier, avec baucoup d'amour. De tous les artisans villageois, il est peut-être celui qui est resté le plus fidèle au passé. Son métier, il le tient de son père, qui le tenait de son père, et il faudrait remonter jusqu'à l'origine de cette communauté pour trouver le premier homme qui se prit à travailler le bois. Car tous les ustensiles de cuisine, à part ceux de la cuisson, étaient en bois, et quelques uns seulement, comme certains plats, en étain. (Les brocanteurs ont malheureusement dépouillé de ces derniers tous les ménages à des prix de vils profiteurs.)

Les longues veillées recommencent, et les froides journées. Pendant l'automne, le boisselier a préparé les billes de mélèze devant sa maison. Maintenant, il peut reprendre les gestes de l'hiver passé.

Il travaille le plus souvent dans la chambre commune. Son outillage est des plus simples. Il se compose d'un rustique établi sur lequel il s'assied à califourchon. Son principal outil est la plane *le couté parioc* comme on l'appelle; c'est-à-dire un couteau qui fait des épeluchures *para* voulant dire épelucher, et «paron» épeluchure), ainsi appelé justement à cause des copeaux allongés qu'il fait et qui ressemblent à des épeluchures). Avec la plane, il façonne les douves avec une adresse tout à fait remarquable. Naturellement qu'il possède encore d'autres outils, tels que scies, varlopes, etc. Tous les couteaux du boisselier sont tranchants comme des lames de rasoir, parce que ce travail est un travail de précision.

Ce que fait le boisselier? Tout ce que vous lui commanderez. C'est avant tout un créateur. Il ne s'arrête pas aux choses apprises, mais, chaque fois qu'il en a le temps, il s'applique à créer des ustensiles nouveaux, à perfectionner les anciens. Ce qu'il fait? Des barils en bois, des «botoilles» des cinq décis, un «demi-pot» (sep décis et demi) 1 litre, un «pot» (1 litre et demi), un «quarteron» (3 litres). C'est ici qu'il faut le regarder travailler chaque douve en particulier, lui donner une forme légèrement incurvée, pour que le baril soit un peu bombé. Lui qui n'aura jamais appris durant sa période scolaire ce qu'est un ovale, il en fait de parfaits; avec un simple moule et souvent à vue d'œil il fabrique des barils de capacités différentes qui supportent très bien le contrôle d'une mesure officielle. Les barils sont en bois de mélèze ou de genévrier. Regardez-le monter une de ces curieuses bouteilles, vous êtes prêt à le défier que cet ustensile contienne jamais l'eau. Et pourtant, quand le travail est terminé, aucune goutte ne s'en échappe

entre les joints des douves. Parce que le boisselier est consciencieux, il veut faire du bon travail et il s'y applique avec tout son amour de vieil artisan. Faire un baril est une forme très expressive de l'art universel: cela exige de la maîtrise, mais aussi une grande part du cœur et c'est pour cette dernière raison précisément que c'est une œuvre d'art. Combien en fait-il par hiver? Des centaines, puisque chaque jour il peut en terminer trois ou quatre. Cet ustensile répond exactement aux besoins du peuple. Le vin y conserve sa saveur première, n'y est pas altéré par une chaleur trop forte, en été, ni trop refroidi, en hiver. Ensuite, que deviendrait une bouteille en verre à la fin d'une journée de travail?

Mais là ne se limite pas l'activité du boisselier. Au vin de tenir une grande place dans la vie des hommes, mais quand même pas toute la place. Il faut bien qu'il fasse tous ces ustensiles à lait pour chaque ménage: la seille à traire – *chèlon* – en douves de sapin et mélèze alternées; la grande seille pour l'eau – *la mestra* – *le brotzet*, sorte de petite seille qui sert à divers usages domestiques; les brantes pour le transport du lait; les *branton*, petites brantes avec lesquelles on transporte le lait et aussi qui remplaçaient autrefois les bidons pour apporter la soupe à la campagne. Et tous les vases à vin, du tonnelet à la tine. Et encore d'autres ustensiles à lait pour l'alpage, les grandes jattes *l'èmạnə*, *la chéla* qui est une seille circulaire avec une sorte d'anse lui servant de poignée et qui est en usage à l'alpage seulement.

Il n'est pas jusqu'aux petits ustensiles de ménage qu'il ne se mette à fabriquer et toujours fort adroitement. Le *barlet* qui est une petite jatte de la contenance de 3 à 5 litres et qui sert à contenir le lait et le petit lait; le *posson*, grande louche en bois; le *posse* dont on se sert pour écremer le lait et qui a, pour cet usage, une forme plus aplatie. Et jusqu'à l'humble petite cuiller en bois, arrondie, avec un manche parfois joliment décoré.

L'avènement de la ferblanterie n'est pas parvenu à ralentir l'activité du boisselier, parce que son travail répond mieux aux besoins villageois que tous les produits venus du dehors. De toute part on lui commande quantité d'ouvrage, des vallées de la montagne, de la plaine, des villes. Ici, c'est pour une utilité quotidienne; là, c'est pour faire de l'effet décoratif. Je ne connais pas beaucoup de villages qui fournissent encore un grand nombre de boisseliers, car cette occupation tend aussi à se perdre. A Mâche, dans la vallée d'Hérémence, cette activité est encore profondément enracinée. On est boisselier de père en fils et pour rien au monde on ne serait disposé à renoncer à cet héritage. C'est à Mâche que l'ai rencontré de bons et dignes artisans, ceux pour qui le travail n'est pas avant tout une source d'argent, mais une source de joie. Et c'est à ceux-là que j'ai voulu rendre hommage.