

Une semaine par les Chaux d'Estavannens

Maurice Caille (1907-1997)

Concours des patoisants gruérien 1993

Introduction

La veille de commencer à faner là-haut c'était la fête de la Madeleine, patronne de la paroisse. En ces temps-là, elle se fêtait mieux qu'aujourd'hui. C'était l'une des plus belles fêtes de l'année.

Le moment d'aller faner aux Chaux était arrivé. Le dernier jour de la semaine passée, ce n'est pas sans soucis, sans appréhension qu'on y pensait, en préparant le matériel pour six jours. Que les faux soient bien aiguisées avec une de rechange, le coffre, de bonnes molettes, un gros chaudron, une poêle à frire, une boille de vingt litres pour porter l'eau, le chocolat ou bien le café noir. Et puis, les ustensiles de cuisine et tout ce qu'il faut pour cuisiner durant six jours. Et encore du sparadrap pour le cas où on se couperait en aiguisant les faux ou si on a des ampoules qui « sautent » par les pieds. Des couvertures et des habits de rechange. Des outils : il faudrait une scie, une grosse hache, des tenailles et une petite scie. Au chalet, on trouvera sûrement une pioche, un pieu de fer, un maillet pour clôturer autour des meules de foin sur le pâturage, à cause des génisses et des chèvres (chamois ou chevreuils). Et puis, il ne faut pas oublier : chacun son couteau de poche.

Lundi

Le lundi matin, le père, qui n'avait pas bien dormi, lorsqu'il s'est réveillé, il venait de frapper trois heures à l'église, est sorti par là-devant. Le ciel était bien étoilé, il faisait clair. Il commence « à tenir le train ». « Levez-vous ! On a le beau temps, on ne voit pas un nuage ». La mère a préparé le déjeuner. Nous, les trois frères et deux ouvriers, on arrive en baillant. Le père nous dit : « Il faut manger, le chemin sera long. Tout est prêt, vous aurez chacun votre bonne charge. Il faut vous mettre en route et bonne chance par là-haut. »

Il nous faut descendre au village d'en-bas, puis remonter vers la chapelle où nous nous arrêterons pour nous recommander à Notre-Dame du Dah en disant une courte prière. A partir de là, la montée est grande et pénible, grimper tous ces contours creusés dans le vanil. Puis, nous arrivons à « La Routze », bien contents de poser notre charge pour souffler un moment.

On est deux ou trois équipes qui fanons, chacun pour soi, chacun sa chaux. Ceux qui fanent au-dessus des « Rapes » se mettent en route du côté de la Cierne; ceux qui fanent au-dessus du « Plan du Chalet » montent droit haut par le « Kôvâ ». Nous n'avons pas, comme ceux des « Rapes », l'eau au chalet. Nous devons utiliser notre boille d'eau au bassin, en passant au fond du pâturage du « Plan du Chalet ». Je dis à François : « Montez déjà, tu sais où sont les bornes. Vous commencerez à faucher pendant que je cuirai le chocolat. N'oubliez pas de laisser au chalet le chaudron et tout ce que doit y rester. »

Arrivé au chalet, je fais un bon feu dans l'âtre du chalet pour cuire mon chocolat dans le chaudron. Il me faut veiller à ce qu'il n'aille pas au feu et puis verser tout ça dans la boille qu'il me faudra mettre cuisante dans le dos. Je mets un sac sous la boille pour ne pas me brûler. Je n'aurai pas froid. Il me faut compter une heure et demie pour aller tout en-haut. Quand je suis arrivé en-haut, ils avaient déjà faim et soif. J'ai trouvé une place où la neige avait arraché un bout d'aulnaie en buissons (verne). Cela fait un peu de place plane où l'on peut s'asseoir pour manger sans trop glisser.

On est bien contents de manger de ces bonnes croûtes dorées que la mère avait fricassées les jours précédents. Ce sont des tranches de pain trempées dans un bon papet sucré, avec de la cannelle et mises à cuire dans l'huile ou bien dans la graisse. Et puis, un bon morceau du reste du jambon de la Madeleine et nous avalons quelques tasses de chocolat. C'est qu'ici, il n'y a pas

d'eau et encore moins de bière. Pendant que nous mangeons, deux ou trois grands corbeaux font quelques cercles au-dessus de nous, de ces vieux oiseaux qui se souviennent des années précédentes : on leur laisse quelques couennes de lard ou quelques os dès que nous serons partis d'ici.

Après cela, il nous faudra recommencer à faucher, mais cela coupera moins bien. La rosée est essuyée et puis tout en haut il y a une quantité de groseilles. Tout ça ce n'est pas bon pour couper facilement, les faux commencent à encrasser. Quand on a fini tout en haut, il faut descendre plus bas et recommencer une reprise, Un ici, un autre là-bas pour tracer bien droit, en guignant le fond ; si on fait trop de contours, cela se voit de loin, du côté de Romont. Le dessus de cette chaux est large, il faut bien vingt minutes pour la traverser avec un andin. Elle ressemble à un gâteau auquel on aurait coupé la pointe. Sur quatre-cents mètres, comptez combien cela ferait d'andins.

Il sera tard dans la soirée quand on descendra au chalet pour souper avec la soupe que Pierre aura préparée. Nous serons contents d'aller nous étendre sur le soliveau, la journée aura été longue et pénible.

Mardi

Levés de bonne heure, pendant que mes camarades déjeunaient, je me suis mis à taper (aiguiser) les faux que nous avons prises avec nous la veille. Puis ils sont remontés pour aller finir de faucher. L'un deux a été en bas au bassin chercher une boille d'eau et moi, j'ai cuit une boille de café noir. Une fois terminé la fauche : dîner.

Après-midi, j'ai coupé un « krètso » sec (je ne sais pas traduire), loin derrière le pâturage pour préparer quelques piquets et puis j'ai scié quelques rondins que nous amènerons au chalet pour remplacer le bois que nous brûlons pour les repas. Sans cela, le garde-génisses sera mécontent.

Mercredi

Avant midi, trois d'entre nous, sur la place que nous avons choisie pour faire la meule, nous nous occupons à monter les lattes de séchage en plaçant en aval un rondin que nous avons préparé la veille. Après, nous plantons le « mé » (un jeune hêtre) celui que nous avons conservé l'an passé. Nous l'avons rangé attaché à un petit arbre au « Tsounya » petite forêt au coin de la Cierne aux Bœufs. Sur les lattes de séchage, nous mettons une bonne couche de vernes que nous avons coupés en haut des Chaux et que nous avons tirés en bas.

Il nous faudra encore descendre en bas au « Kôvâ » trouver quelques rares lattes sèches pour faire des piquets et enfin continuer de faucher. Deux autres ont déjà commencé à faucher la Chaux à Jean-Pierre qui est plus petite.

Jeudi

Jean, qui est descendu au village chercher des commissions et des agrafes que nous avons oubliées, va remonter. On avait convenu avec les gens du bas que nous ferions de la fumée au fond de la Chaux quand le foin serait sec. Au gîte, il n'y avait pas de rosée. Quelques nuages surgissaient derrière le Moléson.

Je dis à François : « Il te faut aller faire cette fumée. Le « séchoir » a couru durant la nuit, le foin doit être sec ». Avant midi, Jean était arrivé avec les faneuses, toutes mouillées de chaud, bien contentes de boire une tasse de café noir avant de monter plus haut.

Arrivées au fond de la Chaux, il leur fallait tourner ce foin pour bien le sécher. Arrivées tout en haut, il leur fallait bien manger et boire une tasse de noir. L'ouvrier qui portait la boille de vingt litres était aussi arrivé.

Après un moment de repos, les femmes ont commencé à râteler. Aussitôt qu'il y avait un bon rouleau de foin, les hommes ont porté ce foin par brassées et l'ont arrangé pour faire une grosse « platte » que nous avons avancée en bas d'une trace râtelée. Sans cela, le foin se serait mélangé en roulant en aval et aurait laissé derrière lui des saucisses qu'il aurait fallu démêler en les « carillonnant » (secouant). On avance au fur et à mesure qu'on râtelle, comme ça, jusqu'au fond. Nous avons mis, bout à bout, des vernes, liés à ceux de devant afin que la « platte » ne se dépendent pas.

Il sera déjà tard quand les faneuses descendront au village pour remonter le lendemain.

Vendredi

Le matin, nous avons tiré en bas ces « plates » pour commencer à faire la meule. Pendant que deux d'entre nous sont allés finir de faucher, deux hommes donnaient des fourchées à celui qui était sur la meule. Il ne fallait pas trop serrer le foin pour faire une belle meule bien ronde, assez large pour une mettre trente à quarante filards et qu'elle ne vienne pas trop haute non plus. Il fallait savoir l'ériger au bon moment pour y mettre tout ce foin.

S'il en restait un filard ou deux, il fallait les amener au chalet sur un bout de soliveau ou au fond de l'étable. Une fois la meule terminée, il faut la clôturer tout autour par une haie en fil de fer à cause des génisses et des chèvres. Puis, il nous faut faire une seconde meule. Nous n'avons pas encore pu terminer. Il reste assez de travail pour demain.

Samedi

Nous nous sommes levés de bonne heure pour finir de clôturer et refaire un fond pour l'autre chaux. Une fois le foin sec, les femmes sont arrivées avec deux ou trois de nos enfants, bien contents de venir nous aider. Nous n'avons pas encore pu tout ranger. C'est que demain, c'est dimanche. Le beau temps est assuré jusqu'à lundi. Le dimanche nous ne fanons pas.

Nous nous rencontrons sur « La Routze » avec ceux des « Rapes ». Nous avons encore le courage de chanter quelques chansons tout en bavardant avant de nous remettre en route.

Porter le foin sous les Chaux

Vers la mi-septembre, il nous fallait penser d'aller porter ces meules pour les ranger au Plan de Chalet d'en-haut. On ne le laissait pas dessous les Chaux à cause des avalanches. Un beau matin, on est monté là-haut. Les génisses avaient quitté le pâturage. Nous étions deux ou trois équipes qui avaient fané. Il nous fallait choisir quelques jours de beau temps à suivre. Pour commencer, il nous fallait enlever les clôtures des meules, puis démêler un filard pour l'élargir. Planter au-dessus des mailles en bois pour bloquer le tout car la pente est raide.

Aussitôt qu'un filard est prêt, bien ficelé et bien serré, le premier porteur se lève avec son filard. Ce n'est pas facile au premier coup. Il faut mettre la tête au fond du sac qui fait comme un capuchon ou bien mettre son gilet pour empêcher que la fleur de foin n'aille en-bas dans le dos sous la chemise.

Celui qui tient mal sa charge ou bien si elle est trop lourde, devra gémir durant un quart d'heure pour arriver, le cou tout raide, pour se décharger. Après avoir fait six ou sept fois le trajet entre les meules et le chalet, on est bien fatigués. Le soir, après le souper, on est très contents de nous enfoncer dans ce foin que nous avons porté pour passer la nuit. On ne dort pas bien fort : on entend le « grilèvâ » (je ne sais pas traduire) sur les tavillons du toit.

Le lendemain, nous devons porter le reste des deux meules. En soirée, nous avons les épaules toutes rouges. Elles commencent à peler et à faire mal. Une fois ce travail terminé, nous descendons au village. Pour la troisième meule, nous remonterons d'ici quelques jours pour la porter en-bas le même jour et entièrement.

Sur une chaux, du côté de Vacheresse, le foin se portait également : un filard de 50 à 60 kg sur les épaules. Dans le temps, on disait « than luvrè » (je ne sais pas traduire).

En arrivant au chalet, vous pensez bien qu'on était contents de laisser tomber notre charge. Tous ceux qui ont porté ce foin ne sont pas devenus des bossus. Nous avons mis ce foin tout au fond de l'étable pour venir y coincer ces trois meules. Le chalet est rempli.

L'hiver arrive

Fin novembre ou bien au début de décembre, lorsqu'il y a au moins un bon pied de neige, après avoir soigné le bétail, nous nous mettons en route avec chacun cinq filards et une luge à potzons, en haut par la chapelle jusqu'à la cascade du Dah, près du pont.

Depuis là, nous montons en haut de la Routze jusqu'au Plan du Chalet d'en-haut, en brassant la neige avec nos filards, l'un de ces jours où il fait une cramine. En arrivant, nous devons peller la neige pour faire un chemin, pour sortir les filards, les uns après les autres. Les attacher, les accoupler par cinq pour descendre droit bas au chalet d'enbas. Cela n'allait pas tout seul. Arrivés sur le plat, il fallait nous mettre à quatre ou cinq pour les amener sur le pâturage.

A partir de là, quand tout était sorti, le premier jour nous étions facilement une dizaine avec chacun ses cinq fillards, cela faisait une belle rangée.

Le premier qui s'ébranlait guidait son couple de filards le plus droit possible dans le passage de la forêt qui sépare le pâturage des « Ronyi ». De là, cela allait un bout tout seul jusqu'au couloir. Alors, il fallait commencer à pousser pour arriver à Notre-Dame sur le chemin de la Routze, près d'un vieux foyard où les ancêtres avaient cloué une statue. Après tant d'années, elle s'était recouverte d'écorces. Quand ils ont bûcheronné, ils ont abattu le foyard et ils sont replacé la statue dans la roche d'en-haut du chemin.

Nous sommes descendus enbas par les Ciernes jusqu'au fond des « Roués », vers le ruisseau. De là, nous devons reporter nos filards en haut, sur le chemin. A cet endroit, il y passait plus de neuf centaines de filards. Arrivés près de nos luges, en courant devant nos trains de filards, sur le plan, nous les chargions sur les luges. Lorsqu'il y avait une belle neige, appuyés contre le premier filard, il n'y avait qu'à se laisser glisser jusqu'au village. Ceux du village d'enhaut devaient encore attendre qu'on vienne avec des chevaux pour traîner tout ça en haut.

Il faut encore taper le dessous des filards qui sont pleins de neige et de glace à force d'être trainés dans la neige. Ensuite, il faut les vider et les mettre au chaud à dégeler et ensuite il faut encore les réparer s'il y a des liens brisés afin qu'ils soient à nouveau prêts pour le lendemain.

Quand on avait fait autant d'efforts tout au long du jour à tirer ces liens, les doigts faisaient mal. On attrapait des crevasses le long des doigts. Nous, on ne pouvait pas mettre des mitaines car le vent froid de l'Intyamou empêchait de nouer tous ces liens.

Conclusion

On est maintenant en 1990. Il y a déjà trente ans que les Chaux ne sont plus fanées. Elles deviennent couvertes de vernes. Elles avaient une contenance d'environ deux cents poses. On a pu y compter plus de vingt meules.

On y a eu bien du mal mais ce foin était bien le bienvenu.