

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 43 (2016)
Heft: 164

Artikel: La Poya 1939 : la montée à l'alpage. Partie [3]
Autor: Bovigny, Albert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1045099>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 27.12.2024

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

LA POYA 1939 - LA MONTÉE À L'ALPAGE (2)

Albert Bovigny, Villars-sur-Glâne (FR)

Pê vê chi j'ârè, lè premirè vatsè arouvâvan ou tsalè ; iran pâ rè j'ou ariâyè du ke l'avan tchithâ le bâ, l'uvro lou fajê mô. A méjera k'intrâvan ou tsalè, fayi dèpindre lè chenayè è lè hyotsètè, lè pindre i pêrtsè chu le cholê è nyâ lè bithè a lou lin. Lè pye viyè alâvan cholètè a la mima piathe tyè l'an dèvan.

È pu to tsô lè j'armayi chèn chon betâ a aryâ. Chi premi matin iran tyè katro po keminhyi. Le barlatê irè onko pâ dè rètoua avoui le mulè è chon yâdzo. Le chèlà hyirivè dza le ketsè di vani, i fajê frètsè. Lè brotsè dè bou iran rido pyin ; on oyê tchirâ « kâlâ », le bouébo korchê pè l'aryâ avoui cha mithra è alâvè la vudji din la tsoudère. Kan iran trè ou katro a tchirâ in mimo tin, la mithra irè pèjanta, fayi bin ringâ po l'abadâ a la hôtyâ dou koyâ. La tsoudère irè chu le fu ke le bouébo atujivè du tin-j'in-tin. Fayi ètsoudâ to bounamin chi lathi.

Lè vatsè arouvâvan to pyan. Ou bè dè duvè j'ârè, le barlatê irè rèpri avoui chon yâdzo è ch'è achebin betâ

Autour de six heures, les premières vaches arrivaient au chalet ; elles n'avaient pas été traites à nouveau depuis qu'elles avaient quitté le bas, la mamelle leur faisait mal. A mesure qu'elles entraient au chalet, il fallait dépendre les sonnailles et les clochettes, les pendre aux perches sur le soliveau supérieur et attacher les bêtes à leur lien (place). Les plus vieilles allaient seules à la même place que l'année d'avant.

Et tout de suite les armaillis se sont mis à traire. Ce premier matin ils n'étaient que quatre pour commencer. L'armailli avec son mulet n'était pas encore de retour avec son chargement. Le soleil éclairait déjà le sommet des montagnes, il faisait frisquet. Les seillons à traire en bois étaient vite pleins ; on entendait crier « kâlâ (coule) », le garçon de chalet courait dans l'étable avec son seau en bois de forme ovale et allait le vider dans la chaudière. Quand ils étaient trois ou quatre à crier en même temps, le seau était lourd, il fallait bien lutter pour le soulever à la hauteur du couloir (posé sur la chaudière). La chaudière était sur le feu que le garçon de chalet attisait de temps en temps. Il fallait chauffer tout tranquillement (bonnement) ce lait. Les vaches arrivaient tout lentement. Au bout de deux heures, l'armailli avec son mulet

a aryâ è adon le fretchi l'a pyakâ d'aryâ por alâ avanhyi cha mota. Kan lè j'armayi l'an j'ou fournê d'aryâ, l'an fê lè dji j'àrè è chon rèdèchindu i Patchalè por alâ rapèrtchi lè vi è lè kayon ke lè dzin dou bâ l'avan menâ amon. Irè pâ rin d'akuyi hou bèthètè du lè Patchalè tantyè a Tichenèva ; bayivè galéjamin a trakouâ.

Le fretchi irè chobrâ ou tsalè po trintchi, le bouébo l'i édjivè. Chi inke fajê ti lè piti travô. Rinchi la mithra è lè brotsè a aryâ din le grô no k'irè a pou pri than mètre d'avô dou tsalè ; l'ivouè n'arouvâvè pâ ou tsalè, la chourche chayechê tru avô. Li fayê menâ avô le bochè dè l'ivouè k'irè montâ chu na breda à duvè ravouè è ke le barlatê ramenâvè amon avoui le mulè. Portâ dou bou ou trintsâbyo por atuji le fu, édji a trère la mota, betâ le goutâ chu le fu, intrè tin rabyâ l'aryâ ; lè vatsè chobrâvan to le dzoua dedin. Lè j'àrè pachâvan rido chi chèkon dzoua de la poya. Le dumidzoua, le bouébo l'è j'ou amon le pèru, tantyè dèjo la rotse dè Brinlère, trère kotyè motè dè brinlètè, pu lè j'a pyantâyè din na rèthèta dèkouthè le tsalè. Chin bayivè proumatère dè brinlètè po betâ ti lè dzoua din la choupa dè tsalè, to le tsôtin. Ti lè dzoua on in tayivè na punya è chin rèkrèchè a méjera.

était de retour avec son voyage et s'est mis aussi à traire et alors le fromager a cessé de traire pour aller avancer sa meule (s'occuper de la fabrication du fromage). Quand les armaillis ont eu fini de traire, ils ont fait (pris) les dix heures et sont redescendus aux Patchalets pour aller ramener (chercher) les veaux et les porcs que les gens du bas avaient conduits ici en haut. Ce n'était pas rien de déplacer ces petites bêtes depuis les Patchalets jusqu'à Tichenèva ; cela donnait joliment à trotter çà et là.

Le fromager était resté au chalet pour fabriquer le fromage, le garçon de chalet l'aidait. Celui-ci faisait tous les petits travaux. Rincer le seau ovale et les seillons à traire dans le grand bassin qui était à peu près cent mètres en aval du chalet ; l'eau n'arrivait pas au chalet, la source sortait trop en dessous. Il lui fallait mener en bas le tonneau de l'eau qui était monté sur une bride à deux roues et que l'armailli avec le mulet ramenait en haut. Porter du bois au local de fabrication du fromage pour attiser le feu, aider à sortir le fromage, mettre le dîner sur le feu, entre temps racler l'écurie ; les vaches restaient toute la journée dedans. Les heures passaient vite ce second jour de la montée à l'alpage. L'après-midi, le garçon de chalet est monté vers le pierrier, jusqu'en dessous du rocher de Brenleire, arracher quelques mottes de ciboulettes, puis les a plantées dans une plate-bande à côté du chalet. Cela donnait assez

Li fayi achebin inkotyî lè loyi, l'i rëbetâ dè la chô po bayi on lètson i vatsè ou momin d'aryâ, inpyâ lè kornètè dè chère k'on inpyèyivè kemin grèche a aryâ. Alâ a la dza rèsèrtchi dou dé po le koyâ, chayi lè poué, alâ lè rapèrtchi na vouërba apri, onko rapèrtchi lè vi. La vèprâ, kan l'avan rëkeminhyi a aryâ, fayi rë kolâ din lè dyètso a la tsanbra a lathi, mantinyi le fu, pyumâ di pre dè téra è inkotyî la choupa dè tsalè, fére di bubè por inprindre le fu le lindèman matin, et onko na mache dè j'ôtro travô.

Le dèvélené du aryâ, lè j'armayi betâvan fro lè vatsè è rabyâvan l'aryâ, pâlavàn la bàja din le tonberô ke le barlaté alâvè menâ in-nan le patchi. On kou le travôourné, irè lè j'arè dè marindâ. Le tyin pyéji dè medji ha bouna choupa dè tsalè èpècha, bin rafonthâye de hyâ frètse. Chin ché medjivè a la kuyi dè bou din le grô dyètse k'irè ou mitin de la trâbya, avoui dou pan è dou fre. Du marinda, irè gayâ né; adon ché tinyan ti a l'intoua dou fu, achètâ chu on piti ban, lè j'on chu lou chôla. Din le krâ dou fu on chomê bourinyivè trantchilamin ; du tin-j'in-tin na

de ciboulettes pour mettre tous les jours dans la soupe de chalet, tout l'été. Tous les jours on en coupait une poignée et cela regrandissait à mesure.

Il lui fallait aussi préparer les poches à sel (loyi), y remettre du sel pour en donner une lichette aux vaches au moment de traire, remplir les récipients en corne, de sérac qu'on employait comme graisse à traire. Aller à la forêt rechercher de fines branches de sapin pour le couloir, sortir les porcs, aller les *rapercher* un moment après, encore *rapercher* les veaux. En fin d'après-midi, quand ils avaient recommencé à traire, il fallait couler à nouveau dans les grands baquets à la chambre à lait, maintenir le feu, éplucher des pommes de terre et préparer la soupe de chalet, faire des copeaux pour allumer le feu le lendemain matin, et encore un tas d'autres travaux.

Le soir après la traite, les armaillis sortaient (betâvan fro) les vaches et raclaient l'écurie, pelletaient la bouse dans le tombereau que l'armailli avec son mulet allait mener dans le pâturage. Une fois le travail terminé, c'était les heures de souper. Quel plaisir de manger cette bonne soupe de chalet épaisse à laquelle on avait rajouté de la crème fraîche. Cela se mangeait à la cuillère en bois dans le petit baquet en bois qui était au milieu de la table, avec du pain et du fromage. Après souper, c'était presque nuit ; alors ils se tenaient tous autour du feu, assis sur un petit banc,

hyanma hyirivè le trintsâbyo. Lè j'armayi kontâvan kotyè chovinyi, di konto dè brakonyé, di j'ichtouârè ke chè pachâvan din hou montanyè ; i dèvejâvan dè pèchyêdre, dè voudêjè, dè grô j'orâdzo, dè hou tsôtin ke mankâvan d'ivouè ou bin k'iran prê din la nê in-nan le mi d'ou è ke fayi gouèrnâ lè vatsè kotyè dzoua ou fin dè tsô. Chin irè le pye bi momin de la dzornâ. Ou bè ne na chyâye, le bouébo l'avi chono, i faji onko chon dêri travô ; i vèchâvé on vèrelè dè gota i j'armayi è alâvè chè kutchi. Du lé hô i oyê lè j'armayi tsantâ onkora na tsanthon ou duvè pu ch'indremechê.



*Mejoryou é bidon dou ouaséi, Savièse.
Photos Bretz, 2008.*

les uns sur leur siège à traire à un pied. Dans le creux du feu une grosse bûche de bois *bouonnait* tranquillement ; de temps en temps, une flamme éclairait le local de fabrication du fromage. Les armaillis racontaient quelques souvenirs, des contes de braconniers, des histoires qui se passaient sur ces montagnes, ils parlaient de revenants, de sorcières, de gros orages, de ces étés qui manquaient d'eau ou bien qui étaient marqués par la neige durant le mois d'août et où il fallait fourrager les vaches quelques jours au foin des flancs pentus de montagne. C'était le plus beau moment de la journée. Au bout d'un moment, le garçon de chalet avait sommeil il faisait encore son dernier travail ; il versait un petit verre de goutte aux armaillis et allait se coucher. Depuis là-haut (sur le soliveau supérieur) il entendait les armaillis chanter encore une chanson ou deux, puis s'endormait.



Po le fretchi è le bouébo le travô irè gayâ ti lè dzoua le mimo. Ma lè j'armayi l'avan prà dè j'ôtro travô. Lè premi dzoua fayi fourni dè hyoure : le pi dè Foyèran, la Tsô Ryonda, lè krouyè piathè dou patchi. N'in d'avan po na chenanna. Adon on akuyivè lè vatsè in avô. Apri fayi bin chure inkotyî dou bou, prà dè bou. Lè pyantè iran èbokâyè a la drèthô è réchyè a la granta réche. Lè pye bi biyon bayivan di pityè, kotyè kou di j'âchiyè. Lè kuvè, lè chinyon è lè mâlè pyènè dè nyô bayivan dou bou a bourlâ. On tsapyâvè le bou a la tsèta. L'è le barlatè avoui le mulè k'amenâvè le bou tantyè ou tsalè ; n'in fayi prà po trintchi to le tsôtin. On le léchivè on an ou dou in mayè dèvan dè le bourlâ, fayè ke chi bon chè. In-nan le mi d'ou fayi fènâ la Tsô Ryonda dré déjo le vani dè Brinlère. Chin bayivè na rējêrva dè fin po lè krouyo dzoua. On in ramachâvè ti lè dzoua dutrè felâ k'on trinâvè bâ ou tsalè. Fayi chè bayi achyin dè pâ lè léchi kore, hou felâ cheran adon j'ou lou j'inpèthalâ ou fon dou patchi. È pu fayi èpèrèyi, inpantchi la bàja k'irè j'ou menâye in-nan le patchi. Di kou, kan faji l'orâdzô, fayi ch'abadâ ou mitin de la né por alâ rapèrtchi lè vi ke chè tinyan din na dzorèta amon le pèru. Kan faji dou grô tin, l'ivouè roubatâvè di lordè pèrè tantyè avô chu le patchi.

Pour le fromager et le garçon de chalet le travail était presque tous les jours le même. Mais les armaillis avaient beaucoup d'autres travaux. Les premiers jours il fallait terminer de clôturer : le pied de Folliéran, la Chaux Ronde, les mauvaises places du pâturage. Ils en avaient pour une semaine. Alors, on chassait les vaches vers le bas. Après il fallait bien sûr préparer du bois, beaucoup de bois. Les arbres étaient préparés à la cognée et sciés à la grande scie. Les plus belles billes donnaient des pieux, quelques fois des tavillons. Les queues, les branches de sapin et les parties pleines de nœuds donnaient du bois à brûler. On coupait le bois à la hache. C'était l'armailli avec son mulet qui amenait le bois jusqu'au chalet, il en fallait beaucoup pour fabriquer le fromage tout l'été. On le laissait un an ou deux en meules avant de le brûler, il fallait qu'il soit bon sec. Pendant le mois d'août il fallait faner la Chaux Ronde juste en dessous des rochers de Brenleire. Cela donnait une réserve de foin pour les mauvais jours. On en ramassait tous les deux jours quelques filets qu'on traînait en bas au chalet. Il fallait faire attention de ne pas les laisser courir, ces filets seraient alors allés s'écraser au fond du pâturage. Et puis, il fallait épierrer, épandre la bouse qui avait été menée dans le pâturage. Parfois, quand il faisait l'orage, il fallait se lever au milieu de la nuit pour aller rapercher les veaux qui se tenaient dans une petite forêt en amont sur les pierriers.

Le barlatê n'alâvè pâ travayi avoui lè j'ôtro j'armayi. Intrèmi dè duvè choyè, l'avè prou a fére a barlatâ le bou, lè pityè, ou bin dou kou pê chenanna, i menâvè avô lè motè, lè chère è na pechinta mota dè buro chu la yudze tantyè i Patchalè ; è du lé lè tsèrdjivè chu le tsê a redalè po lè menâ i kâvè dou Pecho, ou dèchu dè Bro. Lé, le tinyâre li amenâvè la martchandi po le tsalè : la chô po lè bithè, le pan è la medzaye po la chenanna è la pouchta po lè j'armayi. Hou inke rèchèvechan du tin-j'intin di novalè dè lou fèna ou bin dè lou miya. Le bouébo n'a rin j'ou dè novalè dè to le tsôtin. « rin dè novalè, bounè novalè » . Kan to chin irè tsèrdji chu le tsê a redalè, i rêmontâvè i Patchalè. I ch'arèthâvè on kou ou bin dou i pintè dou Mothèlon po léchi chohyâ le mulè è bêre kartèta. I Patchalè i dètsèrdjivè ha martchandi din na pitita bouata, rèapyèyivè le mulè a la yudze tsèrdja de na chatse dè chô. Fayi pâ tru tsèrdji la yudze po ke le mulè pouéchè in-nan po rêmontâ ou tsalè.- Adon irè dza lè j'àrè d'aryâ. Le lindèman li fayi réfère on yâdzo avoui le mulè bâtâ po portâ amon le richto. N'in portâvè li mimo ouna partya chu l'oji.

Suite et fin dans L'AMI DU PATOIS de décembre 2016. Première partie, voir L'AMI DU PATOIS d'avril 2016.

Quand il faisait du gros temps, l'eau roulait de grosses pierres jusqu'en bas sur le pâturage.

L'armailli avec son mulet n'allait pas travailler avec les autres armaillis. Entre deux traites, il avait assez à faire à transporter le bois, les pieux, ou bien deux fois par semaine, il conduisait les meules de fromage, les séracs et une puissante motte de beurre sur la luge jusqu'aux Patchalets ; et depuis là, les chargeait sur le char à ridelles pour les amener aux caves du Pissot, au-dessus de Broc. Là-bas, le teneur de montagne y amenait la marchandise pour le chalet : le sel pour les bêtes, le pain et la nourriture pour la semaine et la poste pour les armaillis. Ceux-ci recevaient de temps en temps des nouvelles de leur femme ou bien de leur amie. Le garçon n'a pas reçu de nouvelles de tout l'été. « Pas de nouvelles, bonnes nouvelles ». Quand tout cela était chargé sur le char à ridelles, il remontait aux Patchalets. Il s'arrêtait une fois ou deux aux pintes du Motèlon pour laisser souffler le mulet et boire un verre. Aux Patchalets il déchargeait cette marchandise dans une petite étable, attelait à nouveau le mulet à la luge chargée d'un sac de sel. Il ne fallait pas trop charger la luge afin que le mulet puisse avancer pour remonter au chalet. Alors c'était déjà les heures de traire. Le lendemain il lui fallait refaire un voyage avec le mulet bâté pour porter en-haut le reste. Il en portait lui-même une partie sur l'oiseau.