

# L'alimentation des bergers dans le Jura vaudois

Autor(en): **Hugger, Paul**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **60 (1970)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005465>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Au cours de mes entretiens avec des bergers du Jura vaudois, quand on en venait à parler de l'alimentation d'autrefois dans les pâturages, mes interlocuteurs en ont unanimement souligné la frugalité et le manque de variété. Les témoignages se ramènent le plus souvent à ceux-ci: «On était constamment au laitage» ou bien «ils se nourrissaient en général sur le lait»<sup>2</sup>. Voici comment un vieil armailli a décrit la nourriture de tous les jours: «A trois heures, trois heures et demie du matin, on allait attacher les vaches, et puis c'était la crème (on mangeait la crème), si le patron n'était pas trop avare. A sept heures, quand on avait fini de traire, on mangeait comme déjeuner du café au lait, beurre, fromage<sup>3</sup>, séré. A midi, la *laitia*. A trois heures, avant de 'rappercher'<sup>4</sup>, du lait, du séré ou un bout de fromage. Le soir, café au lait, et après avoir tranché<sup>5</sup>, avant de se coucher, on mangeait encore une fois la *laitia*. Ça, c'était la vie, l'ancienne vie de montagne. J'aimais assez cette vie.» Ce n'est pas l'avis d'un autre berger, encore plus âgé, qui compte aujourd'hui 80 ans et n'a pas gardé d'aussi bons souvenirs: «On était nourri comme les cochons. Sans blague, on avait le matin un peu de lait froid avec deux, trois cailloux de crème là-dedans. Pas de pain, c'était tout. A midi, ce qu'on appelait la *laitia* et du pain. Et puis le soir du café, du pain et du séré. Et qu'est-ce que vous voulez, c'était tout.» Selon un troisième témoignage, on buvait le matin avant de traire un petit verre d'eau de vie, la 'goutte'. Tous buvaient dans le même verre, l'un après l'autre.

On constate que la viande et les légumes figuraient à peine dans la nourriture des bergers. Le menu quotidien consistait en des aliments à base de

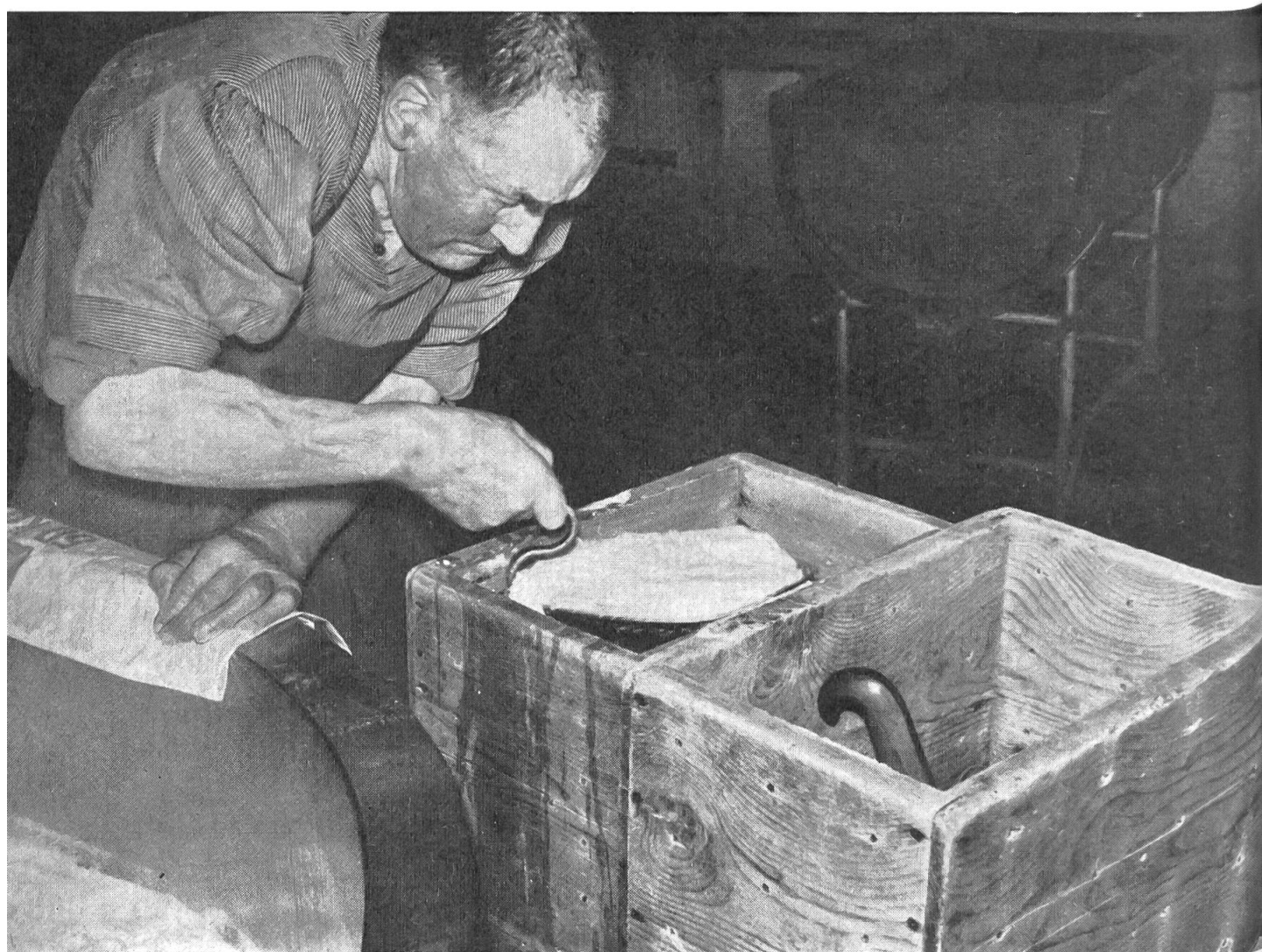
<sup>1</sup> Version française de M. Antoine Mercier, Pully. Cette petite étude est un extrait du matériel que l'auteur a pu collectionner grâce à l'aide du Fond national suisse de la recherche scientifique et de la Fondation Max Geldner à Bâle.

<sup>2</sup> Ce genre d'alimentation était autrefois caractéristique de la vie pastorale dans de larges portions des Alpes, surtout dans leur partie nord-ouest, après que l'agriculture primitive avait été abandonnée. Cf. RALPH BIRCHER, *Wirtschaft und Lebenshaltung im Schweizerischen «Hirtenland» am Ende des 18. Jahrhunderts*. Diss. Zurich 1938, pp. 120 et 134. RUDOLF RAMSEYER, *Das altbernische Küherwesen*, Bern 1961, p. 165 ss., décrit en ce qui concerne les bergers de l'Emmental un menu plus riche, de même que RICHARD WEISS pour les Alpes grisonnes: *Das Alpwesen Graubündens. Wirtschaft, Sachkultur, Recht, Älplerarbeit und Älplerleben*. Erlenbach-Zürich 1941, p. 315 ss.

<sup>3</sup> Il s'agit là d'un fromage de moindre qualité que l'on avait gardé de la production de l'été précédent pour la propre consommation.

<sup>4</sup> = ramener le bétail à l'écurie.

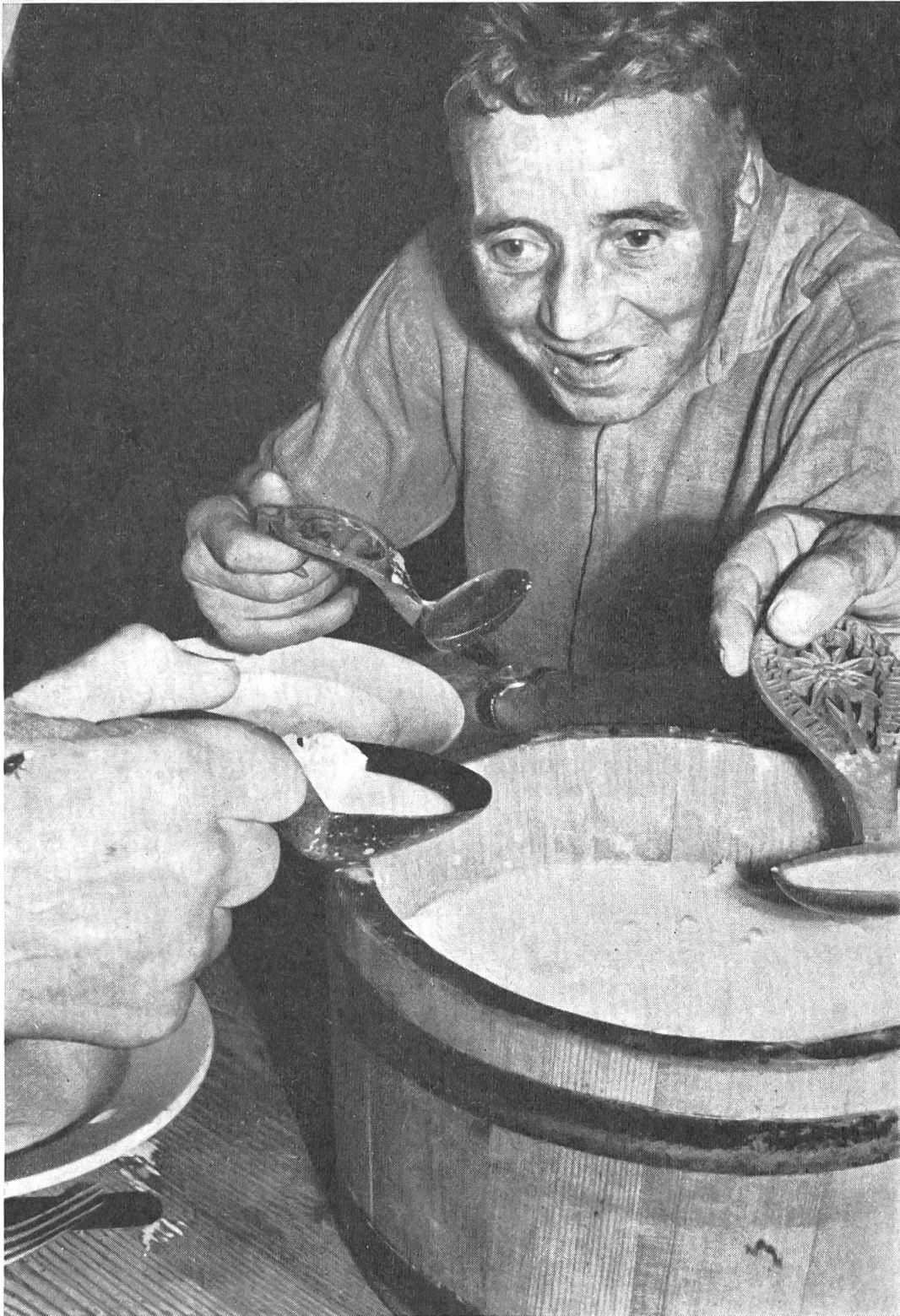
<sup>5</sup> retiré le séré de la chaudière.



lait parmi lesquels la *laitia*, ou *laintia*<sup>6</sup>, était particulièrement à l'honneur. Selon les uns, les plus vieux, c'était la même chose tout l'été. D'autres, et il s'agit là de témoignages d'une période moins reculée, racontent que, quelquefois, il y avait de la viande le dimanche, qu'alors le patron montait au pâturage avec le char et apportait un morceau de viande, des saucisses et de la salade, qu'il partait chaque fois très tôt et que cela lui donnait du même coup l'occasion de voir les bêtes et de contrôler le travail au pâturage. Un tel contact régulier n'était évidemment possible que pour des pâturages relativement peu éloignés.

Certains jours cependant, on servait un repas spécial: «Quand on remuait, on nous faisait des macaronis et des saucissons.» Mais c'était surtout le cas lors du Jeûne: «Dans le temps, il y avait une tradition. On ne montait pas la viande de boucherie tout l'été sauf au Jeûne fédéral où les 'amodieurs' montaient le bouilli de vache.» Et un autre: «O quelle fête, on

<sup>6</sup> W. PIERREHUMBERT, Dictionnaire historique du parler neuchâtelois et suisse romand, Neuchâtel 1926, p. 320, mentionne ce terme uniquement pour désigner le petit-lait. BRIDEL, Glossaire du patois de la Suisse romande, Lausanne 1866, l'indique de même 'petit-lait de fromage' (p. 219). – ODIN, Glossaire de Patois de Blonay, Lausanne 1910, mentionne le terme (p. 315) et ajoute qu'on mangeait ce petit-lait au lieu de soupe; cf. aussi CONSTATIN-DÉSORMAUX, Dictionnaire savoyard, s. v. lait. (red.)



avait du bouillon et un peu de bouilli et puis des choux.» Cette tradition était respectée dans tout le Jura vaudois.

Les boissons aussi étaient plus simples qu'aujourd'hui. Le vin que de nos jours on consomme abondamment au chalet figurait au nombre des exceptions. En revanche, on appréciait l'eau de vie: «Les fruitiers aimaient beaucoup la 'goutte'. Ils en mettaient dans le café pour l'améliorer. Ils appelaient ça le café corsé.» Cependant la *reverse*<sup>7</sup> était la boisson prin-

<sup>7</sup> Le terme de *reverse* s'explique par le procédé qu'on employait lors de la fabrication du fromage. On retirait du petit-lait de la chaudière afin pour mieux pouvoir brasser et on le *reversait*, une fois l'opération terminée.



cipale: c'était tout simplement du petit-lait que l'on gardait au frais dans un baquet (*bagnolet*<sup>8</sup>) dans la chambre à lait. Quand on avait soif, on s'y rendait et se servait à l'aide d'une 'poche de bois'<sup>9</sup> toujours à portée de main en y trempant directement les lèvres<sup>10</sup>. Aux visiteurs et aux touristes aussi, «on offrait la reverse», selon le même rite. D'après le récit d'un homme de 80 ans, c'est plus tard seulement que le premier tonneau de vin arriva au pâturage: «J'ai vu plus tard les tonneaux venir.»

Ainsi, sous le rapport de l'alimentation, la vie au pâturage était modeste, voire frugale. «Vous savez, on menait là-haut une vie rudimentaire.» Mais les vieux ajoutent qu'on était content et que cela ne nuisait nullement à la santé: «On était en aussi bon état quand on descendait qu'aujourd'hui.»

Parlons un peu de cette *laitia*, la nourriture principale des bergers<sup>11</sup>. Elle revient dans tous les récits des vieux, mais on ne la prépare aujourd'hui plus nulle part. Les bergers refuseraient d'en manger, m'ont expliqué des 'amodiateurs'. Voici la recette d'une *laitia* pour cinq personnes, effectif moyen d'un chalet où l'on 'fabrique': dans un récipient de bois de la forme d'un seillon, appelé *guiche*<sup>12</sup> ou encore *guetze*<sup>13</sup>, on ajoute à un litre et demi de crème assez liquide trois litres de petit-lait chaud et du séré blanc que l'on a sorti à l'aide d'une écumoire de la chaudière avant que son contenu n'arrive à ébullition (fig. 1). Sans remuer ni assaisonner, on pose le récipient tel quel sur la table: «Et voilà le dîner tout fait, avec un peu de pain.» Les bergers s'assoient, chacun prend sa cuillère de bois sculptée et en frappe le rebord du seillon avant de la tremper dans la *laitia* (fig. 2). «C'est la prière du berger», m'a-t-on expliqué. Si quelqu'un omettait de le faire, on lui demandait: «Pourquoi n'as-tu pas tapé?»<sup>14</sup> Manger avec les grandes cuillères de bois prépare des difficultés au novice; vu la taille de la cuillère, on ne peut l'introduire dans la bouche et on doit aspirer son contenu.

Dans un chalet, un jour, par complaisance et pour assouvir ma curiosité, on m'a préparé une *laitia*. C'est assez appétissant à voir: la crème jaune

<sup>8</sup> BRIDEL, op. cit. 24.

<sup>9</sup> CHRISTOPH LUCHSINGER, Das Molkereigerät in den romanischen Alpendialekten der Schweiz. Diss. Zurich 1905. 37.

<sup>10</sup> WEISS aussi, op. cit. 318, mentionne le petit-lait comme une boisson appréciée des bergers. – cf. par contre, LUCHSINGER, Die Älplerfamilie in den romanischen Alpendialekten der Schweiz, p. 264 – dans: Festschrift zum 14. Neuphilologentage Zürich 1910, p. 254–293. (réd.)

<sup>11</sup> Elle est à comparer avec la «Suuffi», met très répandu chez les bergers des Alpes, des Grisons au Valais. Cf. WEISS, op. cit. 318ss. Son âge très ancien se révèle déjà par le fait que J. J. SCHEUCHZER, au début du 18<sup>e</sup> siècle, en parle comme du plat essentiel des bergers: Beschreibung der Naturgeschichten des Schweizerlandes. Zurich 1705. p. 35.

<sup>12</sup> PIERREHUMBERT, op. cit. 299, n'indique ce mot que dans le sens de 'quille'.

<sup>13</sup> LUCHSINGER, op. cit. 17, fixe l'étymologie de ce mot, sous la forme de *getso*, à l'allemand *Gepse*; BRIDEL, op. cit. 195, s. v. *guetzet*.

<sup>14</sup> Un autre berger croyait voir dans cette coutume un souci d'hygiène: dans son cas en frappant la cuillère sur le rebord de la *guetze* chaque fois avant de l'y replonger, on la débarassait, selon lui, d'éventuels restes de nourriture. Quant à moi, il me semble que ce 'taper' marquait un certain rythme au cours du repas et permettait ainsi d'éviter que les cuillères ne s'entrechoquent à l'intérieur du récipient.

d'or nage à la surface du liquide dans lequel émergent les morceaux de séré qui se sont amassés au fond. Le goût en est peu marqué, plutôt fade, ce qui permet d'en consommer tous les jours. Mais justement: «Une fois la *laitia*, c'est très bien, mais à la longue...»

De nos jours, l'alimentation est tout autre. «Aujourd'hui, on mange comme dans la plaine, le personnel le veut.» Ainsi, à midi et le soir, un 'vrai' repas attend sur la table, composé de viande, de nouilles ou de pommes de terre, d'un peu de légume, le plus souvent des épinards, peut-être aussi de la salade. C'est le patron qui pourvoit régulièrement au ravitaillement; il monte une ou deux fois par semaine au pâturage et y apporte ses propres légumes, également des fruits etc. Dans les pâturages éloignés, surtout dans le Risoux français, le berger s'approvisionne souvent lui-même en descendant en vélomoteur au prochain village, une fois par semaine<sup>15</sup>. Ailleurs, notamment dans la région de St-Cergue ou dans les pâturages situés au-dessus de l'Abbaye, le boulanger, ou un épicier, monte toutes les semaines et livre le nécessaire. Et pourtant, j'ai remarqué qu'aujourd'hui encore, on mange plus simplement à la montagne qu'en plaine. Il y a rarement des femmes qui veillent à ce que les plats ne soient pas trop cuits; ils sont peu appétissants et on les réchauffe jusqu'à deux fois.

Là où un berger vit seul, il ne se donne souvent pas la peine de préparer un repas complet et le vin paraît être beaucoup plus important. De nombreux bergers l'apprécient bien et négligent l'autre aspect de leur alimentation. Dans les débarras de ces chalets, on tombe souvent sur une belle collection de bouteilles vides. De tels bergers aiment à préciser avec fierté qu'ils ne boivent jamais de lait. Du reste, il devient toujours plus difficile d'obtenir du lait dans les pâturages du Jura, car les montagnes à vaches sont de plus en plus rares, ce qui est assurément le signe du déclin d'une certaine époque de l'économie alpestre.

<sup>15</sup> Il y a même des bergers qui refusent d'être nourris par les patrons et préfèrent ne pas subir de cette façon une légère réduction de leur salaire. Selon eux les patrons ont trop souvent profité de cet arrangement pour leur apporter des restes de repas. «Deux jours après, ça courait dans le buffet.» Et un autre: «Cela aussi, c'était une combine pour exploiter le berger.» Ce sont des manifestations d'une tension et d'une revendication sociale qui faussent non rarement les rapports entre l'amodiateur et son berger.