

Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien
Herausgeber: Société des Amis du Musée gruérien
Band: 8 (2011)

Artikel: Marie-Madeleine Guillet. La femme de l'armailli
Autor: Raboud-Schüle, Isabelle
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1048138>

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: 30.04.2025

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



Marie-Madeleine Guillet
© Mélanie Rouiller

Marie-Madeleine GUILLET

La femme de l'armailli

Marie-Madeleine Guillet est née en 1946 dans une famille paysanne de Bulle. Avec son époux, Robert Guillet, elle a tenu une exploitation paysanne à Treyvaux et elle a travaillé avec lui durant quelques étés au chalet.

Votre famille est connue pour son attachement à la vie alpestre.

Quel était votre rôle ?

Les premières années où mon mari allait au chalet, il n'y avait pas les femmes, elles étaient toutes en bas. Ce n'étaient que les gardes-génisses qui montaient au chalet avec toute la famille. Au début de mon mariage, mon mari partait en mai et redescendait à l'automne. C'est moi qui montais le week-end, mais lui ne redescendait jamais. Les vrais armaillis, c'était comme ça. Tandis que maintenant, avec les routes, tout cela a bien changé. Beaucoup d'armaillis font la navette. Certaines familles n'ont pas de domaine en bas, d'autres n'envoient que des employés à la montagne. Mon mari avait une exploitation avec ses frères qui n'étaient pas mariés, eux restaient en bas pour faner et rentrer

le fourrage pour l'hiver. Il me fallait faire la cuisine, le ménage et la lessive pour mes beaux-frères, car ils n'avaient pas été habitués à se faire à manger; c'était comme ça. Puis les enfants avaient l'école, et donc nous montions seulement le dimanche.

Comment se passait le dimanche au chalet ?

J'arrivais lourdement chargée. Je commençais par déballer et ranger le linge propre, j'amenais aussi le dîner et des repas pour les jours suivants. Le matin, mon mari faisait son fromage et pendant ce temps je récurais la chambre et je mettais un peu d'ordre. L'après-midi, il y avait tellement de monde en visite que parfois j'étais contente de redescendre au calme : on n'avait pas cessé de faire des cafés noirs, tout le dimanche ! A quatre

heures, tout le monde partait, car il fallait recommencer à rentrer les vaches pour les traire.

Savez-vous traire ?

A la ferme, je ne participais pas à la traite. Je sais traire, pour dépanner ; mais non, je ne le faisais pas. L'hiver, les frères travaillaient ensemble et pouvaient se remplacer. Et il paraît qu'il ne faut pas commencer à traire...

Vous participiez à la désalpe ?

A la désalpe, les femmes n'avaient pas droit de défiler avec le troupeau. Mon mari n'aimait pas voir des femmes parmi les vaches. Mais j'aidais quand même. La veille, on faisait les fleurs et les sapins pour décorer les bêtes. Il y avait beaucoup de monde, tous ceux qui étaient venus pour aider à la descente. C'était formidable, une vraie ambiance de fête. Il y avait deux troupeaux qui arrivaient à Treyvaux en ce temps-là. Les vaches marchaient six heures pour descendre ; puis tout ce monde au milieu du village pour voir passer ce troupeau ! Bien sûr, quand ils descendaient, dans tous les cafés il y avait quelqu'un pour leur payer le verre de l'amitié. Les voisins, les amis arrivaient à la ferme, c'était la fête, je cuisais un jambon. Mon mari, lui, était toute la saison en complet d'armailli, en bredzon, pour toutes les fêtes ! J'ai aussi un costume, le dzaquillon, mais je ne le mettais jamais ce jour-là.

Dans le film *Adieu l'armailli*, on vous voit aider à sortir le fromage de la chaudière.

Je ne suis allée au chalet qu'à partir des années 1990. Nous y montions alors en famille, et, là, j'aidais mon mari. Pour sortir le fromage, il faut être deux, et avec la moufle ce n'était plus si lourd.

On redescendait pour aller faner. Il fallait se dépêcher de ramasser le foin et remon-

ter pour la traite du soir. Alors là, mon mari disait qu'il appréciait une femme au chalet. Il n'avait pas besoin de faire à manger et je pouvais faire tous les petits travaux à côté. Il reconnaissait que c'était appréciable. Mais la fabrication du fromage c'était lui, c'était sa chaudière... je n'aurais pas osé ! Il y a tant de petites choses à savoir. Le caillage et le décaillage, il faut le faire, et au bon moment. Les fromagers d'alpage suivent une formation chaque année, deux jours de cours et de pratique chaque printemps et il y a toujours de nouvelles normes. Le fromage, c'est la paie de la saison : s'il n'est pas réussi, c'est vite une grosse perte. Car pendant tout l'été il n'y a pas d'argent qui rentre.

Quelle formation avez-vous eue pour votre métier de paysanne ?

J'ai tout appris par la pratique. J'avais quinze ans quand ma maman est décédée, mes frères et sœurs n'étaient pas grands. Je me suis mariée à vingt-deux ans, et ma sœur est restée encore plusieurs années à la maison. Il y avait beaucoup de travail de raccommodage, c'était ainsi à la campagne. Je le faisais pour mes enfants et toute la maisonnée, cela faisait sept ou huit personnes. Les salopettes, les chemises où il fallait remettre des pièces, les chaussettes en laine dont on refaisait les bouts et les talons. Maintenant, on ne raccommode presque plus.

Les légumes, on n'en achetait pas, car tout était du jardin. En été, il fallait faner et faire les conserves de haricots, congeler les petits pois, faire les confitures, préparer des légumes pour les apporter le dimanche. Nous n'achetions jamais de viande, nous avions des cochons. On en tuait quatre par année, on fumait la viande dans la borne et on la congelait. A la bénichon, c'était la fête : jambon et gigot, et tous les biscuits : bricelets, croquets, pains d'anis, cuquettes... j'adore faire tout cela.

Quelle différence voyez-vous d'une génération à l'autre ?

Ce qui a changé, c'est les commodités. Mes parents montaient au chalet avec le cheval et le char, moi je le faisais en voiture. Et puis, il n'y avait pas de confort, pas d'électricité, il fallait tout cuisiner au feu de bois. Il n'y avait pas encore de toilettes dans le chalet que nous occupions en 1993. Quand j'allais aussi au chalet, nous ne le quittions pas de mai à fin septembre! Ma fille a aimé cette vie, et aujourd'hui elle regrette de ne pas avoir eu l'occasion de la faire découvrir à ses enfants. Nous étions ensemble, et nous avons tous aimé cette vie.

Pour le travail à la ferme, il y a peu de différence entre nos deux générations, parce que mon mari n'a pas eu une ferme moderne. Ma maman avait bien une machine à laver, mais elle devait rincer le linge au bassin. Ensuite, elle le laissait égoutter sur des perches. Quand il faisait froid et qu'il était raide gelé, il lui fallait suspendre tout ce linge

au-dessus du fourneau pour qu'il soit sec pour le dimanche matin. Nos parents ont eu une vie dure, pour gagner pas grand-chose. La vie affective était peu expressive dans les familles. Enfants, quand on voyait la lessive et qu'on posait des questions, on ne nous répondait pas. Tout ce qui touchait à la vie intime était caché, on n'en parlait pas. Maintenant, c'est différent.

Mon mari était très porté sur les traditions, et mes enfants les maintiennent aussi. Moi je n'aurais pas voulu faire partie de la Société des armaillis... Mais tout a bien changé. Je fais maintenant le contrôle laitier : tous les trente-cinq jours, je vais dans les fermes pour prendre les échantillons de lait, soir et matin, et les envoyer pour analyse. J'adore ça, c'est mon monde, j'ai de bons contacts avec les exploitants. Je vois aussi qu'il y a beaucoup de changements.

Propos recueillis par Isabelle Raboud-Schüle